a tavola con... Laura Morino Teso

Quanto è chic l'«Aglio e olio» Candele a cena e via il cellulare

Modella di successo e imprenditrice oggi anima i salotti e le serate vip «Torino nel cuore, ma Milano è top»

Andrea Radic

BENEFICENZA L'imprenditrice Laura Morino Teso

■ Laura Morino Teso, modella di successo negli anni Ottanta, ha fondato Morino Studio Società di comunicazione, ma eventi, charity dinner e prime della Scala è una grande protagonista del jet set. Dopo essere mai rinunciato alla sua spontaneità. La presenza di Portofino è il suo luogo del cuore e New York la città dei sogni, ma è a Milano che ha trovato il successo.

Milano nuova capitale del food?

«Lo è diventata, è una città in fermento, al top in Italia. Negli ultimi due anni si respira un'aria diversa, più internazionale, più amici e una ripresa del business, in duecentomila stanno a lavorare. L'Apertura del Parmigiano sarebbe ottimale».

Come si fa?

«Ci auguriamo che le autorità intervengano con forza, facendo una spinta per tutto l'indotto».

I suoi indirizzi milanesi?

«Le Milano che amo frequentare è raffinata, al mio lavoro, gli eventi generano un mondo molto positivo. Adoro la Scala, amo abbinati, musica classica e lirica».

I ristoranti?

«Amo l'amici, il Baretto per una serata con gli amici in tranquillità, il Paper Moon vicino in Lima per il dopo Scala, la Bocciata dell'amico Gianni e il classico Bolognese che frequentiamo sia a Roma che a Milano. Dim Sum e il Gong per la cucina etnica».

Che rapporto ha con il cibo?

«Sicuramente positivo. Non ho il terrore della linea, ma seguo un'alimentazione corretta. Poco di fritto, niente salse, grassi e condimenti troppo elaborati. Non potrei mai fare a meno delle verdure, anche in cucina. Il mio piatto forte sono le insalate spume il frigo a mirare verdura, frutta, aspetti, erbe particolari. Uno bando insalata di filetto, è una golosità».

Ogni tanto qualche sfizio?

«La mia dieta si chiama brillione... Poi amo il salato, non amo approfondire dei dolci, una fortuna per la dieta».

Il sapore dell'infanzia?

«I piatti di mia mamma, torinese, con i quali anche adesso mi vanno le acciughe al verde e il Bunet. Alle elementari la merenda era il pane d'uovo abbastanza con il cacao in polvere».

E poi?

«E poi il Natale, a pranzo come nella tradizione torinese. Una doppia festa perché compio gli anni il 18 dicembre, quindi il primo panettone, quello senza canditi, con le candeline vere. Aspettavo Gesù Bambino e le mamma giurava a mia mamma di aver visto un'ala uscire dalla finestra».

Lei è nata e cresciuta a Torino, le manca la tradizione subaudia?

«Sento la mancanza dei miei genitori che vivono lì, per il resto amo diventare milanese, vogliono vivere lì da giovane, i tornesi sono chiusi, si dividono in gruppi chiusi, senza fissure, una dimensione che mi stava stretta. Anche nei rapporti si sono una cosa determinata, con mia mamma lo più. Ma sono aperta a parlare».

Ha Torino nel cuore.

«La moda è nata a Torino, la televisione anche, la radio, la pubblicità con Armando Testa... Tutto parte per colpa della chiusura, siamo abbiamo perso anche l'automobile».

Il suo atteggiamento verso gli altri?

«Aperto e propositivo. Di base sono un po' timida, ho bisogno di valutare le persone prima di lasciarmi, ma quando si instaura un rapporto vero e costruttivo, lo so sono».

Il profumo che ama in cucina?

«A Santa Margherita, quando arrivo profumo di frittata alle cipolle diventa un sogno o sugo la cucina. Mi piace molto anche l'aglio che lo incorpora qualche amica molto lo la nova invece molto elegante aglio, olio e peperoncino un profumino da non perdere. Adoro anche il caviale, ma quello non ha profumo».

Il pranzo a lo cena che non dimenticherà mai?

«La mia cena dei sin quant'anni "Circus Gala" Ho organizzato con tutti i miei amici. Volevo qualcosa di particolare e mi è venuta l'idea di replicare la magia del circo. Grazie all'amica Ambra Gilè, abbiamo riprodotto l'atmosfera di un vero spettacolo tra giocolieri, mangiafuoco e l'esibizione degli acrobati del Cirque du Soleil. Seicento persone salute, i posti li abbiamo cercati a sorte, signore lì abiti colorati e uomini in smoking, ma con il naso rosso come i clown».

Lei è una persona generosa?

«Direi di sì, sia dal punto di vista materiale che da quello degli affetti. Vorrei più tempo per essere vicina a chi ha bisogno, non mi sto mai indietro. Mi impegno con grande volontà per le associazioni benefiche e adora gli animali per i quali ritengo da fare. I miei cani li chiamo i "bambini peloso", Lampo e Luce, due trovatelli adottati».

Il vino cosa le suggerisce?

«Sono arrivata a Milano nuovamente, ma la città della perdizione, come dicono i torinesi, mi ha conquistata prima con il vino bianco e poi con le bollicine. Le uva italiane della Franciacorta ma anche toscane sono il mio Brut. La Torri di Barbarino Val d'Elsa».

Menù tradizionale o innovativo?

«L'innovazione mi diverte, amo assaggiare tutto e mi piace conoscere, ma mi non sposa a mio spaghetto aglio e olio, sceglo il secondo. Tra gli chef famosi amo vio e vapore di mostrare sapori mantenendo il carattere delle materie prime. Pensiero Davide Oldani, Andrea Berton e Filippo La Mantia».

La regione sinonimo di buona cucina?

«Lì sul mare alle rive d'arte, l'Italia è tutta bella. Il mercato è cresciuto troppo poco. Ho scoperto da poco la zona di Spalato, la frazione di Iggi dove sono nata con mio marito per dimore dei caloriferi alla popolazione colpita dal terremoto. Abbiamo incontrato persone con un cuore grande così, un momento di grande commozione, la voglia di fare degli italiani ora in quel luogo».

Il suo luogo del cuore?

«Portofino, ogni volta che arrivo verso la piazzetta, ho un tuffo al cuore sempre e comunque, non mi riesco ad abituare alla sua bellezza».

La cena romantica è ancora un'arma vincente?

«Sempre un'arma vincente, non passerà mai di moda. Però accendiamo ora candela e spegniamo il cellulare».

LOCALI PREFERITI

C'è il Baretto con gli amici Paper Moon, o Santa Lucia dopo la Scala E gli etnici Dim Sum, Gong

L'INFANZIA

Quei piatti di mamma: le acciughe al verde e il bunet A merenda l'uovo e cacao

Milano

Mercoledì 21 febbraio 2018

NTRODESTRA PUNTA ALL'EN PLEIN

i «arruola» gli imprend

«Scendete in campo, poliziotti di quartiere e me

cumento di Amsterdam. Sala: ricorso a

A TAVOLA CON...

Morino: «Che chic la pasta aglio e olio Cena senza telefono»

laco del Pd

ro commerciale

TRIBUNA AL BAR VERME

tabrami e Rea

tonano Bach

classica e jazz

Morino: «Che chic la pasta aglio e olio Cena senza telefono»