



A Tavola con... Laura Morino Teso «Le acciughe al verde meglio del jet-set»

Publicato il 27 Gennaio 2018 | 09:33



Modella di successo nei favolosi anni '80, ha successivamente fondato la propria agenzia di eventi occupandosi di stile, design, arte. Insieme al marito Adriano Teso, sono un'elegante coppia del jet-set internazionale. L'abbiamo incontrata a Milano, alla tavola del ristorante **Acanto**, un luogo di grande classe, culla della cucina del cuoco **Alessandro Buffolino**, all'interno dell'Hotel Principe di Savoia, albergo di lusso e grande tradizione guidato con precisa professionalità da **Ezio Indiani**, peraltro candidato quest'ultimo al sondaggio Personaggio dell'anno di Italia a Tavola ([CLICCA QUI PER VOTARE](#)).



Laura Morino Teso

Il sapore della tua infanzia?

A Torino la cucina di mia mamma, grande cuoca, mitiche le sue acciughe al verde, una meraviglia con una salsa perfettamente equilibrata, le prepara ancora quando viene a trovarci a Milano, ci vizia. Sapori naturali, come il "Bunet" dolce tipico del Piemonte.

Tu frequenti spesso il bel mondo, ma il piacere della tavola è anche semplicità.

Soprattutto semplicità, cibi sani e naturali, non troppe salse e niente fritti, spesso una sana insalata è meglio di tanti intingoli.

Allora è vero che le modelle si nutrono di insalate.

Anche, ma non solo, qualche vizio va concesso, io, ad esempio amo le bollicine. A Torino dove sono cresciuta si beveva il rosso, che a me non piaceva. Quando mi sono trasferita a Milano ho scoperto il gusto dei vini bianchi e poi sono passata alle bollicine che sono diventate le mie preferite.



Laura Morino Teso e Alessandro Buffolino