Emma Dalla Benetta: “In Italia mancano le trattorie tradizionali”

emma-dalla-benetta-foto-e564045c

Emma Dalla Benetta è tutta grinta e determinazione. Ventisei anni, fisico da pin-up, questa giovane modella vicentina -nonché insegnante precaria di inglese- sa esattamente dove vuole arrivare. “Il mio sogno? Continuare a lavorare nel mondo dello spettacolo. In futuro, vorrei dedicarmi alla conduzione. Magari in un progetto televisivo legato alla musica”.

Veniamo al tema della rubrica: ti piace frequentare il bar?
Molto. Per me, il bar è sinonimo di chiacchiere con le amiche, di relax e di tranquillità. Devo dirvi che non amo gli alcolici, ma sono una gran bevitrice di tisane e tè. E ho i miei locali di riferimento: *Un po’ di te* a Montecchio Maggiore e il *Wild Turkey* a Castelgomberto, un club dall’atmosfera vittoriana specializzato in birra, whiskey, cognac e tè.



Che rapporto hai con il ristorante, invece?
La verità? Sono golosa, ma mi impongo di mangiare sano e poco condito. Da un anno, inoltre, sono diventata vegetariana, come il mio compagno. Quando esco per cena, quindi, prediligo i ristoranti etnici, vegetariani e vegani. In particolare, poi, ho un debole per gli agriturismi dotati di orto, dove la cucina è davvero a base di prodotti a chilometro zero.

Che cosa cerchi in un ristorante?
Cucina curatissima, qualità e cortesia nel servizio e un ambiente suggestivo.

Un’idea per i ristoratori?
Due: intanto, secondo me ormai mancano in Italia le trattorie tradizionali autentiche, dove riscoprire le ricette del luogo con prodotti tipici locali, magari biologici, in un’atmosfera familiare e a prezzi

contenuti. Inoltre, credo che ci sia spazio in provincia per ristoranti e locali di cucina etnica.

Dove porteresti a cena un’amica forestiera?
Sicuramente la porterei a La Favellina, in via Cavaliere a Malo (Vicenza), un locale che occupa un borgo dei primi dell'800 restaurato con estrema cura e immerso nel verde di una vallata incontaminata. E ancora: sono cliente fedele de *La Laita*, ad Altissimo (VI) e del giapponese *I-Sushi* in viale Camisano a Vicenza.

Parliamo di… pizza?
Mi piace, ma non la mangio spesso fuori casa. In genere evito l’impasto con farina 00, preferisco la pizza con la pasta con farina integrale o di soja.

Le tue pizzerie di riferimento?
Frequento *Rossopomodoro* a Torri di Quartesolo (VI), la *Pizzeria Villa delle Rose* dotata di giardino sulla S. S. Padana Superiore di Vicenza e *Da Stecca* a Brendola, in provincia di Vicenza.