Franco Trentalance: Per spronare i consumi, lasciate i menu sul tavolo!

franco-trentalance-1-foto-di-alessandro-perugini-m-9138e32d

Franco Trantalance a distanza di sei anni dall'uscita della sua autobiografia è tornato in libreria con il suo primo romanzo “Tre giorni di buio”, un porno thriller scritto a quattro mani con il giornalista Gianluca Versace (casa editrice Ultra). Ecco che cosa ci ha raccontato l’eclettico porno divo.

Cover - Tre giorni di buio_m**Come è nata l’idea di "Tre giorni di buio"?**
Nella mia vita ho sempre cercato di dedicarmi alle cose per cui nutro una sincera passione. La scrittura è una di queste. Così, quando l’editore con cui avevo pubblicato l’autobiografia mi ha proposto di ragionare su un romanzo, ho pensato a una storia dalle tinte noir che potesse appassionare un ampio numero di lettori.

Il libro si conclude con un doppio finale. Pensi già a un sequel?
Mi piacerebbe, ma ovviamente dipenderà dai riscontri. Nonostante i primi commenti siano stati incoraggianti, resto con i piedi per terra. Solo nei prossimi mesi sarà possibile farsi un’idea del numero di copie vendute.

Ti è mai successo di scrivere al bar o al ristorante?
Sì, ho diversi amici ristoratori e qualche volta, a serrande abbassate, ho approfittato della loro ospitalità per dedicarmi al libro o a qualche articolo.

Una curiosità: il tuo aperitivo ideale?
Non ho dubbi: il Martini cocktail. Perfetto per aprire lo stomaco prima di andare al ristorante!

E che legame hai con il ristorante?
Molto stretto. Dovete sapere che adoro a tal punto mangiare che mi limito a un solo pasto al giorno. Sia chiaro, il mio è un pasto ricchissimo: non mi faccio mancare nulla. Se sono in forma, ordino il menù completo: antipasto, primo, secondo, frutta e dolce. E pranzo o cena fuori casa quasi

quotidianamente. Cucino a casa solo a Riccione ogni tanto, a Bologna non mi capita mai.

[caption id="attachment_37651" align="alignleft" width="205"]© Nicola Casamassima © Nicola Casamassima[/caption]

Che tipo di ristoranti preferisci?
Sarà che sono sempre in giro per lavoro, ma prediligo i ristoranti dall'atmosfera famigliare. E ai ristoranti chic, preferisco le trattorie e i locali semplici.

Un suggerimento per i ristoratori?
Condivido l'opinione de l mio amico **Marshall.** Mental coach, è convinto che i ristoratori perdano almeno il 20% di fatturato portando via i menù appena avvenuta l'ordinazione. Se invece lasciassero il menù sul tavolo, molti clienti sarebbero cederebbero alla tentazione di un'ordinazione d'impulso.

Infine, quali sono i tuoi locali di riferimento a Bologna e Milano?
A Bologna vi consiglio il *Bar Gamberini*, dove secondo me potete bere il Martini migliore della città. Per quanto riguarda i ristoranti, frequento spesso *Polpette crescentine*, un ristorante tipico bolognese, *Ciccio Fox* in via Cadriano e un pub con piccola cucina che si chiama *Pub Number 10*. A Milano vi segnalo il
BQ De Nott, un locale della catena BQ con servizio di cucina fino alle 5 del mattino, e *Volemose bene* un'osteria romana in via Moscova.