Rocco Siffredi: «Siamo i migliori ristoratori al mondo»

rocco-6-ac5cf53f

«Il vino è un toccasana per l'erotismo, perché aiuta a creare l'atmosfera perfetta per una serata divertente». Parola di **Rocco Siffredi** che da tre anni, insieme all'amico ed ex pilota di Formula1 Jarno Trulli, sulle colline di Pescara produce un rosso e un bianco che si chiamano come lui, Rocco. «Produzione, vendita e richieste sono in crescita: il bilancio è ottimo. La nostra prossima sfida è conquistare il mercato cinese. Sarebbe un colpaccio!» annuncia l'icona dell'universo hard. Ex attore a luci rosse, ormai solo produttore, conduttore tv e naufrago tra i più amati della passata stagione dell'Isola dei Famosi, Rocco Siffredi è padre di Lorenzo e Leonardo (rispettivamente di 19 e 16 anni) avuti dalla moglie Rozsa, con cui è sposato dal 1993. E fino al 28 marzo racconta la vita sua e dei suoi cari con il docu-reality ***Casa Siffredi***, in onda su La5 ogni giovedì alle 22. «Il programma mi ha dato l'opportunità di mostrare al pubblico il dietro le quinte del mestiere dell'attore porno e, quindi, di sfatare il mito che si tratti di un mondo facile, popolato da ninfomani. Per questo ho espressamente preteso che il racconto fosse reale, a costo di perdere qualche fan!».



Rocco, ha superato i 50 e si mantiene in splendida forma. Segue una dieta?
No, ma ho un'alimentazione sana, equilibrata, leggera e semplice. Mangio tanta carne bianca, frutta e verdura di stagione, nonché riso e pasta conditi in modo light. Evito solo di fare grandi abbuffate per evitare che lo stomaco si allarghi. In ogni caso, per me non è un sacrificio perché detesto le ricette elaborate, le salse e, in generale, la cucina d'autore che invece incanta mia moglie Rozsa. A tavola, il massimo per me sono le tagliatelle al ragù e la pasta aglio, olio e peperoncino.

Beve vino?
Solo in compagnia.

Il suo ristorante ideale?
La trattoria tipica, con ambiente famigliare e piatti della tradizione.

Un’idea per migliorare l’offerta dei nostri ristoranti?
La verità? Secondo me gli italiani sono i migliori ristoratori al mondo. Non lo dico per piaggeria: la nostra cucina piace a tutti e quando alle materie prime di qualità aggiungiamo un servizio efficiente e cortese non ci supera nessuno.

Il tuo ristorante del cuore?
Quando torno a Ortona, dove sono nato, non rinuncio mai a una cena da *Arrosticini Nino La Quercia* a Villa Caldari.