

## Un caffè con Davide Mengacci: «Al ristorante, bando al rumore!»



Da lunedì 13 aprile  **Davide Mengacci**  è di nuovo su *Retequattro* con [Michela Coppa](#) in *Ricette all'italiana*, striscia quotidiana dedicata ai fornelli e alle tradizioni gastronomiche, in onda da lunedì a sabato alle 10,45. Ecco che cosa ci ha raccontato.

**ASIAGO MENGACCI APRILE 2015** Dove ci porterete nelle prime tre puntate del programma? Vi accompagneremo alla scoperta delle eccellenze gastronomiche, artistiche, storiche e turistiche di Asiago.

## **Tu che rapporto ha con la cucina?**

Sano e ludico. Sono una buona forchetta e quando sono ai fornelli per lavoro mi diverto, ma a casa non cucino perché mi sembrerebbe di non staccare mai. Detto questo, non mi considero né un cuoco né un esperto: cucino per divertimento.

## **E con il bar?**

Lo frequento di rado, per lo più all'ora dell'aperitivo.

## **Il tuo aperitivo ideale?**

Martini cocktail.

## **davide mengacci** Come scegli i ristoranti?

Mi affido alle recensioni dei critici sui giornali, in genere sono foriere di belle scoperte.

## **Il tuo consiglio per i gestori?**

In genere il livello dei nostri ristoranti è più che buono sia in termini di servizio che di qualità delle materie prime. Hanno solo un grande limite: spesso non sono silenziosi. E se c'è una cosa che detesto è cenare in un ambiente rumoroso.

## **I tuoi locali del cuore?**

A Milano frequento spesso [Da Alfredo Gran San Bernardo](#), [Il Baretto al Baglioni](#) in via Senato, la [Trattoria Bagutta](#), nonché il ristorante [Da Berti](#) dotato di un giardinetto. Ma ho anche un debole per la pizza, anche al trancio. Ottima, per esempio, è quella di [Spontini](#).