Carolina Rey: «W l’aperitivo con tapas e dj set»

carolina-rey-by-matteo-tomaino-3798cdf7

Conduttrice e volto di punta di *Rai Gulp*, **Carolina Rey** (classe 1991) ha debuttato nel mondo dello spettacolo ad appena 12 anni, a teatro. Conduttrice, doppiatrice e attrice, oggi è al timone insieme allo chef **Alessandro Circiello** e alle *Winx* di ***Ricette a colori***, inedito programma in onda su Rai Gulp sabato e domenica alle 11.40 realizzato insieme a Rai Expo per diffondere la cultura dell’alimentazione sana e rispettosa dell’ambiente. «Un programma davvero utile e originale. In tv ci sono tante trasmissioni dedicate alla cucina, ma nessuna pensata in questa chiave. Il mix tra animazione e live action è molto apprezzato dai giovani», commenta Carolina.

Tu da bambina a tavola mangiavi tutto?
Assolutamente sì! Sono sempre stata una mangiona, come dimostrano le innumerevoli foto che mi ritraggono con la faccia impiastricciata di cibo. E non ho mai avuto problemi con frutta e verdura! Una curiosità: ho sempre preferito il salato al dolce.

Expo2015 per te è…?
Una grande occasione per tutto il Paese: l’Italia è famosa per la cultura enogastronomica, questa manifestazione può fare emergere a livello mondiale le nostre capacità. Le notizie relative alla vendita dei biglietti mi fanno sperare bene.

Parliamo di bar.
Amo la pausa al bar! Adoro bere il caffè dopo pranzo e post lavoro per le centrifughe. Il bar per me è un luogo dove coccolarmi e scambiare quattro ciarle con gli amici. Ho scaricato un’App con tutti i bar di Roma, prediligo i bar che hanno un’atmosfera rilassante e fuori dall’ordinario.

Come scegli i ristoranti?
Premesso che amo mangiare fuori casa e che vado volentieri al ristorante con la mia famiglia e con il mio fidanzato, posso dirvi che prediligo i locali tranquilli, dove si può conversare in modo piacevole. Ho sempre scelto dove andare in base all’istinto, con un occhio di riguardo verso i locali esteticamente belli. Inoltre, da quando ho lavorato con lo chef Alessandro Circiello, guardo anche le targhe e i

riconoscimenti appesi sulla porta d’ingresso. Sono forieri di utili informazioni.

I tuoi suggerimenti per i ristoratori?
Prestate attenzione all’insonorizzazione e non siate frettolosi nel servizio. Detesto i camerieri che ti mettono fretta quando stai scegliendo che cosa mangiare! Last but not least, sembra scontato, mantenete pulitissimo il locale: la sporcizia al ristorante è imperdonabile.

I tuoi locali del cuore?
A Roma vado spesso alla **Trattoria Da Dante**, aperta fino alle 3 del mattino. E poi, lo ammetto, sono una fan del sushi. Conosco un paio di locali all yuo can eat molto validi, come **Arashi** e il **Chikutei**, un ristorante giapponese e malese a Parioli del gruppo Anna Chiang. Quanto ai bar, vi consiglio il **TreeBar**, un ristorante cocktail bar che il lunedì sera organizza l’evento "We like Monday", ovvero un aperitivo con tapas, buffet e dj set con vinili, musica romana e internazionale.