

Un caffè con Andrea Delogu «Colazione al bar: offrite più giornali»

andrea-delogu-serena-biagini-e72874e0

[Andrea Delogu](#), oggi in tv su RaiDue al timone di Stracult, il programma di cinema di Marco Giusti, nonché in libreria con il romanzo La Collina - scritto insieme allo sceneggiatore Andrea Cedrola- ci offre spunti per rinnovare l'offerta dei bar. Ci racconta della sua vita da barlady a Rimini. E ci parla dei suoi locali del cuore.

[caption id="attachment_29303" align="alignright" width="225"]© [Azzurra Primavera](#) © [Azzurra Primavera](#)[/caption]

Nata e cresciuta nella comunità di San Patrignano, a 10 anni ti sei trasferita con la famiglia a Rimini...

All'inizio è stato difficile adattarmi. Ero cresciuta in un ambiente pieno di animali, senza la paura di attraversare la strada e di finire sotto una macchina. A Rimini ho dovuto abituarmi a una nuova vita: per esempio, per me era strano prendere appuntamento per andare a trovare gli amici. Poi mi sono abituata e sono stata bene. Ho mosso i primi passi nel lavoro come barista in discoteca. E da allora ho continuato a coltivare la mia passione per la musica.

In quali locali hai lavorato a Rimini?

Ne ho girati diversi, ma l'unico che ha mantenuto la stessa gestione è Da Gianni, dove ho lavorato per un mese per ben 12 ore al giorno. Ricordo che arrivavo a casa stremata! Ancora oggi la ritengo un'esperienza memorabile, una grande palestra e prova di resistenza.

Un ricordo legato alla tua esperienza di barlady a Rimini?

Indimenticabile: un ragazzo si offese perché non ricordavo con quale liquore correggeva il caffè. Certo, il barman deve coccolare il cliente e vezzeggiarlo, ma mi sembrò un po' eccessivo.

Le qualità indispensabili per lavorare in un bar?

Concentrazione, dedizione e sorriso.

Oggi il bar per te è...?

Il luogo dove inizio la giornata.

[caption id="attachment_29302" align="alignleft" width="300"]© Azzurra Primavera © Azzurra Primavera[/caption]

Un film che ti viene in mente legato al mondo del mixability?

Cocktail con Tom Cruise.

Un'idea per rinnovare l'offerta dei nostri bar?

Offrire un vasto assortimento di giornali, quotidiani e periodici. Inoltre, vi consiglio di viaggiare: conoscere città diverse e costumi inediti apre gli orizzonti e favorisce la creatività.

Il bar più stravagante che hai mai visto?

Nelle Filippine: vendeva Balot, uova fecondate bollite.

Che tipo di ristoranti prediligi?

Osterie dal cibo casereccio. Adoro cenare fuori casa e non mi lascio influenzare dallo scontrino, se il cibo mi emoziona. La verità? Spendo più in ristoranti che in abiti!

I tuoi ristoranti del cuore?

A Rimini [La Trattoria del Sole](#), noto per le tagliatelle fatte in casa, ma anche le carni alla brace, i contorni alla griglia e la piadineria [Dalla Lella](#), un'istituzione. A Roma frequento [la Trattoria Lo Scopettaro](#) e a Gallipoli il ristorante **Da Maruzzella**.

[nicole cavazzuti](#) 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 Marta Hazas

Un caffè con Cristina De Pin

