

Ines Trocchia: cerco buon rapporto qualità prezzo e velocità

ines-trocchia-web-4cb3ecd0

Modi gentili, una naturale disposizione alla comunicazione e curve mozzafiato. Si chiama **Ines Trocchia**, ha una rubrica su *Rai Sport* all'interno del programma **Zona 11**, tifa Inter e da quando ha 19 anni vive a Milano. Molto seguita sui social -con oltre 100mila follower- è una sex symbol internazionale. *Playboy*, *Gq*, *Fhm*, *Esquire*, *ForMen* e *Sports Illustrated* l'hanno voluta come protagonista dei loro servizi. **Ecco chi è la modella di Nola su cui punta Rai Sport.**

La tua vita è diventata più mondana da quando vivi a Milano?

No, non amo per nulla gli eventi e le serate mondane. Di giorno mi divido tra studio, lavoro e casting. La sera mi piace stare a casa...

Quindi non frequenti spesso il bar...?

Dipende... in primavera e in estate mi piace incontrare le amiche all'ora dell'aperitivo per godermi il tramonto all'aperto, mentre con l'arrivo del freddo faccio fatica a uscire la sera dopo il lavoro.

I tuoi bar del cuore a Milano?

Il **Chinese box**, un cocktail bar in Corso Garibaldi con buoni calici di vino e cocktails a prezzi contenuti e il Jazz Cafe in corso Sempione che apprezzo soprattutto nella fascia oraria dell'happy hour perché offre un ricco bancone di qualità.

Dai bar ai ristoranti. Che cosa ti fidelizza, Ines Trocchia?

Un buon rapporto qualità prezzo e la velocità di servizio.

Al contrario, quando metti una croce?

Odio le attese, gli scontrini ingiustificatamente alti e il servizio approssimativo.

Insomma, non torno quando mi fanno attendere a lungo, quando pago troppo rispetto alla proposta e quando vengo trattata con sufficienza e disattenzione.

Il tuo consiglio per i gestori di bar e ristoranti?

Selezionate un personale valido, sorridente e veloce.

Ines Trocchia, a Milano dove ci consigli di cenare?

Se amate la cucina classica, vi consiglio **La briciola** in via Solferino o **Mimmo Osteria del Corso** in corso Garibaldi.

Il primo è un ristorante storico dall'ambiente raffinato e un'atmosfera tranquilla e rilassata. Provate il risotto con funghi porcini o i paccheri al pesto rosso e poi la carbonata di filetto con birra Guinness o la padellata di filetto di Angus con carciofi freschi.

Da **Mimmo Osteria del Corso** si respira l'atmosfera di casa. I menù è variegato: si spazia dalle orecchiette con cime di rapa al risotto alla "Milanese", dai fusilli di Kamut alla crema di carciofi e scaglie di grana alla tagliata di branzino con asparagi o al filetto alla griglia.

Se invece vi piace la cucina esotica, vi suggerisco il **Bomaki**, uramakeria nippo-brasiliana che punta sul food pairing con i cocktail di frutta esotica e piatti come il carpaccio flambé, il sashimi exotic con salsa di gazpacho al mango e passion fruit o il mix di involtini di gamberi con salsa al curry.