

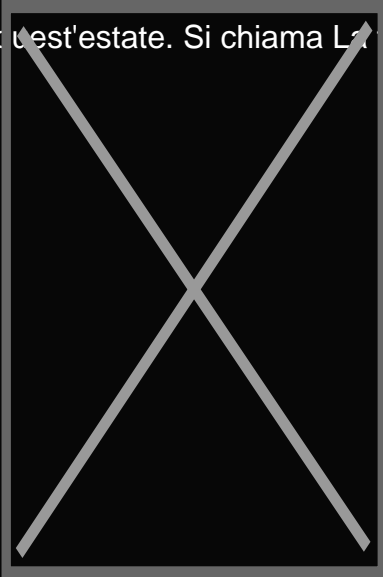
Gigi Savoia: il barman? Meglio dello psicologo

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.