Sofia Valleri: Oltre alla qualità, conta la simpatia dei gestori FOTO

sofia-valleri-bn-26847a13

Sofia Valleri non ha dubbi: "Sapete che cosa manca in genere ai bar diurni italiani? Sedute comode, tavoli spaziosi e una connessione wifi free velocissima".

La modella italo-greca Sofia Valleri è tornata a far parlare di sé, questa volta però come pittrice. Fotomodella rincorsa dalle aziende di gioielli, intimo e beachwear, Sofia Valleri, 26 anni, appena può infatti dipinge e disegna.

[ngg_images source="galleries" container_ids="168" sortorder="1873,1881,1871,1875,1874,1882,1880,1877,1872,1870,1876,1878,1879" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Ha iniziato a coltivare la passione per l'arte seguendo l'esempio del padre. "La considero una passione di famiglia: qualcosa che mi scorre nelle vene, che fa parte del mio DNA", ci spiega pochi giorni dopo il vernissage della sua prima mostra collettiva dal titolo ***Oltremare*** (visitabile fino al 10 giugno a palazzo Tezon Grande, isola del Lazzaretto Nuovo di Venezia. Apertura: sabato e domenica oppure su prenotazione al 0412444011 o via mail al info@lazzarettonuovo.com).

Oltremare sarà itinerante?
Sì, dopo Venezia la mostra sarà ospitata in una galleria di Corfù e poi viaggerà in Croazia.
Del resto, Oltremare è una collettiva di quattro artisti con origini diverse e abbiamo deciso di esporre in primis nei diversi Paesi di riferimento. Che, casualmente, fanno tutti parte della mia storia. Italo-greca per padre e madre, ho anche sangue croato: sapete che **San Leopoldo Mandic** era un mio zio!?

Nel frattempo prosegue la tua carriera di modella… Per mantenerti in forma segui una dieta?
No, ma ovviamente mangio in modo sano e poco condito.
Tra l'altro, mi piace cucinare e quando lo faccio prediligo materie prime biologiche e di stagione.

Ti piace anche mangiare fuori casa?
Molto, soprattutto con il mio fidanzato. Per me andare al ristorante significa regalarmi un momento d'intimità, oltre a una pausa golosa senza il peso delle padelle da lavare!
E poi, ammetto che quando ho intenzione di litigare prenoto sempre al ristorante. È una scelta strategica: sono focosa e collerica. E sapere di trovarmi in mezzo alla gente mi obbliga a controllare le mie reazioni! Ecco perché preferisco i locali intimi, che garantiscono un'assoluta privacy.

E che cosa ti dà fastidio al ristorante?
L'assenza di igiene. Quando il bagno non è pulito, non torno più.

Invece, se ti dico bar…
Ti rispondo che in genere i bar italiani non sono strutturati per diventare davvero luoghi di lavoro o di lunga permanenza. Per diventarlo dovrebbero attrezzarsi di sedute comode, tavoli spaziosi e connessione wifi free velocissima.

La tua "top five" in fatto di ristoranti e bar?
A Milano uno dei miei locali preferiti per l'aperitivo è **La terrazza Martini**; mente tra i ristoranti amo il **Finger's Garden, La Risacca e il Ristorante Pizzeria Le Specialità**. A Roma, invece, ho un debole per il **Bolognese**, dove ho trascorso molte belle cene con il mio fidanzato. (*Gianluca Tozzi*, ndr.)

Il tuo suggerimento per i gestori al fine di migliorare l'offerta dei nostri bar e ristoranti?
Oltre a garantire igiene e qualità dell'offerta food&beverage, suggerisco di essere più simpatici. Già, perché chi decide di aprire un locale o di lavorare nel mondo del pubblico esercizio non dovrebbe permettersi un atteggiamento ombroso. Che, invece, mi capita spesso di riscontrare.
Insomma, non dimenticate che la fidelizzazione passa dall'accoglienza e dalla cordialità.