

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 Light 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.