

Lory Del Santo: «Il mio consiglio? Arredo semplice e luci perfette»

lory-del-santo-3-304202f7

Lory Del Santo ha lanciato sul web **The Lady**, il suo primo lungometraggio diviso in dieci puntate online ogni mercoledì su YouTube (l'ultima è stata pubblicata in via eccezionale martedì 9 dicembre). E ora torna in tv. Dopo Mediaset e Rai, è la volta di Agon Chanell: la showgirl è una delle giudici di **My Bodyguard**, il talent condotto da Maddalena Corvaglia.

lory del santo (1) Martedì 9 dicembre è andata online l'ultima puntata di **The Lady**. Il bilancio?

Ottimo! Fino ad ora abbiamo raggiunto quasi il milione di visualizzazioni: un successo incredibile. Onestamente, non pensavo che questa serie sarebbe stata così gradita dal pubblico. Tra l'altro, sono contentissima che in tanti mi chiedano già se ci sarà un seguito.

Veniamo al tema della rubrica. Frequenti spesso il bar?

Onestamente, no. Mi capita qualche volta di fare colazione al bar, rigorosamente in piedi, con spremuta d'arancia, caffè latte e brioche.

Dove porteresti un'amica straniera a fare colazione a Milano?

Ero fedele cliente del Gold, il locale di Dolce&Gabbana in zona Corso Indipendenza, rilevato di recente dallo chef Filippo La Mantia che inaugurerà il suo ristorante a febbraio. Oggi avrei qualche dubbio... forse la porterei al Martini Bar di Dolce&Gabbana in corso Venezia.

Che legame hai con il ristorante?

Stretto! Mi piace moltissimo mangiare al ristorante: non solo mi faccio suggerire gli indirizzi dagli amici buongustai, ma mi prodigo io stessa in consigli sui locali da non perdere. Curiosa, mi diverte sperimentare nuovi sapori, incluse le cucine etniche, ma non sopporto la ricerca esasperata che a volte caratterizza la cucina d'autore. Detesto i piatti in cui non si [foto di lory del santo al santa lucia](#) capisce cosa stai mangiando, nonché le decorazioni con fiori, petali di rose o frutta. Inoltre, credo che la chimica non dovrebbe avere nulla a che vedere con la tavola e che la cucina molecolare dovrebbe

essere destinata solo agli astronauti!

Come si potrebbe migliorare il servizio dei nostri ristoranti?

Con un tocco di gusto in più. A Parigi anche la trattoria più misera, nella semplicità e genuinità del suo arredo, è splendida. In Italia, invece, molti ristoranti di fascia medio bassa per sembrare lussuosi puntano su materiali plastici come il finto marmo o il finto legno, con il risultato di apparire terribilmente poveri.

Per non parlare delle luci, spesso al neon, brutte e fastidiose. L'illuminazione gioca un ruolo importante: non dovrebbe essere né troppo forte, né troppo soffusa.

I tuoi ristoranti del cuore a Milano?

Il Ristorante [Giacomo Milano](#), perché l'ambiente è elegante e la cucina semplice e di qualità. Le mie pizzerie preferite sono invece il famoso [Paper Moon](#) di via Bagutta e [a Santa Lucia](#), storico cenacolo frequentato dai grandi dello spettacolo in sosta a Milano come testimoniano gli oltre 400 ritratti con dedica che affollano le pareti del ristorante, tra cui c'è pure una mia foto.

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 caffè con... Nicole Cappa](#)

[Un caffè con...Aron Marzetti](#)

[Un caffè con... Randi Ingerman](#)

[Un caffè con... Nicola Savino](#)

[Un caffè con...Anna Favella](#)

[Un caffè con... Rossella Brescia](#)

[Un caffè con... Manila Nazzaro](#)

[Un caffè con...Enrico Bertolino](#)

[Un caffè con... Alessia Ventura](#)

