

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



Dopo un anno di assenza, [Micol Ronchi](#) è tornata sul piccolo schermo

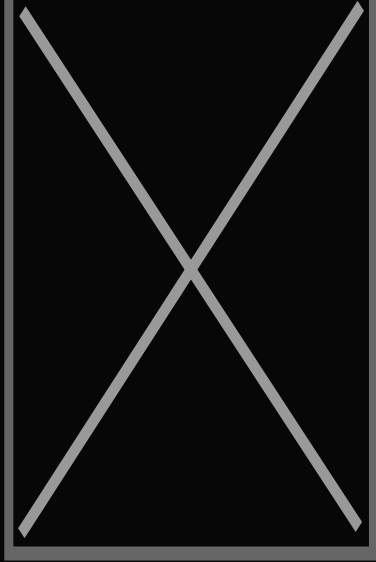
come inviata del fortunato programma **Lucignolo 2.0**, in onda tutte le domeniche alle 21,30 su Italia 1 fino al 4 maggio. L'ex "coniglia" del *Chiambretti Night*, inoltre, conduce insieme a Selvaggia Lucrelli la trasmissione *The Funny Bunny* su Radio m2o.

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».

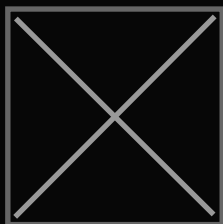
Quali sono i tuoi locali di riferimento?

«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](#)

