

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](#).