

Nicole Cappa: meno piatti in carta. I consigli della coach di The Chef

nicole-cappa-659098d0

Se il suo nome vi è (ancora) ignoto, dovete sapere che [Nicole Cappa](#) è la coach di **The Chef**, il talent condotto da Rossella Brescia con giudici **Davide Oldani** ([LEGGI L'INTERVISTA](#)) e **Philippe Leveille** in onda il mercoledì in seconda serata su La 5. Imprenditrice e food blogger, racconta: “Sono contenta di partecipare a The Chef perché da due anni curo un blog di cucina che mi ha portato risultati inimmaginabili! Questa esperienza mi è utile per capire qual è davvero la mia strada”.

TRV_2471Che rapporto hai con il bar?

Lo considero un porto di pace, una sorta di rifugio dove mi rigenero tra un appuntamento di lavoro e l'altro con un buon caffè, una cioccolata calda o un aperitivo.

I punti di forza dei bar e dei ristoranti in Italia?

Per quanto riguarda i bar, innanzitutto offrono un servizio a tutto tondo che spazia dalla colazione all'aperitivo passando per il pranzo e la merenda. Inoltre, generalmente, utilizzano ottime macchine per l'espresso e materie prime di qualità. Sono meno entusiasta del comparto ristoranti, invece. Tra street food, ristoranti e take away orientali, diversi ristoranti si visti costretti ad abbassare prezzi e, di conseguenza, la qualità.

Il tuo suggerimento per migliorare bar e ristoranti?

Oggi il plus di un locale è determinato da quanto riesce ad agevolare l'utilizzo della tecnologia con wifi gratis, prese elettriche et similia: mi rendo conto che le tariffe per offrire la connessione gratuita ai clienti sono ancora alte, ma è un investimento che assicura un ritorno. Per quanto concerne i ristoranti, vi suggerisco di diminuire il numero di piatti in menù, per mantenere alti servizio e materie prime.

Due o tre bar cui sei affezionata?

A Torino vado spesso al [Caffè Torino](#) in piazza San Carlo e la pasticceria caffetteria [Dezzutto](#). A

Milano, invece, ho un debole per l'elegante [Giacomo Bistrot](#) in via Sottocorno. Sono abitudinaria anche perché mi piace frequentare i locali dove mi conoscono e sanno già quello che ordino. Mi fa sentire coccolata!

TRV_2463 Colazione abituale?

Pane tostato, burro, marmellata, spremuta d'arancia e un caffè doppio.

Aperitivo ideale?

Champagne o Franciacorta.

Il tuo ristoranti del cuore?

Vi consiglio di provare [Villa Crespi](#), di Antonino Cannavacciuolo: non vi deluderà! È una villa storica nel comune di Orta San Giulio, un isolotto nel Lago d'Orta.

Qual è la bevanda preferita a pranzo e cena?

Vino! Oltre alle bollicine, amo i vini rossi piemontesi come il Barolo il Barbaresco e il Gattinara, che bevo in assoluto più spesso.

I tuoi prossimo progetti?

Sto lavorando a una trasmissione radiofonica che si chiamerà "Seduzione in cucina" presto on air su Radio Reporter. Inoltre, lancerò una linea di cosmetici vegan al cioccolato con il mio nome.

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...Aron Marzetti](#)

[Un caffè con... Randi Ingerman](#)

[Un caffè con... Nicola Savino](#)

[Un caffè con...Anna Favella](#)

[Un caffè con... Rossella Brescia](#)

[Un caffè con... Manila Nazzaro](#)

