Cochi Ponzoni: amo la cucina semplice con materie prime di qualità

cochi-e-renato-c03955b7

È impossibile stimare quanto tempo abbia trascorso **Cochi Ponzoni** tra bar, locali e ristoranti. Ma è sicuramente superiore alla media. Anche per motivi di lavoro, intendiamoci. “Io e Renato iniziammo a guadagnare qualcosa grazie al giornalista *Pinin Mantegazza.* Fu il nostro primo committente*:* prima nella sua galleria d’arte aperta solo di notte, frequentata da artisti come *Lucio Fontana* e *Piero Manzoni.* Poi, in un secondo tempo, anche al Cab 64, un locale in un sottoscala di un bar non lontano dalla galleria. Già allora proponevamo filastrocche, canzoncine, monologhi e siparietti dalla comicità assurda”, ricorda a *MixerPlanet* Cochi Ponzoni. Che insieme a **Renato Pozzetto** sarà tra protagonisti del nuovo ***Rischiatutto***, rivisitazione in chiave moderna dello storico programma che ritorna su **Rai3** con la conduzione di **Fabio Fazio** e del **Signor No** da giovedì 27 ottobre per nove prime serate.

Lei è spesso impegnato in tournée. Per mantenersi in forma segue una dieta?
No, mi limito a evitare i cibi pesanti di sera. Detto questo, ammetto che dopo lo spettacolo amo cenare al ristorante con i colleghi. Buongustaio, prediligo la cucina semplice con materie prime di qualità e grazie a Renato, che oltre a essere un bravo cuoco è una sorta di guida vivente, ho visitato molti dei migliori locali d’Italia.

Che cosa non tollera al ristorante?
Il rumore. Il baccano mi ubriaca e infastidisce. Purtroppo è un limite di molti ristoranti. Ed è il motivo per cui ho smesso di cenare fuor casa il sabato sera.

Che tipo di cucina predilige?
In primis, quella milanese. Ma sono un palato curioso e mi piacciono anche le cucine etniche: dall’indiana alla cinese.

I suoi ristoranti del cuore a Milano?
Sono cliente affezionato e fedele dell'Altra Isola, un ristorante di cucina milanese che propone piatti come cassoeula, cotoletta alla milanese, ossobuco e risotto alla milanese. Per quanto riguarda la

cucina etnica, frequento spesso il **Chef J**, un ristorante cinese manciuriano in via Farini, e l’indiano cingalese **Indo Ceylon**, in via Resegone.