

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



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_2Tu 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_3Parliamo 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 molto 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.