Enrico Ricciardi: A Miami c'è spazio per gelaterie e... FOTO

09-elisa-scheffler-ok-67e8afe5

L’occasione era ghiotta ed **Enrico Ricciardi** e **Walter Martino** l’hanno colta al volo. Il popolare fotografo di moda e il noto chef patron del ***Kaori by Walter Martino*** di Miami -alias Million Dollar Chef- hanno ideato **#acasamia**, calendario sexy nel segno di food e fashion. “Grandi amici, abbiamo pensato di unire le nostre esperienze. La mia di fotografo per riviste glamour e quella di Walter di cuoco di piatti originali ispirati a moda, arte e lusso”, chiarisce Enrico Ricciardi. Il filo conduttore è il food, ma tra i dodici scatti ci sono immagini di gusto vagamente fetish, come quella di **Simona Scalia** con in mano una mela e altre di matrice più classica, come il ritratto di **Elisa Scheffler** con il boccale di birra. “La fonte d’ispirazione è stato il link tra il mio stile fotografico e i suoi piatti”, ci spiega il fotografo.

Dopo il lancio avvenuto in Italia prima di Natale, il calendario sarà presentato a inizio febbraio a Miami nel ristorante ***Kaori by Walter Martino***, “un locale di tendenza dotato di speciali apparecchiature all'avanguardia dove la parola chiave è originalità. In menù ci sono ricette creative presentate in piatti dalle forme atipiche, come la scarpa che regge **Diana Ivancheva**”, ci racconta Enrico Ricciardi.



Sei un buongustaio?

Sì. Amo la buona cucina e gli ingredienti di qualità. Sarà che mia madre era cuoca e, da ligure, preparava piatti tradizionali della zona, dai pansoti al sugo di noci alla Cima.**Che tipo di ristorante preferisci?**

Le trattorie dove tutto, dalla pasta ai sughi, è home made.

Che cosa ti fidelizza in un ristorante?

L’atmosfera, l’armonia dei sapori e la digeribilità dei piatti!

Quali idee possiamo “copiare” in Italia dal ristorante Kaori di Miami?
In questo momento il trend è la multi sensorialità: credo che la gente apprezzerebbe le proiezioni a 360 gradi di video e immagini.

Viaggi molto per lavoro. Suggerimenti dall’estero per migliorare il servizio dei nostri ristoranti-bar?
Il welcome all’ingresso, un servizio che non abbiamo.

Uno sguardo a Miami: per quanto riguarda la tua esperienza, credi ci sia spazio per aprire nuove gelaterie italiane?
Sì. È una città in fortissima espansione, inoltre gli americani adorano ciò che proviene dall’Italia. Sarebbe sicuramente una buona idea. Come del resto credo avrebbero successo anche ristoranti italiani regionali, pizzerie e pasticcerie.

Infine, i tuoi indirizzi del cuore in Italia?
Premesso che amo il pesce, a Roma vado spesso da *Zuma*, il migliore per chi cerca il sushi. A Milano, invece, sono affezionato a *Langosteria 10*.