Un caffè con Gigi e Ross: introduciamo la mancia obbligatoria!

made-in-sud-sito-7e72e175

Auguri **Gigi e Ross!** Di nuovo al timone di **Made in Sud,** la fortunata trasmissione di cabaret in onda su **Rai Due** in prima serata il martedì in diretta dall'Auditorium Rai di Napoli, Luigi Esposito e Rosario Morra nel 2015 festeggiano ben q**uindici anni di amicizia nonché di sodalizio professionale**. E raccontano: “La verità? Se abbiamo litigato è stato solo per stupidate. La nostra amicizia è duratura perché basata sul rispetto, la stima e la conoscenza approfondita dell’altro”. Per parlare di bar, ristoranti e idee per rivitalizzare l’offerta abbiamo intervistato Gigi.

q**Gigi, perché ti piace Made in Sud?**
Primo, perché viviamo il programma come fosse nostro figlio. Lo abbiamo ideato, proposto e realizzato: ci sentiamo molto coinvolti nel progetto. Secondo, perché abbiamo vinto la sfida di produrlo a Napoli. Terzo, perché ci divertiamo sempre come dei matti!

Dal lavoro alla vita privata. Come trascorri il tuo tempo libero?
Quando non lavoro, il che accade di rado, mi piace stare con mia moglie (Naike Orilio, coreografa della trasmissione ndr.) e con mia figlia Nicole, che compirà due anni il 17 marzo. E poi ascolto musica, leggo e scrivo. Da anni valuto l’ipotesi di praticare anche un po’ di sport, ma sono pigro e continuo a rimandare il proposito.

Per lavoro sei costretto a mangiare spesso fuori casa?
Sì, anche se io adoro cucinare! E tra l’altro me la cavo anche bene ai fornelli!

untitled**A pranzo preferisci il bar o il ristorante?**
Se dovessi seguire la gola, andrei al fast food tutti i giorni. Ovviamente mi trattengo e in genere mi oriento sul ristorante. Quanto al bar, da napoletano doc, per me è più che altro sinonimo di caffè. E anche se mi diverte l’idea dell’happy hour alla milanese, l’aperitivo non rientra nelle mie abitudini.

Hai qualche idea da suggerire ai gestori di bar e di ristoranti?
Per quanto riguarda i format, penso che in Italia si potrebbe rivisitare con successo l'idea del Planet Hollywood, celebre ristorante tematico dedicato al mondo del cinema. A Napoli, per esempio, si potrebbe aprire un ristorante allestito con cimeli teatrali, dove mangiare tra gli abiti di scena di Edoardo. Per quanto riguarda i costumi e le usanze, proporrei di prendere spunto dagli Stati Uniti e introdurre la mancia obbligatoria per i camerieri. Chi lavora meglio, guadagna di più. Un regime democratico, che motiva il personale.

I tuoi locali del cuore a Napoli?
Due su tutti: io e Ross andiamo spesso alla *pizzeria Michele di via Martucci* e al Caffè del Professore in piazza del Plebiscito.