

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

■ Laura Morino Teso, modella di successo negli anni Ottanta, ha fondato Morino Studio Società di comunicazione, tra eventi, charity dinner e prime della Scala è una grande protagonista del jet set. Tutto senza mai rinunciare alla sua spontaneità. La piazzetta 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 turisti e una ripresa del business, se riuscissimo anche a riavere l'Agenzia del farmaco sarebbe ottimale».

Come si fa?

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

I suoi indirizzi milanesi?

«La Milano che amo frequentare è collegata al mio lavoro, gli eventi generano un mood molto positivo. Adoro la Scala, siamo abbonati, musica classica e lirica».

I ristoranti?

«Sono classici, il Baretto per una serata con gli amici in tranquillità, il Paper Moon o il Santa Lucia per il dopo Scala, la Briciola dell'amico Gianni e il classico Bolognese che fre-

L'INFANZIA

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

LOCALI PREFERITI

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

quentiamo 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 tutto, senza salse, grassi fritti o condimenti troppo elaborati. Non potrei mai fare a meno delle verdure, anche in cucina, il mio piatto forte sono le insalate aperte il frigo e mixate: verdura, frutta, sapori, erbe particolari. Una banale insalata di filetto, è una golosità».

Ogni tanto qualche sfizio?

«La mia droga si chiama bollicine... Poi amo il salato, non sono appassionata dei dolci, una fortuna per la dieta».

Il sapore dell'infanzia?

«I piatti di mia mamma, torinese, con i quali anche adesso mi vizio: le acciughe al verde e il Bunet. Alle elementari la merenda era il tuotlo d'uovo sbattuto 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 19 dicembre, quindi il primo panettone, quello senza canditi, era con le candeline sopra. Aspettavo Gesù Bambino e la mattina giuravo a mia mamma di aver visto un'ala uscire dalla finestra».

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

«Sento la mancanza dei miei genitori che vivono lì, per il resto

sono diventata milanese, volevo viverci fin da giovane. I torinesi sono chiusi, si dividono in gruppi chiusi, senza feste, una dimensione che mi stava stretta. Anche se i torinesi sono una razza determinata, con una marcia in più. Ma senza apertura si perde».

Ha Torino nel cuore.

«La moda è nata a Torino, la televisione anche, la radio, la pubblicità con Armando Testa... Tutto perso per colpa della chiusura, adesso 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 lanciarmi, ma quando si

instaura un rapporto vero e costruttivo, io ci sono».

Il profumo che ama in cucina?

«A Santa Margherita, quando sento profumo di focaccia alle cipolle diventa un segugio e seguo la traccia. Mi piace molto anche l'aglio che fa inorridire qualche amica snob. Io lo trovo invece molto elegante: aglio, olio e peperoncino un profumo da non perdere. Adoro anche il caviale, ma quello non ha profumo».

Il pranzo o la cena che non dimenticherà mai?

«La mia cena dei cinquant'anni "Circus Gala" festeggiata con tutti i nostri amici. Volevo qualcosa di particolare e mi è venuta l'idea di repli-

BENEFCENZA
L'imprenditrice
Laura Morino Teso



care la magia del circo. Grazie all'amica Ambra Orfei, abbiamo riprodotto l'atmosfera di un vero spettacolo, tra giocolieri, mangiafuoco e l'esibizione degli acrobati del Cirque du Soleil. Seicento persone sedute, i posti li abbiamo estratti a sorte, signore in 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 tiro mai indietro. Mi impegno con grande volontà per le associazioni benefiche e adoro gli animali per i quali mi do da fare. I miei cani li chiamo i "bambini pelosi", Lampo e Luco, due trovatelli salentini».

Il vino cosa le suggerisce?

«Sono arrivata a Milano astemia, ma la città della perdizione, come dicono i torinesi, mi ha conquistata prima con il vino bianco e poi con le bollicine. Le amo italiane della Franciacorta ma anche toscane come il rosé Brut Le Torri di Barberino Val d'Elia».

Menù tradizionale o innovativo?

«L'innovazione mi diverte, amo assaggiare tutto e mi piace conoscere, ma tra una spuma e uno spaghetti aglio e olio, scelgo il secondo. Tra gli chef famosi amo chi è capace di regalare sapori mantenendo il carattere delle materie prime. Penso a Davide Oldani, Andrea Berton e Filippo La Mantia».

La regione sinonimo di buona cucina?

«Dal mare alle città d'arte, l'Italia è tutta bella. Il cruccio è conoscerla troppo poco. Ho scoperto da poco la zona di Spoleto, la frazione di Eggi dove sono stata con mio marito per donare 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 sta in quei luoghi».

Il suo luogo del cuore?

«Portofino, ogni volta che scendo 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 una candela e spegniamo il cellulare».