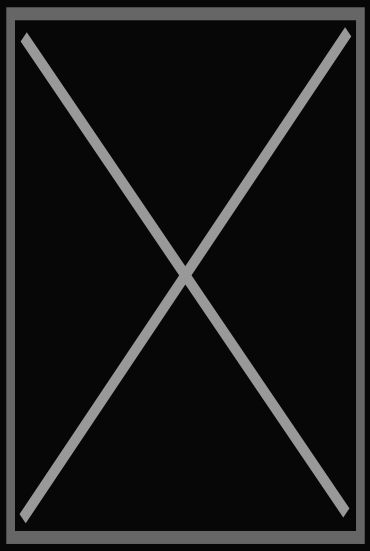
Un caffè con... Elisa Isoardi. Alla guida di Unomattina e di una Locanda

elisa-isoardi1-d90ca3c0



[caption id="attachment_16989" align="alignright" width="186"] Elisa Isoardi a Unomattina - foto Agi[/caption]

Quando parla del suo ristorante si emoziona, come da bambina, quando sognava di diventare una showgirl di successo. Cresciuta tra le montagne della Valle Grana (Piemonte), ha aperto con la madre e la zia la Locanda da Elisa a Pradleves, vicino a Cuneo. Ma la sua carriera è soprattutto in tv. Confermata per la terza stagione, accanto allo new entry Duilio Giammaria, alla guida di *Unomattima*, Elisa Isoardi da settembre conduce insieme a Massimiliano Ossini anche la nuova finestra *Unomattina verde* dedicata alla green economy e all'alimentazione.

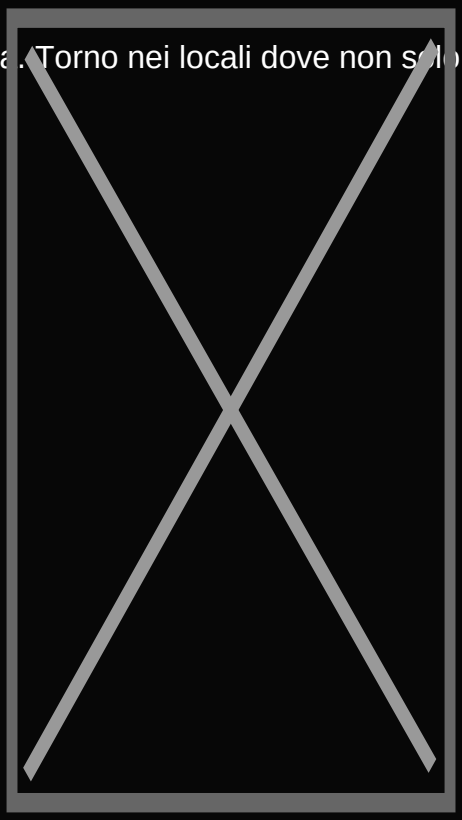
Come è nata l'idea di aprire La Locanda da Elisa?
«Ero reduce dalle esperienze televisive de *La Prova del Cuoco* e di *Linea Verde*, che mi hanno proiettato tra cuochi professionisti e specialità tipiche di tutta Italia. Mi sono appassionata a tal punto al tema food che ho maturato l'idea di condensare in un progetto di ristorazione quel patrimonio di esperienze gustative accumulato percorrendo in lungo e in largo il nostro paese».

Che cosa proponete?

«Il menù varia ogni settimana, ma non mancano mai i Gnocchi al Castelmagno e la Torta Matta di Pradleves, due piatti tipici della cucina valligiana. Pane e pasta sono preparati in casa e il carrello dei formaggi contempla tutti i tipici Doc del territorio, a cominciare dal Castelmagno d'Alpeggio (Presidio Slow-Food), passando per tome e tomini, fino aiTestùn e ai Bra (Noustràl in dialetto locale)».

E tu cosa cerchi quando vai al ristorante?

«Una realtà vera e autentica, gentilezza in sala ed accoglienza. Torno nei locali dove non solo mangio bene, ma soprattutto sono accolta con cortesia e gentilezza**».**



[caption id="attachment_16990" align="alignleft" width="233"] Elisa Isoardi a Unomattina - foto Agi[/caption]

Ti piace fare colazione al bar?

«Sì, soprattutto la domenica e in particolare d'estate, quando posso leggere il giornale seduta ai tavolini fuori».

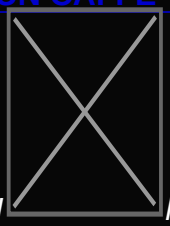
Ami il vino?

«Molto, il vino è cultura. Occorrerebbe fare più informazione per diffondere il bere in modo consapevole».

I tuoi indirizzi del cuore?

«A Cuneo, vi suggerisco il **San Michele**: offre pietanze deliziose a base di pesce e carni piemontesi di altissima qualità. I menù, rigorosamente stagionali, si ispirano alla tradizione regionale interpretata con fantasia dallo chef. A Roma, ho un debole per il **Ristorante Piero e Francesco**, specializzato in cucina di mare, nonché sede di corsi di cake design. Infine, a Firenze vado spesso al **Cibreò di Fabio Picchi**, che dal 1979 propone una cucina toscana rivisitata, rigorosamente legata all'andamento delle stagioni

UN CAFFE' CON... Una rubrica di Nicole Cavazzuti



I bar? A qualcuno piace storico, ad altri moderno e polifunzionale. E il ristorante: c'è chi preferisce la trattoria, chi il locale di lusso. I Vip raccontano a Mixer Planet gusti e sogni in fatto di fuori casa. Ecco "Un caffè con...". Una rubrica per tutti, non solo per gli addetti ai lavori.

Un caffè con... Frank Matano

Un caffè con... Clelia D'Onofrio

Un caffè con... Paolino Ruffini

Un caffè con... Sara Brusco

Un caffè con... Michela Coppa

Un caffè con... Senit

Un caffè con... Emanuele Biggi

Un caffè con... Ana Laura Ribas

Un caffè con... Diego Abatantuono

Un caffè con... Alessandro Borghese

Un caffè con... Marisa Laurito

Un caffè con... Melissa Satta

Un caffè con... Bruno Barbieri

Un caffè con... Raul Cremona