

# Un caffè con... Tessa Gelisio. Cento ricette e alcuni consigli

tessagelisio-01-ad9677bc

Se Tessa Gelisio è diventata la conduttrice di *Cotto e mangiato* è anche grazie a sua nonna Elena. È stata lei, infatti, ad averle insegnato i segreti della cucina. «A 14 anni, ogni domenica mattina, andavo

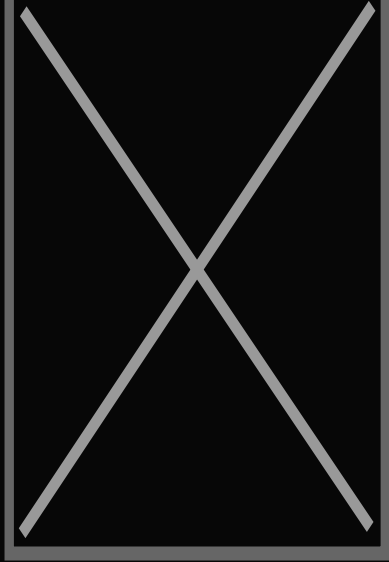


da lei per imparar **e le sue ricette**», ricorda la conduttrice, da poco in libreria con

un nuovo ricettario dal titolo *Guarda che ricette!* (14,90, euro [www.fivestore.it](http://www.fivestore.it)). «Il libro riunisce 100 ricette gustose, pratiche e veloci raccontate con il supporto di 500 foto», spiega.

## Come nascono le tue ricette?

«Da un mix di fantasia, ricerca e studio. Il che significa leggere libri e riviste, ma anche frequentare ristoranti, rosticcerie e supermercati alla ricerca di idee, nonché curiosare tra i menù».



## Cosa suggerisci ai ristoratori per migliorare l'offerta?

«Innanzitutto, di limitare il numero dei piatti in menù per garantire materie prime rigorosamente fresche di giornata e sempre di stagione. Poi, di variare quotidianamente qualche proposta della carta in base ai prodotti acquistati, di giorno in giorno, al mercato. E ancora: per mantenere il successo nel tempo, fondamentale è continuare a studiare e cercare di viaggiare il più possibile alla ricerca di spunti da rivisitare in chiave personale».

### I tuoi indirizzi del cuore?

«[La Locanda Lorena](#) a Portovenere: una perla della ristorazione italiana, per il cibo sano e gustosissimo e per la bellezza del paesaggio che la circonda, con il mare blu della Palmaria intorno e la vista di Portovenere all'orizzonte.

[Il Pesce Pazzo](#) a Varazze, di cui ricordo con l'acquolina in bocca i carpacci di ricciola e palamita al profumo di agrumi, i tagliolini con i moscardini affumicati e la cernia in crosta di patate. Tra l'altro, il ristorante ha lanciato un'iniziativa di successo, che potrebbe essere di spunto per altri gestori: nei week end di autunno e primavera, dalle 16 alle 18, propone la "Merenda del Pescatore", un cartoccio di fritto misto e un bicchiere di vino bianco a prezzi modici. Ed è sempre affollato!

Infine, ho un debole per [Il Borghetto](#) a Milano, gestito da Emilio Cecchi, che propone specificità della tradizionale cucina toscana, tra cui salume, zuppe, pasta fresca e la Chianina in tutte le sue varianti».

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



*Il 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... Marika Fruscio](#)

[Un caffè con... Elisa Isoardi](#)

[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](#)