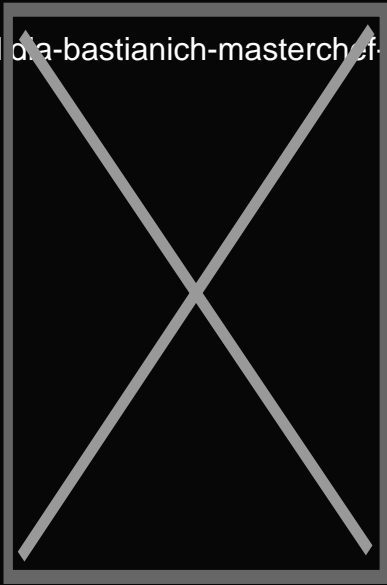


Un caffè con... Lidia Bastianich: «Junior MasterChef: che emozione!»

lidia-bastianich-masterchef-junior-41-f6c8c08b



Altro che “mamma di...”! **Lidia Bastianich** è una star della televisione

americana, autrice di best-seller di cucina, nonché una chef e una ristoratrice affermata a livello internazionale. Proprietaria, tra gli altri, dei ristoranti Felidia, Becco, Esca e Del Posto a New York, la scorsa estate ha aperto, insieme al figlio Joe, il suo primo ristorante in Italia, [Orsone](#), in omaggio al nome della collina che ospita i vigneti di famiglia sui Colli Orientali, a Cividale del Friuli. Oggi Lidia Bastianich è anche in tv, tutti i giovedì alle 21,10 su Sky Uno, nei panni di giudice della prima edizione di **Junior MasterChef**, versione baby del più celebre talent culinario del globo, insieme a Bruno Barbieri e Alessandro Borghese.

Che cosa rappresenta per te l'esperienza a Junior MasterChef?

«Una grande emozione. I bambini mi hanno riportato indietro alla mia infanzia, quando imparavo a cucinare da mia mamma e da mia nonna. Anche loro hanno compiuto i primi passi culinari nelle cucine di famiglia».

Se dico bar...?

«Penso al primo passo nel mondo del piacere del vino e della tavola, ma anche a un luogo di incontro e di relax. Lo frequento spesso per colazione, che a New York è molto diversa da quella italiana. Lì non esistono i bar come li intendete voi. Sono piuttosto piccoli ristoranti dove ci si siede al tavolo e si consuma una grande tazza di caffè con frutta fresca, cereali, uova e bacon».

Il caffè per te è...?

«Un piacere, nonché un momento di piacere e di riflessione».

Un suggerimento per i ristoratori italiani?

«Puntate sulla stagionalità ed esaltate i prodotti della natura, inserendo sempre più verdure nel menu. E poi, evitate di essere troppo pretenziosi».



I tuoi ristoranti del cuore in Italia?

«Mi fa sempre piacere tornare al ristorante [Dal Pescatore](#), a Canneto sull'Oglio (Mantova) che rivisita le ricette di tradizione del territorio nel nome dell'attenzione alla salute e alla linea: i tortelli di zucca, per esempio, vengono conditi con meno burro e meno parmigiano, per poter gustare al meglio tutti gli elementi che compongono il piatto e rispettarne i sapori. Vicino a Bergamo, a Brusaporto, vi consiglio [Da Vittorio](#). Troverete materie prime di altissimo livello, come gli scampi di Mazara del Vallo, ottime carni piemontesi e tartufi d'Alba. E ancora: sono molto affezionata a [La Frasca](#), a Lauzacco (Udine), di Maria Grazia e Valter Scarbolo. Ve lo consiglio, se siete in zona: carni suine, salumi e animali di bassa corte sono di produzione propria o acquistati dai contadini della zona. Le carni bovine sono selezionatissime, ottenute da capi allevati allo stato libero. E gli ortaggi provengono, soprattutto, dall'orto aziendale. Per non parlare di paste fresche, pane e dolci rigorosamente fatti in casa».

[UN CAFFÈ' 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.

