Un caffè con... Alessia Reato: «In Italia mancano le Tea Room»

alessia-reato-2-ac6cf79a

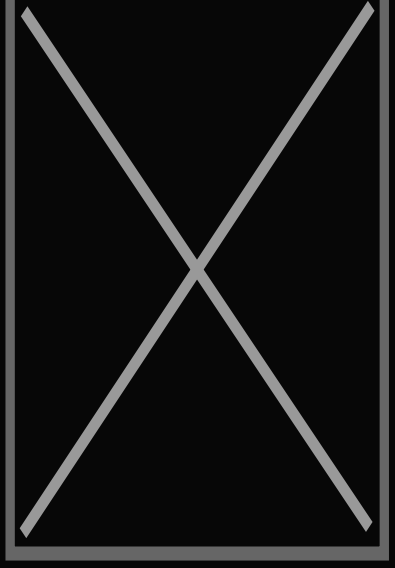
La modella ed ex velina **Alessia Reato**, insieme alla showgirl **Alessia Ventura**, è in tv al timone di *Blu Beach Paradise Story*, nuovo format targato *Yamamay* e *Carpisa* dedicato alla scoperta delle spiagge più belle del mondo, in onda tutte le domeniche alle 13.55 su Retequattro fino al primo giugno. «Visiteremo, per esempio, Polinesia, Maldive, Madagascar, Fiji, Mauritius , Egitto e Miami. Un vero sogno!», spiega Alessia Reato.



Per mantenerti in forma, a tavola segui una dieta particolare?
«No, anche se evito i dolci e cerco di mangiare sempre in modo variegato e sano. Del resto, non sono una fanatica della magrezza, anzi: secondo me una donna è più bella con qualche curva in più».

Il piatto della tua memoria?
«La merenda a base di pane, pomodoro, olio e sale che mi preparava mia nonna quando ero piccola. Una vera delizia!»

Che rapporto hai con bar e ristoranti?
«Stretto. Il bar, per me, è sinonimo di caffè espresso, nonché di happy hour. Quanto ai ristoranti, mi piace mangiare fuori casa per sperimentare ricette inedite, ma non amo il lusso: prediligo i locali semplici, e rustici agli ambienti chic e pretenziosi».



Un format straniero che ti piacerebbe prendesse piede anche in Italia?

«Le Tea Room, ovvero locali dove degustare miscele di tè pregiati di tutto il mondo accompagnate da alta pasticceria, un format diffusissimo a Londra. (A Milano, un indirizzo storico è la pasticceria **Taveggia**, *ndr*.)».

I tuoi indirizzi del cuore?

«A Milano, per colazione e aperitivo il mio locale di riferimento è il **bar polifunzionale Pandenus**. Per cena, invece, ho un debole per il ristorante **Al Garghet**, ospitato in un'ex cascina immersa nel verde, specializzato in ricette tipiche milanesi e per **Iyo**, un locale di cucina orientale apprezzato e pluripremiato anche dalla critica: oltre ai grandi classici, propone infatti piatti inediti, che mixano i sapori orientali con le migliori materie prime italiane. Risultato? Proverete uno stile culinario unico nel suo genere. Mentre all'Aquila, mia città d'origine, frequento sempre con piacere il ristorante **L'Unico Posto**, il regno degli arrosticini e il bar gelateria **Gran Caffè dell'Aquila** di Michele Morelli. Non solo è in una posizione splendida, davanti a piazza Duomo, ma il gelataio Stefano Biasini è un guru del settore, nonché capitano della nazionale italiana di gelateria».

UN CAFFE' 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 caffé con... Roberta Ruiu

Un caffè con...Micol Ronchi

Un caffè con... Ricardo Dal Moro

Un caffè con... Alessandro Cattelan

Un caffè con...Chiara Francini

Un caffè con... Lidia Bastianich

Un caffè con...Natalia Angelini

Un caffè con... Benedetta Parodi

Un caffè con... Elio Fiorucci

Un caffè con... Giulia Calcaterra

Un caffè con... Chef Rubio

Un caffè con... Melita Toniolo

Un caffè con... Gabriele Cirilli

Un caffè con… Federica Torti

Un caffè con… Elenoire Casalegno

Un caffè con… Tessa Gelisio

Un caffè con… Marika Fruscio

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

Un caffè con… Raul Cremona