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 indispone 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.