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

mengacci-coppola-f78be3b3

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.**