

# Tiziana Buldini: relax è bar per il cappuccino e ristorante con Ciro

tiziana-e-ciro-caa40c08

[Tiziana Buldini](#) in *Immaturi- La serie* (in onda il venerdì in prima serata su Canale 5) è Sandra, una delle amanti di Piero (Luca Bizzarri). Un ruolo divertente come piace a lei. Che è un vulcano di energia. E che trova pace (quasi) solo in due momenti: quando beve il cappuccino al bar e quando cena al ristorante con il suo Ciro.

L'attrice di Rieti deve all'anno di grazia 2006 – quello in cui, grazie a *Uomini e Donne*, si è fatta conoscere al grande pubblico- la propria ascesa al successo. Ma da quando era una corteggiatrice nel programma di **Maria De Filippi** ne ha fatta davvero tanta di strada. Dopo quell'esperienza, infatti, ha studiato recitazione per poi essere scelta da diversi celebri registi italiani tra cui **Pupi Avati, Matteo Garrone, Carlo Vanzina, Federico Moccia e Vincenzo Salemme**.

## Come passi il tempo libero?

Amo la buona cucina. E adoro andare a cena fuori casa con il mio fidanzato! Il ristorante per me è infatti sinonimo di relax, svago e intimità con il mio uomo. E poi, mi piace viaggiare.

## Tiziana Buldini che tipo di ristoranti preferisci?

Nella quotidianità frequento ristoranti semplici. In particolare ho un debole per quelli specializzati in carne, in primis hamburgerie e bracerie. Con il mio fidanzato Ciro (che sposerà quest'estate, ndr.) a Roma andiamo spessissimo da **Kilo Restaurant**. È una macelleria che propone spiedini di ogni genere (libanesi, messinesi, involtini con radicchio e pancetta, di manzo marinati alla birra, di pollo speziato, di maiale e miele... ndr.) e diversi tagli di carne da scegliere direttamente al banco e cucinati a vista alla griglia. Superbo! Per le occasioni speciali, invece, preferisco i ristoranti romantici con un'atmosfera intima.

## Quando metti una croce sopra un ristorante?

Quando è troppo rumoroso e caotico. Per esempio, detesto il format dei disco-restaurant-bar, dove a un certo punto della serata esplode la musica e non si riesce nemmeno più a parlare con i propri

commensali.

[ngg\_images source="galleries" container\_ids="231" display\_type="photocrati-nextgen\_basic\_imagebrowser" ajax\_pagination="0" order\_by="sortorder" order\_direction="ASC" returns="included" maximum\_entity\_count="500"]**E se ti dico... bar?**

Ti rispondo che lo frequento tutti i giorni per la pausa cappuccino a metà mattina, un rito a cui non rinuncio mai! Abitudinaria, in genere a metà mattina faccio una scappato sempre nello stesso bar, ovvero da Ciampini in piazza di S. Lorenzo in Lucina, un locale storico, punto di riferimento nel quartiere.

**Sappiamo che ti piace trascorrere il weekend a Londra con Ciro. Rispetto all'offerta londinese, secondo te a Roma come potrebbero migliorare i ristoranti?**

Curando maggiormente i dettagli. Qualità del cibo a parte, sono le piccole cose che poi rendono speciale un locale. E che qualche volta a Roma mancano.

**Tre indirizzi da non perdere a Roma?**

Per una cena a base di carne -come già vi dicevo- il mio locale del cuore è [Kilo Restaurant](#), per una serata nel segno della cucina giapponese vi suggerisco [Zuma](#), mentre per chi vuole farsi una cena a base di formaggi e vini, champagne incluso, da provare è [Secondo Tradizione](#) in via Rialto 39.