

Un caffè con Natascha Lusenti «Ora facciamo business con Expo2015»

dsc4576-6d0bd344

Sorriso contagioso, un pizzico di sensualità e classe. **Natascha Lusenti**, passo dopo passo, è diventata uno dei volti più amati del piccolo schermo. Ora è tornata al timone di *Qb – All'estero quanto basta*, il programma di divulgazione turistica gastronomica. E non mancano le novità. Intanto, dopo aver fatto scoprire l'Europa e gli Stati Uniti, quest'anno si sbarca in Asia. Inoltre, per la prima volta, *Qb* approda in prima visione su RaiUno da domenica 19 aprile alle 10, –e non in replica come in passato– ed è articolato in otto puntate invece che sei.

[Natascha Lusenti](#) Tra i Paesi che hai visitato quale ti ha colpito di più?

Senza dubbio Singapore. Città-stato con ben 5 milioni di abitanti è molto vivace sotto tutti i profili. Il mondo della ristorazione, poi, è particolarmente effervescente: ci sono ristoranti di ogni tipo nonché moltissimi chef all'avanguardia che coltivano sui tetti dei grattacieli frutta e verdura.

A proposito, tu che rapporto hai con la cucina?

Buono! Non solo sono una buongustaia, ma me la cavo bene anche ai fornelli.

Il tuo piatto forte?

Risotti e zuppe. Un tempo cucinavo anche ottimi arrosti, ma negli ultimi anni ho ridotto in modo netto il consumo di carne.

E che rapporto hai con il bar?

Non sono mai stata un'assidua frequentatrice. Tra l'altro, da quando un anno e mezzo fa ho scoperto di essere intollerante al glutine, ho difficoltà a trovare proposte food adatte alle mie esigenze. In compenso, quando il lavoro me lo permette, mi piace coccolarmi sedendomi al tavolo con un caffè americano o un'acqua tonica per osservare la gente o leggere. Ma non capita spesso! La verità? Ci vado per lo più all'ora dell'aperitivo, ogni tanto, con gli amici.

Il tuo aperitivo ideale?

Un calice di Franciacorta.

foto telefono 092 Un errore che i ristoratori dovrebbero evitare?

Mi indispette aspettare a lungo. All'estero, in generale, sono più veloci nel servizio. Ignoro il motivo. Forse all'estero c'è più personale o magari i cameriere guadagnano meglio e, di conseguenza, sono più motivati. Comunque, è un errore da evitare.

I tuoi suggerimenti per trasformare Expo 2015 in un'occasione di business duratura?

Primo, non alzare i prezzi. Secondo, offrire prodotti di qualità. Terzo, puntare sull'italianità e un'accoglienza impeccabile.

I tuoi locali del cuore?

A Roma sono affezionata a L'Arcangelo: è lì che intervistai Dandini per il mio libro su cuochi e produttori di vini romanisti ed è lì che ho fatto un colloquio di lavoro che mi portò fortuna anni fa. Tra l'altro, è ideale per chi -come me- soffre di intolleranza al glutine perché in carta c'è anche una selezione di proposte ad hoc. A Milano mi piace andare alla Libreria del mondo offeso e al bar dell'ultimo piano della Rinascente, affacciato sulle guglie del Duomo. Inoltre, vado pazza per il gelato. A Roma vi consiglio Settimo gelo, a Milano Grom e una piccola gelateria in via Canonica.