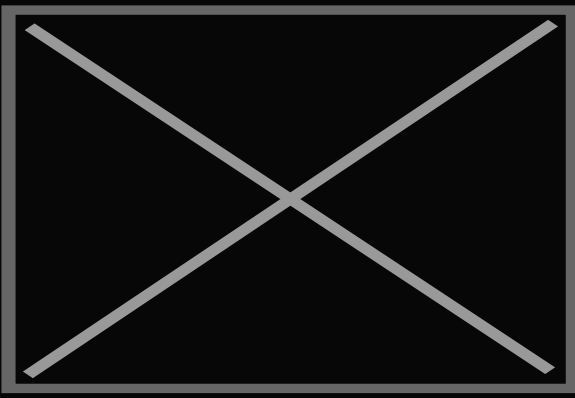


Un caffè con... Alessia Reato: «In Italia mancano le Tea Room»



La modella ed ex velina **Alessia Reato**, insieme alla showgirl **Alessia Ventura**, è in tv al timone di *Blu Beach Paradise Story*, nuovo format targato *Yamamay* e *Carpisa* dedicato alla scoperta delle spiagge più belle del mondo, in onda tutte le domeniche alle 13.55 su Retequattro fino al primo giugno. «Visiteremo, per esempio, Polinesia, Maldive, Madagascar, Fiji, Mauritius, Egitto e Miami. Un vero sogno!», spiega Alessia Reato.



Per mantenerti in forma, a tavola segui una dieta

particolare?

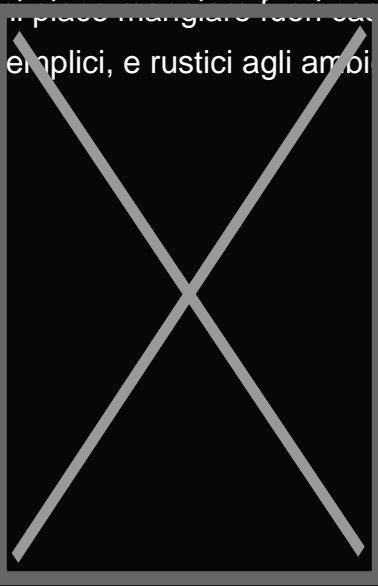
«No, anche se evito i dolci e cerco di mangiare sempre in modo variegato e sano. Del resto, non sono una fanatica della magrezza, anzi: secondo me una donna è più bella con qualche curva in più».

Il piatto della tua memoria?

«La merenda a base di pane, pomodoro, olio e sale che mi preparava mia nonna quando ero piccola. Una vera delizia!»

Che rapporto hai con bar e ristoranti?

«Stretto. Il bar, per me, è sinonimo di caffè espresso, nonché di happy hour. Quanto ai ristoranti, mi piace mangiare fuori casa per sperimentare ricette inedite, ma non amo il lusso: prediligo i locali semplici, e rustici agli ambienti chic e pretenziosi».



Un format straniero che ti piacerebbe prendesse piede anche in

Italia?

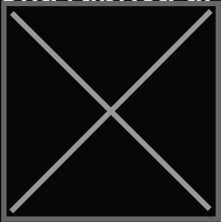
«Le Tea Room, ovvero locali dove degustare miscele di tè pregiati di tutto il mondo accompagnate da alta pasticceria, un format diffusissimo a Londra. (A Milano, un indirizzo storico è la pasticceria [Taveggia](#), ndr.)».

I tuoi indirizzi del cuore?

«A Milano, per colazione e aperitivo il mio locale di riferimento è il [bar polifunzionale Pandenus](#). Per cena, invece, ho un debole per il ristorante [Al Garghet](#), ospitato in un'ex cascina immersa nel verde, specializzato in ricette tipiche milanesi e per [Iyo](#), un locale di cucina orientale apprezzato e pluripremiato anche dalla critica: oltre ai grandi classici, propone infatti piatti inediti, che mixano i sapori orientali con le migliori materie prime italiane. Risultato? Proverete uno stile culinario unico nel suo genere. Mentre all'Aquila, mia città d'origine, frequento sempre con piacere il ristorante **L'Unico Posto**, il regno degli arrosticini e il bar gelateria [Gran Caffè dell'Aquila](#) di Michele Morelli. Non solo è in una posizione splendida, davanti a piazza Duomo, ma il gelataio Stefano Biasini è un guru del settore, nonché capitano della nazionale italiana di gelateria».

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.

[Un caffè con... Roberta Ruiu](#)

[Un caffè con...Micol Ronchi](#)

[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](#)

