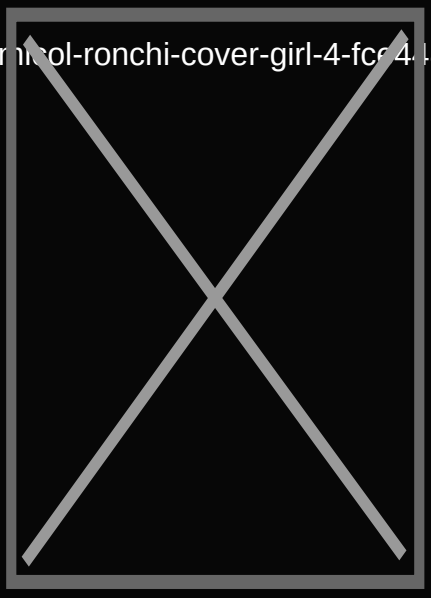
Un caffè con Micol Ronchi: «Un'idea: 6 birre in secchio e tapa»

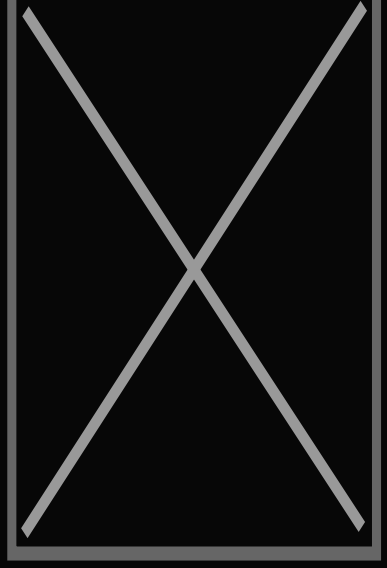
micol-ronchi-cover-girl-4-fc[illegible]482e



Dopo un anno di assenza, **Micol Ronchi** è tornata sul piccolo schermo come inviata del fortunato programma ***Lucignolo 2.0***, in onda tutte le domeniche alle 21,30 su Italia 1 fino al 4 maggio. L’ex "coniglia" del *Chiambretti Night*, inoltre, conduce insieme a Selvaggia Lucarelli la trasmissione *The Funny Bunny* su Radio m2o.

Il caffè per te è...?
«Un momento di relax, una pausa tutta per me».

Hai qualche idea per incrementare il business dei bar all’ora dell’aperitivo?
«A Madrid molti locali propongono un secchiello con sei bottiglie di birra e una tapa al prezzo di 6 euro: una formula low cost che invoglia al consumo di gruppo e che potrebbe funzionare anche in Italia».



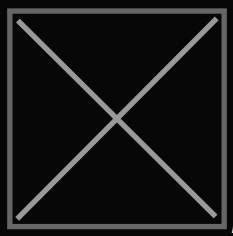
E per migliorare l’offerta?

«Di prestare attenzione alle richieste dei clienti: se una persona torna più volte e ordina sempre le stesse cose, ricevetelo chiedendogli: “Dottore, il solito?”. Una frase del genere fidelizza l’avventore, che si sente riconosciuto e coccolato. Inoltre, i gestori del Nord dovrebbero imitare i colleghi del Sud e offrire un bicchiere d’acqua insieme al caffè, piccola perla di cortesia che costa poco e gratifica molto».

Quali sono i tuoi locali di riferimento?
«Per i cocktail, una garanzia è il **Nottingham Forest** di Milano, gestito da ***Dario Comini***, celebre barman che si ispira alla cucina molecolare. E poi, mi piace molto ***Filippo Sisti***, il barman di Carlo Cracco, responsabile dell’offerta cocktail del **Carlo e Camilla in Segheria** in via Meda, a Milano. E ancora, a Monza vado spesso al **Tea Rose Cafe**, un locale molto curato esteticamente, con un dehors sulla magnifica piazza del Duomo».

E i tuoi ristoranti del cuore?
«A Milano, ho un debole per l’**Osteria della Stazione** in via dei Popoli Uniti, vicino alla Stazione Centrale. In Brianza, frequento con piacere il **Ristorante La Scarpetta** a Monza e Il **Ristorante la Zuccona a Triuggio** (MB). E ancora, suggerisco una gita a Chiavenna: merita una visita, in particolare, il **Crotto Ombra** che propone piatti tipici della Valchiavenna a prezzi modici».

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... Ricardo Dal Moro

Un caffè con... Alessandro Cattelan

Un caffè con...Chiara Francini

Un caffè con... Lidia Bastianich

Un caffè con...Natalia Angelini

Un caffè con... Benedetta Parodi

Un caffè con... Elio Fiorucci

Un caffè con... Giulia Calcaterra

Un caffè con... Chef Rubio

Un caffè con... Melita Toniolo

Un caffè con... Gabriele Cirilli

Un caffè con… Federica Torti

Un caffè con… Elenoire Casalegno

Un caffè con… Tessa Gelisio

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