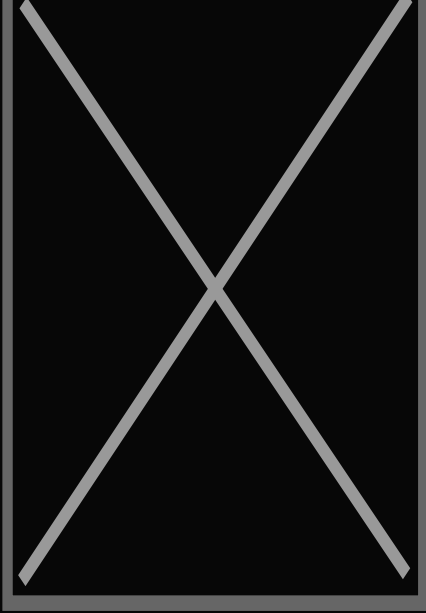


Un caffè con... Marika Fruscio. A caccia di ricette originali



Marika Fruscio è la tipica “bona”, con due B, alla romana. Curve prorompenti, sguardo ammaliatore è la protagonista del nuovo calendario sexy firmato da Bruno Oliviero, Marika Fruscio oggi è in tv nei panni di opinionista del programma di calcio *Diretta Stadio* su Gold Tv. La sua ambizione? «Condurre una trasmissione tutta mia!», risponde senza esitazione l'ex corteggiatrice di *Uomini e Donne* (stagione 2009/2010), classe 1979.



Il tuo rapporto con il bar?

«Abbastanza superficiale. Ci vado soprattutto per il caffè, che adoro consumare fuori casa. Esteta per indole, mi piace il bello e prediligo i locali eleganti e raffinati».

Al bar ti infastidisce..?

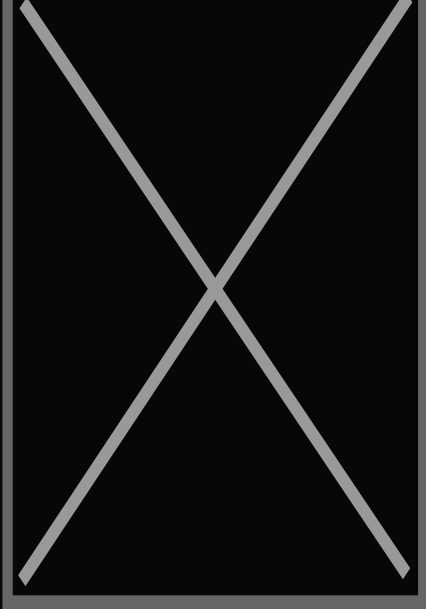
«L'assenza di pulizia e la mancanza di qualità nelle materie prime, a partire dal caffè».

E cosa cerchi in un ristorante?

«A costo di apparire ripetitiva, trovo essenziale la qualità dei prodotti e del servizio. E poi, considerato che me la cavo bene ai fornelli, quando vado al ristorante il mio obiettivo è provare ricette particolari e originali».

Pesce o carne?

«Preferisco il pesce, ma non disdegno la carne, quando è tenera».



La tua cucina del cuore?

«L'italiana! Ma ho un debole anche per la francese e la giapponese».

Un suggerimento per i gestori?

«In un periodo di crisi come quello attuale, è fondamentale offrire un buon rapporto qualità-prezzo, senza mai rinunciare all'eccellenza delle materie prime».

I tuoi ristoranti di riferimento?

«Innanzitutto, il [Ristorante 'a Ninfea sul lago di Lucrino](#), in provincia di Napoli. Attrezzato come una vera e propria pescheria, è dotato di coreografiche vasche con aragoste, astici, polipi e crostacei vivi. Il pesce, scelto direttamente dal cliente, viene cucinato sul momento secondo le singole richieste. E poi, ottimo è [Il Rifugio del Ghiottone](#), a Milano. Tra gli antipasti, sono indimenticabili i salumi piacentini essiccati alla vecchia maniera e il grana del lodigiano. Tra i secondi, sono deliziosi il misto di carne alla griglia e la fiorentina in casseruola con funghi. Tra l'altro, non solo il servizio è di alto livello, ma lo scontrino è assolutamente nella norma. In tema sushi, infine, vi suggerisco il [Finger's di Milano](#) che propone piatti rivisitati in chiave contemporanea, ma nel rispetto della tradizione nipponica e con una cura nei dettagli davvero particolare».

Normal

0

14

false

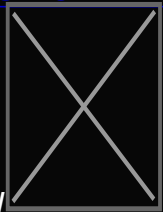
false

false

IT
X-NONE
AR-SA

```
/* Style Definitions */  
table.MsoNormalTable  
{mso-style-name:"Tabella normale";  
mso-tstyle-rowband-size:0;  
mso-tstyle-colband-size:0;  
mso-style-noshow:yes;  
mso-style-priority:99;  
mso-style-qformat:yes;  
mso-style-parent:"";  
mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;  
mso-para-margin-top:0cm;  
mso-para-margin-right:0cm;  
mso-para-margin-bottom:10.0pt;  
mso-para-margin-left:0cm;  
line-height:115%;  
mso-pagination:widow-orphan;  
font-size:11.0pt;  
font-family:"Calibri","sans-serif";  
mso-ascii-font-family:Calibri;  
mso-ascii-theme-font:minor-latin;  
mso-fareast-font-family:"Times New Roman";  
mso-fareast-theme-font:minor-fareast;  
mso-hansi-font-family:Calibri;  
mso-hansi-theme-font:minor-latin;}
```

[UN CAFFÈ' 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.

