

Randi Ingerman: «Più attenzione verso chi soffre di intolleranze»

randi-ingerman-1-14a0ee30

Bruna con gli occhi verdi, ancora sottile e bella come una top model. L'ex modella [Randi Ingerman](#), a 47 anni, è ancora una splendida donna nonché un'imprenditrice di successo. Il primo prodotto lanciato un anno fa è stato il No fat baking mat, un tappetino da cottura in silicone per forno tradizionale e microonde, pensato per facilitare lo sgocciolare dei grassi. E ora la sua linea Trandy si è arricchita di altri accessori, come il bollitore e le cupcakes. La incontriamo proprio in occasione del lancio degli ultimi accessori per un aperitivo all'Atlas Foyer in via Sansovino a Milano. E se volete saperne di più, potete incontrarla oggi all'Auchan di Roncadelle e sabato 22 novembre a quello di Torino, in corso Romania 460.

[randi ingerman](#) (2) Come è nata l'idea di realizzare accessori per la cucina?

Da diversi anni soffro di intolleranze alimentari e quando non mangio bene ne risento subito: ho deciso di lanciare Trandy per garantire a tutti la possibilità di cucinare con pochi grassi senza perdere il gusto.

Expo2015, secondo te, sarà un'occasione per rilanciare il Made in Italy nel mondo?

Personalmente ho pochi elementi per giudicare. Posso solo dirvi che il mio amico Riccardo Monti, Presidente dell'Agenzia ICE per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane (@RiccardoMMonti), è ottimista sulla possibilità che Expo2015 riesca a essere uno strumento efficace per promuovere il cibo italiano nel mondo. Me lo auguro: vivo in Italia dal 1995 e ogni volta che torno in America mi porto una valigia di prodotti alimentari! Detto questo, all'estero, più che maccheroni e mozzarella, si conosce poco della cucina italiana.

Che cosa suggerisci ai ristoratori italiani per rinnovare l'offerta?

Di pensare anche a chi soffre di intolleranze alimentari! Purtroppo sono ancora pochi i bar e i ristoranti attrezzati per offrire un menu adeguato a chi ha problemi con glutine, latticini et similia.

Pensi a una sezione del menu dedicata a chi ha problemi di intolleranze?

No, le proposte devono essere inserite nella carta, suddivise semplicemente per antipasti, primi, secondi e dolce. Diversamente si potrebbe pensare che siano piatti di gusto o sapore inferiore.

[caption id="attachment_33654" align="alignleft" width="300"][Randi Ingerman e Nicole Cavazzuti](#)
Randi Ingerman e Nicole Cavazzuti[/caption]

I tuoi locali del cuore a Milano?

Per incontrare le amiche vado al **Nobile Bistrò de Milan** in corso Venezia, per il sushi il mio riferimento è il ristorante [Mami Cafè](#) dietro a corso Buenos Aires, in via Eustachi, infine per una cena di cucina creativa vado all'**Atlas Foyer**, un restaurant tavern bar in zona Piola, dall'atmosfera molto accogliente dove ho anche presentato pochi giorni fa la mia coloratissima linea di prodotti in silicone, Trandy, nome che mischia il nome Randi e l'aggettivo trendy.

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... Nicola Savino](#)

[Un caffè con...Anna Favella](#)

[Un caffè con... Rossella Brescia](#)

[Un caffè con... Manila Nazzaro](#)

[Un caffè con... Enrico Bertolino](#)

[Un caffè con... Alessia Ventura](#)

[Un caffè con... Daniela Ferolla](#)

[Un caffè con... J-Ax](#)

[Un caffè con... Max Giusti](#)

[Un caffè con... Costantino della Gherardesca](#)

