Eleonora Pieroni: i trend di New York tra coffee culture e rooftop bar

eleonora-pieroni-crediti-armando-melocchi-1-38fc9f06

Ex **Miss Perugia** ed ex finalista a Miss Mondo, **Eleonora Pieroni** ormai da qualche anno vive a New York e qui ci racconta i trend in fatto di food&beverage tra coffee culture, rooftop bar e i rooftop restaurant. Mediterranea e sensuale, pronta a tornare sulle passerelle della New York Fashion Week, ha appena registrato una cover di Volare e conquistato il ruolo di ambassador della collezione donna di ***Domenico Vacca***. Ed è un vulcano di energia: nella città della Grande Mela si divide provini (la sua insegnante di recitazione è stata Susan Batson, celebre coach di ***Nicole Kidman***), set cinematografici (gli ultimi I'M e The duel of wine), campagne pubblicitarie e sfilate.

New York è la città più trendy degli Stati Uniti. Quali sono le tendenze in fatto di fuori casa?
Sono di gran moda i *rooftop bar e i rooftop restaurant*, ovvero bar e ristoranti bar sui tetti dei grattacieli con vista mozzafiato sullo skyline della città. Inoltre qui i ristoranti sono quasi tutti dotati di una zona cocktail bar con un grande bancone.

Parliamo di caffetterie: oltre all'insegna Starbucks, a New York è cresciuta la coffee culture.
Esatto: si è diffusa la cultura del caffè e stanno diventando sempre più popolari le piccole accoglienti caffetterie di quartiere che propongono caffè espresso, macchiato, cappuccino da degustare alla maniera italiana, ossia al bar, senza sorseggiarlo per strada in contenitori di plastica o carta.



Un format che ancora non abbiamo visto in Italia?
Il locale che punta sulla contaminazione estrema. Penso, per esempio, al **Flagship store The Domenico Vacca** sulla *Fifth Avenue* che compirà un anno ad aprile: negozio di abbigliamento, ma anche coffee shop, barbiere, salon, studio fotografico, club privato, rooftop bar, palestra e ben 30 appartamenti in affitto per un minimo di 30 giorno al prezzo di 12$ al mese.

Eleonora Pieroni, tu che rapporto hai con la cucina?
Ottimo, non solo adoro cucinare, ma sono pure una buona forchetta tanto che il mio piano B, arrivata a New York, era stato quello di aprire una pasticceria italiana con piccola cucina. Qui mancano, in generale, l'accoglienza e i sapori della cucina italiana. Tuttavia, di fatto, ho accantonato il progetto perché assorbita dagli impegni come modella e attrice.

Per mantenerti in forma segui una dieta?
Ni. Ovvero: a casa sto molto attenta a quello che mangio, mentre quando vado al ristorante non rinuncio a coccolarmi.

Che tipo di cucina preferisci?
La cucina italiana. Ho un debole per **Cipriani, Morandi, Antica pesa, La Masseria** e **Rafele** ristoranti che propongono una cucina italiana autentica e verace.

A proposito di cucina italiana a New York: dove suggeriresti di mangiare una pizza?
Vi consiglio tre indirizzi: **Alla Ribalta, Numero28 e Pizza Arte**.

Infine, la mappa dei tuoi locale del cuore a New York?
Ho già citato i miei ristoranti italiani del cuore. Oltre a loro, sono cliente fedele del Billboutique, un ristorante francese elegante ma dal personale molto amichevole, dove si mangia accompagnati da buona musica. Per l'aperitivo, invece vi suggerisco il Boom Boom Room nel rooftop dell'hotel Standard e il Rose bar oppure le lounge di alberghi come Baccarat, The Mandarin Oriental hotel, The Cralyle hotel che offrono una magnifica vista.