

Costantino della Gherardesca: «Cucina Birmana e sedute più comode»

costantino-della-gherardesca-pechino-express-3-agenzia-frezza-la-fata-5492316d

Pronti, partenza, via: Costantino della Gherardesca torna su Rai 2 in prima serata al timone della terza edizione di *Pechino Express* che quest'anno attraverserà quattro Paesi del sud

[caption id="attachment_30583" align="alignright" width="199"]© Frezza-La-Fata © Frezza-La-Fata[/caption]

est asiatico: Myanmar, Malesia, Singapore e Indonesia. Si debutta con un doppio appuntamento domenica 7 e lunedì 8 settembre, poi dal 15 settembre il docu-reality on the road andrà in onda tutti i lunedì.

Parliamo di bar?

Per me, il bar è una seconda casa. Ci vado per lo più da solo, spesso con il mio computer. Lo vivo come un luogo di decompressione, di concentrazione e di lavoro.

Qualche idea legata al food raccolta durante la terza edizione di *Pechino Express* da importare?

In Italia mancano i ristoranti di cucina birmana! Ed è un vero peccato, perché hanno una tradizione gastronomica davvero interessante. In particolare, ricordo un piatto che definiscono insalata, a base di radici e foglie secche: straordinario! Per non parlare della sanwin makin, una torta di semolino con uvetta, noci e semi di papavero e del t'amin chin, un'insalata di riso condita con la curcuma.

Un tuo suggerimento per migliorare l'offerta dei ristoranti italiani?

Vi consiglio di porre maggiore attenzione nella scelta dei complementi arredo, in particolare delle sedute, che spesso non sono abbastanza comode. Personalmente, adoro le poltrone con i braccioli.

La tua opinione su Tripadvisor?

Lo utilizzo solo quando mi trovo in paesini davvero sperduti. Diversamente, non lo consulto. Lo dico

chiaramente: quando si parla di ristoranti la

[caption id="attachment_30581" align="alignleft" width="300"][@Neige De Benedetti Ruscello](#) [@Neige De Benedetti Ruscello](#)[/caption]

democrazia perde di significato. Non mi interessa il giudizio di un gruppo di tedeschi in vacanza con lo zaino, ma l'opinione dei grandi chef, dei critici accreditati, nonché il passaparola dei buongustai come me.

I tuoi ristoranti del cuore?

Vi consiglio di provare un locale polifunzionale che si chiama [Dispensa Pani e Vini Franciacorta a Torbiato](#), una frazione di Adro. A Milano, invece, amo il [Ristorante Il Baretto](#) del Baglioni Hotel, perché ha un'atmosfera lussuosa e internazionale e la **Pizzeria La Baia** in via Benvenuto Cellini.

UN CAFFE' CON...

Una rubrica di [Nicole Cavazzuti](#)

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... Francesca De Andrè](#)

[Un caffè con... Elisa Scheffler](#)

[Un caffè con... Andrea Delogu](#)

[Un caffè con... Marta Hazas](#)

[Un caffè con... Cristina De Pin](#)

[Un caffè con ...Benedetta Valanzano](#)

[Un caffè con... Diletta Leotta](#)

[Un caffè con... Elisa D'Ospina](#)

[Un caffè con... Matteo Maffucci](#)

[Un caffè con... Giovanni Vernia](#)

