# Enrica Guidi: «Offrite i piatti in menu anche in formato tapas»

enrica-guidi-18-6a473d8d

Nella miniserie tv *I Delitti del BarLume* **Enrica Guidi** è la fidata e prorompente Tiziana, cameriera nel bar di Massimo (Filippo Timi) a La Pineta. «Con Tiziana ho diversi aspetti in comune: nate in un piccolo paese, siamo entrambe semplici e genuine. Ma non mancano le differenze: lei non si è mai spostata dal paesino e sogna famiglia e matrimonio, io ho studiato a Firenze durante il periodo dell'università e mi sono trasferita a Roma per emergere come attrice» racconta Enrica Guidi. Che lunedì 18 maggio sarà in tv con **La briscola in cinque**, secondo –e ultimo- episodio di questa stagione de *I Delitti del BarLume*, in onda alle 21.10 in prima tv su Sky Cinema 1 HD e disponibile su Sky On Demand e Sky Online.

**Sono previsti nuovi film tv tratti dai gialli di Marco Malvaldi?**
Sì, inizieremo presto le riprese della terza stagione. Non vedo l'ora!

Enrica Guidi_2**Tu hai mai fatto la barista?**
No, ma per quindici anni i miei genitori hanno gestito un ristorante in provincia di Livorno, a Castiglioncello, proprio sul mare. È stata un'esperienza formativa importante anche per me. Non solo ho capito quanta fatica e sacrificio richiede questa professione, ma mi sono avvicinata alla cultura del mangiare e bere sano e di qualità. Ricordo con piacere il contatto con i clienti, l'atmosfera di ritrovo che caratterizzava il ristorante. Alla fine i miei hanno deciso di godersi la terza età e i loro hobby senza stress, anche perché nessuno di noi due fratelli desiderava rinunciare alle proprie ambizioni professionali e portare avanti il ristorante.

**Che rapporto hai con il bar?**
Da ragazzina era il mio luogo d'incontro, non serviva nemmeno telefonare agli amici per sapere dove ci si vedeva. Oggi, che vivo da sola a Roma, al bar vado soprattutto per la prima colazione. Mi piace sfogliare i quotidiani con un cappuccino e un cornetto, è un momento di relax e di coccole.

**C’è qualcosa che non sopporti proprio al bar?**
Le brioche congelate! Mi piacciono i cornetti freschi di giornata, prodotti in pasticceria o in panetteria.

Enrica Guidi_3**Parliamo di ristoranti. Come li scegli?**
Dipende! Prediligo le trattorie e i locali semplici dove si mangiano pochi piatti, ma di qualità. Ovviamente ho dei punti di riferimento, ma se mi trovo in un paese o una città che non conosco chiedo direttamente alle persone che incontro per strada o al bar dove posso mangiare piatti tipici della zona. Funziona!

**Un’idea per i ristoratori?**
A Lisbona molti ristoranti offrono nel menu tutti i piatti anche in formato tapas. È una buona idea: in questo modo è possibile assaggiare molti più piatti e farsi un’idea più chiara della cucina del ristorante. In Italia non mi pare sia una formula moto diffusa.

**I tuoi locali del cuore?**
A Castiglioncello frequento spesso il ristorante cocktail bar **Station gallery 923** e l’**Astragalo**, un locale multifunzionale che mixa discoteca, ristorante e american bar, direttamente a picco sulla splendida Baia del Quercetano a Castiglioncello. A Roma, invece, il mio di riferimento è **bar pasticceria La Coccinella**, che si trova vicino alla fermata della metro Cipro.