# Amii Stewart: "Al bar e al ristorante un sorriso fa la differenza"

amii-stewart-d9b7283f

Nei mesi scorsi ha girato l'Italia con la tournée di La Via del Successo. Oggi **Amii Stewart**, 60 anni, si gode le meritate vacanze. Diventata famosa in America e in Europa a fine anni '70 con le cover di Knock on Wood e Ligt my fire, si è stabilita in Italia e imposta come cantante spesso in coppia con artisti di successo come Gianni Morandi ed Eros Ramazzotti.

**Amii, segui una dieta particolare?**
Ho un'alimentazione variegata e sana. Mangio soprattutto pesce, verdura frutta e legumi, mentre evito la carne rossa perché non mi piace. Amo il vino, mentre non bevo distillati e super alcolici.

**Sei golosa?**
Molto, ma non di creme e di torte dall'impasto soffice. Ho un debole piuttosto per biscotti secchi e crostate. Evito lo zucchero bianco e utilizzo al suo posto il miele.

**Che rapporto hai con il bar?**
Lo frequento poco. Non bevo mai a stomaco vuoto, quindi se prendo l'aperitivo preferisco farlo nei locali con l'happy hour, che per me sostituisce la cena. Ma non succede spesso: per me, è meglio sedermi direttamente a tavola.

show_amii-stewart-ok-large710**Che tipo di ristoranti preferisci?**
Intanto amo i ristoranti semplici. E poi, adoro la cucina orientale. A Milano, per esempio, sono una cliente affezionata di Iyo. Ma mi piacciono anche molto i ristoranti di pesce. Tra i migliori a Roma vi segnalo Assunta Madre.

**Un suggerimento per i gestori?**
Chi lavora con il pubblico deve offrire un servizio completo. Che cosa significa? Che il cliente deve sentirsi a proprio agio. Un sorriso e un saluto cortese sembrano una banalità, ma fanno già la

differenza. Se anche non ci fosse disponibilità di tavoli, quando l’approccio iniziale è cordiale l’avventore torna. Non basta: il menù deve essere studiato con cura e deve essere diverso da quello che propongono i competitors. Usate la fantasia! In Italia abbiamo a disposizione una grande quantità e qualità di materie prime, con un tocco di creatività si possono creare piatti originalissimi.

**Per esempio?**
Usate le spezie! Miscelate la tradizione orientale con quella occidentale, sempre nel segno del gusto e della raffinatezza.