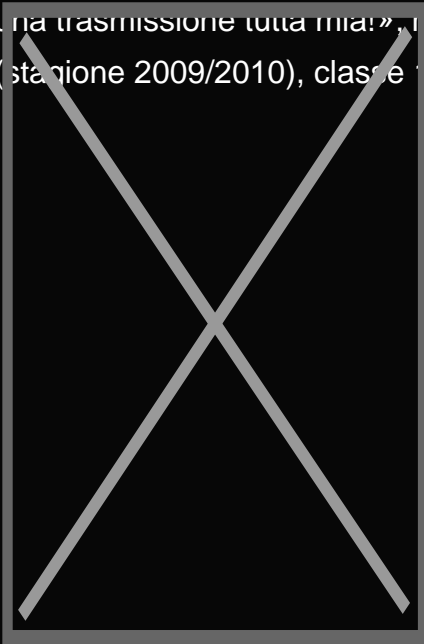


Un caffè con... Marika Fruscio. A caccia di ricette originali

marrrr-8e459072

Marika Fruscio è la tipica "bona", con due B, alla romana. Curve prorompenti, sguardo ammaliatore è la protagonista del nuovo calendario sexy firmato da Bruno Oliviero, Marika Fruscio oggi è in tv nei panni di opinionista del programma di calcio *Diretta Stadio* su Gold Tv. La sua ambizione? «Condurre una trasmissione tutta mia!», risponde senza esitazione l'ex corteggiatrice di *Uomini e Donne* (stagione 2009/2010), classe 1979.



Il tuo rapporto con il bar?

«Abbastanza superficiale. Ci vado soprattutto per il caffè, che adoro consumare fuori casa. Esteta per indole, mi piace il bello e prediligo i locali eleganti e raffinati».

Al bar ti infastidisce..?

«L'assenza di pulizia e la mancanza di qualità nelle materie prime, a partire dal caffè».

E cosa cerchi in un ristorante?

«A costo di apparire ripetitiva, trovo essenziale la qualità dei prodotti e del servizio. E poi, considerato che me la cavo bene ai fornelli, quando vado al ristorante il mio obiettivo è provare ricette particolari e originali».

Pesce o carne?

«Preferisco il pesce, ma non disdegno la carne, quando è tenera».



La tua cucina del cuore?

«L'italiana! Ma ho un debole anche per la francese e la giapponese».

Un suggerimento per i gestori?

«In un periodo di crisi come quello attuale, è fondamentale offrire un buon rapporto qualità-prezzo, senza mai rinunciare all'eccellenza delle materie prime».

I tuoi ristoranti di riferimento?

«Innanzitutto, il [Ristorante 'a Ninfea sul lago di Lucrino](#), in provincia di Napoli. Attrezzato come una vera e propria pescheria, è dotato di coreografiche vasche con aragoste, astici, polipi e crostacei vivi. Il pesce, scelto direttamente dal cliente, viene cucinato sul momento secondo le singole richieste. E poi, ottimo è il [Rifugio del Ghiottone](#), a Milano. Tra gli antipasti, sono indimenticabili i salumi piacentini essiccati alla vecchia maniera e il grana del lodigiano. Tra i secondi, sono deliziosi il misto di carne alla griglia e la fiorentina in casseruola con funghi. Tra l'altro, non solo il servizio è di alto livello, ma lo scontrino è assolutamente nella norma. In tema sushi, infine, vi suggerisco il [Finger's di Milano](#) che propone piatti rivisitati in chiave contemporanea, ma nel rispetto della tradizione nipponica e con una

cura nei dettagli davvero particolare».

Normal

0

14

false

false

false

IT

X-NONE

AR-SA

/ Style Definitions */*

table.MsoNormalTable

{mso-style-name:"Tabella normale";

mso-tstyle-rowband-size:0;

mso-tstyle-colband-size:0;

mso-style-noshow:yes;

mso-style-priority:99;

mso-style-qformat:yes;

mso-style-parent:"";

mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;

mso-para-margin-top:0cm;

mso-para-margin-right:0cm;

mso-para-margin-bottom:10.0pt;

mso-para-margin-left:0cm;

line-height:115%;

mso-pagination:widow-orphan;

font-size:11.0pt;

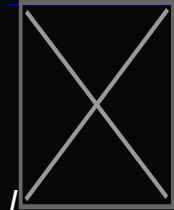
font-family:"Calibri","sans-serif";

mso-ascii-font-family:Calibri;

mso-ascii-theme-font:minor-latin;

mso-fareast-font-family:"Times New Roman";
mso-fareast-theme-font:minor-fareast;
mso-hansi-font-family:Calibri;
mso-hansi-theme-font:minor-latin;}

[UN CAFFÈ CON... Una rubrica di Nicole Cavazzuti](#)



Il bar? A qualcuno piace storico, ad altri moderno e polifunzionale. E il ristorante: c'è chi

preferisce la trattoria, chi il locale di lusso. I Vip raccontano a Mixer Planet gusti e sogni in fatto di fuori casa. Ecco "Un caffè con...". Una rubrica per tutti, non solo per gli addetti ai lavori.

[Un caffè con... Elisa Isoardi](#)

[Un caffè con... Frank Matano](#)

[Un caffè con... Clelia D'Onofrio](#)

[Un caffè con... Paolino Ruffini](#)

[Un caffè con... Sara Brusco](#)

[Un caffè con... Michela Coppa](#)

[Un caffè con... Senit](#)

[Un caffè con... Emanuele Biggi](#)

[Un caffè con... Ana Laura Ribas](#)

[Un caffè con... Diego Abatantuono](#)

[Un caffè con... Alessandro Borghese](#)

[Un caffè con... Marisa Laurito](#)

[Un caffè con... Melissa Satta](#)

[Un caffè con... Bruno Barbieri](#)

