Giulia Salemi: ambiente e luci sono importanti quanto il cibo

salemi-1-f26c1f2b

“Al ristorante, ambiente e luci sono importanti almeno quanto il cibo”. La modella italo-persiana **Giulia Salemi** lo dice senza esitazione. Terza classificata a *Miss Italia 2014*, tra le concorrenti della quarta edizione di *Pechino Express* (con la madre **Fariba Tehrani**), in seguito è stata chiamata a condurre prima *Ridiculousness* su Mtv e ora *Sbandati* su Rai 2.

È vero che volevi aprire un ristorante persiano?
Sì, era il mio piano B se non fossi riuscita a emergere nel mondo dello spettacolo. Di fatto, oggi mi limito a frequentare spesso **Sapori della Persia**, un ristorante di cucina persa in Zona Porta Romana, a Milano.

Oltre alla cucina persa, che cosa ti piace mangiare?
Adoro la cucina piacentina, del resto sono nata e cresciuta a Piacenza. E poi amo il sushi, la cucina fusion e la pizza.

E con il bar che rapporto hai?
Stretto: lo frequento spesso. Per me il bar è il luogo perfetto per organizzare meeting di lavoro. Mi piacciono in particolare quei format ibridi, tra panetteria e caffetteria, come **Princi e California Bakery** .

Che cosa non sopporti in un bar o in un ristorante?
Le luci brutte e l’ambiente trascurato. Per me, ambiente e luci sono importante almeno quanto il cibo. Anzi, di più.



Un’idea per rendere più accattivante l’ambiente?
Creare una zona divani. Intendiamoci, non penso ai divanetti dei privé delle discoteche, ma a dei divani grandi, comodi e d’impatto come sono quelli dello **The Yard** di Milano, un hotel con bar a due passi da piazza 24 Maggio.

I tuoi locali del cuore?
Oltre a quelli già citati, sono affezionata a **Malastrana Rossa**, un ristorante pizzeria a Milano, in corso Giuseppe Garibaldi, che propone tra le altre cose la vera cotoletta milanese. La mia pizzeria del cuore è **La Specialità**, in via Calvi, che propone una pizza bassa in una sala con mattoni a vista e arredi di legno. Infine, per il sushi, il mio punto di riferimento a Milano è **Iyo**, in via Piero della Francesca, che tra l’altro è il primo ristorante giapponese cui la Guida Michelin 2015 ha assegnato una stella.

A proposito di cuore… una curiosità. Ormai sei single da parecchio., avresti voglia di innamorarti di nuovo?
Sì, perché finalmente ho raggiunto una certa stabilità professionale e quindi potrei concedermi il lusso di regalarmi un po’ di felicità anche a livello sentimentale.