

Un caffè con Marta Hazas: «Portate in Spagna le caffetterie italiane»

foto-marta-hazas-bernardo-doral-in-bassa1-5a9a1717

Se il nome di [Marta Hazas](#) non vi dice (ancora) granché, ci sono un paio di cose che dovete sapere. Primo, in Spagna è ormai una star. E promette di affermarsi anche in Italia. La vediamo infatti tutti i giorni -dal lunedì al venerdì- in tv alle 18.20 su Canale 5 nei panni dell'avvenente Sara Reeves in [Cuore Ribelle](#), la soap spagnola ambientata nell'Andalusia di fine Ottocento, ai tempi dell'istituzione della Guardia Civile, del fenomeno del brigantaggio e della diffusione degli ideali anarchici tra i contadini oppressi. E dopo l'estate la ritroveremo sul piccolo schermo pure in *Velvet*, una fiction ambientata in un grande magazzino degli anni '50. «Interpreto Clara, una ragazza egocentrica, ambiziosa, audace e generosa. Una di quelle tipe che sanno sempre cosa vogliono e come ottenerlo», racconta.

[caption id="attachment_28989" align="alignright" width="199"][Marta Hazas](#) © Sergio Frias Marta Hazas © Sergio Frias[/caption]

Bar italiani e spagnoli a confronto: le principali differenze?

Intanto, l'orario di apertura: a differenza di quanto accade in Italia, in Spagna puoi trovare bar aperti fino alle 5 del mattino. E poi, i prezzi: in Italia birra e vino sono molto più cari.

Le caffetterie pasticcerie di stampo italiano con panini gourmand e cocktail possono rappresentare un'opportunità di business per chi desiderasse aprire un'attività in Spagna?

Il format negli ultimi anni si sta diffondendo, ma credo ci siano ancora spazi per avere successo.

Stesso discorso per i ristoranti italiani?

Onestamente? No. Ce ne sono già davvero moltissimi e ovunque, per giunta. Non sono un'operatrice del settore, ma lo sconsiglierei.

Un'idea spagnola che potremmo introdurre con successo nei nostri bar?

Proporre per l'aperitivo bicchieri di birra e vino con tapas preparate al momento, di qualità e a prezzi contenuti.

Il vino per te è...?

Un compagno ideale per carne, formaggio e budini. Nonché un'espressione di cultura, territorio, lavoro.

Un vino spagnolo che dovremmo assaggiare almeno una volta nella vita?

Non voglio citarvi quelli più celebri, per cui vi consiglio: il rosso dell'Extremadura Habla el silencio ideale per antipasti e salumi e due referenze di Mallorca: il rosso Anima negra e il bianco Son bordils.

[caption id="attachment_28988" align="alignleft" width="200"][Marta Hazas](#) © [Fernando Roi](#) Marta Hazas © Fernando Roi[/caption]

Come scegli il ristorante?

Leggo le guide, ma con un certo scetticismo. Mi affido più spesso al passaparola e al mio intuito.

Dove ci consiglieresti di cenare nella tua città natale, Santander?

Al El Marucho, El Cañadío e La Bombi.

E a Madrid?

Ho un debole per El Cabreira e il De María.

Il locale più strano che hai visitato?

Un bar fatto interamente di ghiaccio.

Hai trascorso molte vacanze in Italia. Ricordi legati alla cucina?

Indimenticabili le cene all'[Hotel Palumbo di Ravello](#), al [Corta Sconta](#) a Venezia e alla [Pizzeria Da Ivo](#) a Roma.

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.

[nicole cavazzuti](#) **Un caffè con ...**[Benedetta Valanzano](#)

