

Simonetta Agnello Hornby: "La cucina è anche divertimento"

[pag-196-basso-il-pranzo-di-mose-ep-1-simonetta-insalata-cr-discovery-0ce8d32e](#)

Per **Simonetta Agnello Hornby** la cucina non ha segreti. La scrittrice palermitana di origine, ma residente a Londra, conduce la domenica a mezzogiorno su Real Time "Il pranzo di Mosè", dove Mosè è una masseria su una collina vicino alla Valle dei Templi (AG). Dal programma è nato anche un libro, "Il pranzo di Mosè", edito da Giunti.

Il pranzo di Mosè, Simonetta Agnello Hornby - cover "Il pranzo di Mosè" è una lettura interessante anche per un professionista della ristorazione? Perché?

Certo. Intanto mi auguro che un professionista possa trovare stimolante ispirarsi ad alcune delle antiche ricette monacali rimaste quasi del tutto segrete, ma apprese da mia mamma e da zia Teresa, cui sono state tramandate dalla loro madre. In secondo luogo, il libro suggerisce una riflessione sulla pietanza "impiattata" che oggi giorno è servita quasi sempre nei ristoranti. Il piatto "confezionato" preclude la scelta della quantità di carne, pesce o verdura che il cliente desidera mangiare e incoraggia a lasciare nel piatto il troppo, senza alcun pensiero allo spreco di cibo. Una volta si diceva di non far avanzare il pane: certe abitudini dovrebbero tornare. Last but not least, spero che il ristoratore possa gradire i "piatti dei resti" e le ricette della cucina povera -ma gustosa- della fattoria Mosè.

Palermitana d'origine, dal 1972 vive a Londra. Quali sono i punti di forza dei bar londinesi rispetto a quelli italiani?

La loro varietà: a Londra ce n'è davvero per tutti i gusti. Bar spagnoli con tapas, bar francesi con pane e formaggi, tipici bar inglesi con fish and chips, locali libanesi e greci...

Per quanto concerne la sua esperienza, c'è ancora spazio per i professionisti italiani del mondo del food o del beverage per aprire una propria attività a Londra?

Absolutamente sì! Per esempio, mancano bar specializzati in pane e panelle, polpettine di melanzane fritte e limonata siciliana tradizionale!

Un consiglio per impostare il menù?

La cucina è anche divertimento, non prendiamola troppo sul serio. Introducete fantasia e innovazioni, nonché comprate solo cibo stagionale e del territorio.

[Agnello Hornby a Londra 1 - free of rights](#) I suoi suggerimenti per i gestori di bar e ristoranti al fine di migliorare il servizio dei locali in Italia?

Accogliete il cliente con il sorriso, senza cadere nell'eccesso di familiarità o al contrario nel supponente. Spiegate che cosa c'è in offerta e scusatevi in anticipo se il servizio non sarà veloce, spiegandone il motivo.

I suoi indirizzi del cuore in Italia?

Al villaggio Mosè, la **pasticceria Agorà** per il Babà eccezionale e per il servizio ottimo. A Palermo il **bar Aluia** per le paste, la **pasticceria Mazzara** per la brioche con il gelato e la panna, **la Panineria Di Martino** per i panini ripieni e le patatine fritte con il rosmarino, la **pasticceria Magri** per gli straordinari pasticcini a forma di patata e castagna.

I suoi prossimi progetti?

Scrivere un romanzo ispirato alla mia nonna, ma senza fretta. Non uscirà prima del 2016.

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...Lory Del Santo](#)

[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](#)

