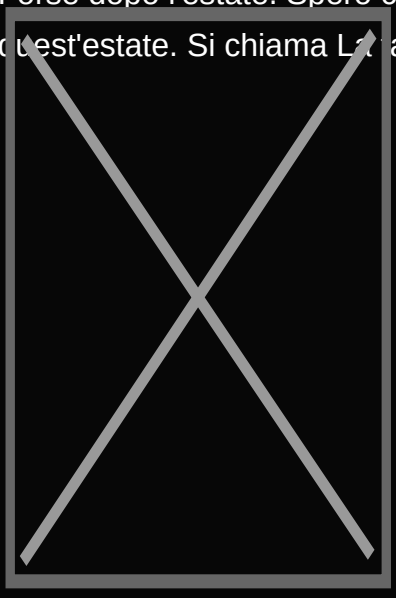
# Gigi Savoia: il barman? Meglio dello psicologo

gigi-2-a99f6cf5

Gira l'Italia come attore di teatro da 43 anni. Per questo **Gigi Savoia** è un esperto conoscitore di ristoranti.  Lo abbiamo incontrato all'opening party di MM Lounge Restaurant a Torre del Greco.

**Ti rivedremo anche in televisione?**
Forse dopo l'estate. Spero che Mediaset acquisti una nuova serie che ho girato in Olanda quest'estate. Si chiama La famiglia e io interpreto un padre di famiglia italiano che vive in Olanda.



**Veniamo ai temi della rubrica: rispetto a vent'anni fa oggi è più facile o più difficile cenare fuori casa dopo mezzanotte?**
Decisamente molto più difficile. Ricordo che 30 anni fa a Milano di notte si poteva cenare in tantissimi ristoranti e la città pullulava di bar aperti tutta la notte. Oggi invece sono pochi i ristoratori che offrono il servizio di cucina dopo le 23.

**Mentre al Sud la cucina di ristoranti chiude più tardi?**
Sì. Da Roma in giù è più facile "corrompere"  il ristoratore e convincerlo ad aspettarti per una cena al termine dello spettacolo. Il che è decisamente un toccasana per l'umore di un attore di teatro che altrimenti deve accontentarsi di un panino.

**Che cosa ti fidelizza al ristorante?**
La cortesia. Quando provo simpatia verso il ristoratore mi affido totalmente alle sue mani. È molto importante oltre alla qualità del cibo creare un rapporto empatico con il cliente.

**Se ti dico bar...**
Ti rispondo che il vero barman è meglio di una seduta dallo psicologo. Un bravo barman raccoglie le ansie dei clienti e li coccola.

**Il tuo cocktail preferito?**
Si chiama Biberozzo. Me lo ha fatto conoscere l'attrice Carla Gravina. Dopo cena è un efficacissimo digestivo. La ricetta: gin, ghiaccio e limone appena spremuto.

**I tuoi indirizzi del cuore?**
A Ischia vi consiglio Umberto a Mare, mentre a Capri merita la Rondinella.