Un caffè con Monica Micheli Panozzo ideatrice di Eroskitchen

alessandra-peri-41622717

Non solo attori e showgirl. Questa settimana beviamo un caffè con **Monica Micheli Panozzo** ideatrice e autrice di ***Eroskitchen*, *L'Arte della Seduzione come non l'hai mai assaggiata***, libro di ricette con foto di

[caption id="attachment_82930" align="alignright" width="300"]
Spaghetti al Sentore di Mare ph. Alessandra Peri *Spaghetti al Sentore di Mare ph. Alessandra Peri*
[/caption]

ritratti artistici studiate per evidenziare l'aspetto sensuale ed evocativo del cibo, della sua preparazione e condivisione. "Abbiamo sviluppato sei menu, suggerendo per ciascuna portata non solo il vino adeguato, ma anche la colonna sonora che a nostro avviso può esaltare le caratteristiche del piatto, convinti che l'ars amatoria debba coinvolgere tutti i sensi di chi vi si cimenta", racconta l'ideatrice del testo (anche presentatrice ed esperta di ccucina afrodisiaca e di evoluzione relazionale) che è accompagnato dalle belle foto di **Alessandra Peri** e dalle ricette dello chef **Alessandro Salamone**.

Come descriveresti il rapporto tra eros e cucina?
Sono entrambi elementi base della vita: il cibo serve per sopravvivere, il sesso per riprodursi. Non a caso, l'alimentazione figura tra i precetti cardine di ogni religione, nel duplice aspetto di prescrizione e di adempimento, assumendo significati simbolici fondamentali.

[caption id="attachment_82927" align="alignleft" width="300"]
Carpaccio Inebriante di Gambero Rosso ph. Alessandra Peri *Carpaccio Inebriante di Gambero Rosso ph. Alessandra Peri*[/caption]

La cucina per te è…?
Amore. Ed è proprio la passione a fare la differenza. Un po' come accade a letto. I cibi afrodisiaci e i loro effetti sono noti fin dall'antichità; se ne parlava già nelle culture egiziana, greca e romana, ma certo non bastano. Nella vita di coppia è essenziale curare il partner ogni giorno. E il primo passo è nutrirlo con sentimento.

Ci ricordi alcuni ingredienti afrodisiaci?
Aglio, albicocca, asparago, astice, crostacei e frutti di mare, avocado, banana, basilico, cacao e cioccolato, caffè, cannella, fragola, lavanda, liquirizia, vaniglia, zafferano, zenzero. Senza scordare le erbe aromatiche: per esempio, maggiorana, menta, rosmarino, timo.

[caption id="attachment_82929" align="alignright" width="200"]
Monica Micheli Panozzo ph. Valeria Lobbia *Monica Micheli Panozzo ph. Valeria Lobbia*[/caption]

Che rapporto hai con il bar?
Ci vado con piacere, soprattutto all'ora dell'aperitivo. Pulizia e arredo a parte, per me è un valore aggiunto la professionalità e la passione di chi lavora al bancone. Mi piace respirare un clima di attenzione per il cliente e di amore per il proprio lavoro.

Vivi a Prato, ma sei originaria di Asiago. Ci consigli qualche locale per l'aperitivo in queste due città?
Ad Asiago vi porterei al **Gran Caffè Adler**, tutto arredato con oggetti raccolti da viaggi per il mondo (sedie portoghesi, lampade francesi e inglesi, mensole e sculture orientali). Particolarmente suggestivo è il "salottino" all'ingresso, con un caminetto ricavato in un blocco di marmo che un tempo era stata una scalinata. I cocktail sono ottimi, e all'ora dell'aperitivo sono serviti con formaggi locali.
A Prato merita una visita l'**Opificio JM** lo store creato dall'attore John Malkovich insieme a 40 produttori locali che mixa enogastronomia ed abbigliamento, con l'obiettivo di valorizzare le produzioni pratesi e toscane: ecco quindi vini e liquori, bigiotteria artistica, mobili, libri, piante e fiori, decorazioni, olio, orologi, occhiali, pasticceria e la linea di abbigliamento maschile e accessori disegnata dallo stesso Malkovich, Technobohemian
E ancora: mi piacciono i drink e l'ambiente del **Cafè 21** e adoro **Il Giardino del Thè**, una piccola sala da tè in un edificio storico del centro.

Bavarese della Timida Promessa_ph. Alessandra Peri **Idee da importare dall'estero?**
I ristoranti italiani, in particolare quelli dotati di dehor, potrebbero prendere spunto dai colleghi spagnoli e vendere i piatti anche in formato tapas per allungare l'orario di servizio al pre e dopo cena.

I tuoi ristoranti del cuore?
La verità? Fuori casa prediligo la cucina etnica. A Prato mi piace **La fabbrica alimentare** che, due giorni alla settimana, propone cucina jappo preparata da uno chef di origine giapponese. A Firenze, poi, vado spesso al **Corno d'Africa,** specializzato in cucina Eritrea ed Etiope.

Sappiamo che hai visitato Expo2015. La tua opinione?
Sì, in parte. Ho trovato interessanti alcuni padiglioni, ma la maggior parte si limita a promuovere il turismo, tra specialità gastronomiche e show tematici in costume. Di fatto, poche nazioni hanno approfondito davvero il tema della manifestazione. Ed è un peccato. In questo senso, Expo2015 è stata un'occasione sprecata.