Metis Di Meo: è ora di street food all'italiana

dsc-2234-4be0a3f7

Essere cool è quasi un destino, almeno per **Metis Di Meo**, diventata in pochi anni uno dei nuovi volti di riferimento della Rai. Bella, colta, raffinata, non solo è inviata di **Unomattina** e conduttrice di una rubrica dedicata agli animali esotici all'interno di **Cronaca Animali**, programma in onda ogni giorno dal lunedì al venerdì dalle 10.30 alle 11.00 su Rai 2 (e in streaming su Rai.tv), ma presto tornerà su Rai1 pure al timone di **Buongiorno benessere**. Inviata, presentatrice e attrice, Metis è anche autrice e racconta: "Ho iniziato con la recitazione, ma ho capito presto che non era la mia strada. In seguito ho interpretato diversi spot e fotoromanzi perché mi permettevano di guadagnare e di mantenermi da sola. Oggi, senza dubbio, mi interessa soprattutto scrivere e condurre programmi televisivi".



Se ti dico enogastronomia?
Ti rispondo che è un tema che mi sta a cuore. Tra l'altro, per lavoro, mi sono occupata a lungo di mercati, piccole e medie imprese, prodotti del territorio.

Dall'inizio della crisi nel 2007, secondo i dati di Coldiretti, in Italia sono state chiuse oltre 172 mila stalle e fattorie…
Diciamolo chiaramente: abbiamo la fortuna di avere materie prime di altissima qualità, ma negli anni troppo spesso abbiamo manomesso la terra, impoverendola o inquinandola, con le inevitabili conseguenze sui prodotti raccolti. Un caso su tutti: la Terra dei Fuochi. Ed è un problema difficile da risolvere, in quanto causato da un mix di ignoranza, di desiderio di speculazione e di necessità di realizzare profitto. E poi, la politica non ci ha agevolato: penso al latte buttato via in passato a causa delle quote (che di recente sono state abrogate) e alle arance siciliane, che tutt'ora sono sprecate senza valida ragione. Inoltre, costretti a vivere sempre più freneticamente, influenzati dalla pubblicità e viziati dalla comodità, abusiamo di prodotti confezionati e abituiamo il nostro palato a conservanti, sale e condimenti saporiti. La mia opinione? Bisognerebbe arretrare un poco, tornare alle origini, alle

materie prime di qualità. Ma di fatto per le aziende è difficile competere in un mondo che vira verso l'opposto.

Quest'anno in Italia è stato boom di street food. Una moda passeggera o una tendenza destinata a consolidarsi?
Una tendenza destinata a consolidarsi, perché nasce dalla necessità di ridurre il tempo destinato a pranzo e cena e di contenere lo scontrino. Per quanto riguarda lo scenario romano, però, non c'è molta attenzione alla qualità. Negli ultimi mesi sono stati aperti decine di shop e carretti di patatine fritte e solo in pochi propongono cucina italiana di qualità. Ovviamente ci sono delle eccezioni, ma mi auspico una maggiore sensibilità e lungimiranza da parte degli operatori del settore.

Parliamo delle eccezioni in ambito di street food…
Sono una cliente fedele di **Stefano Callegari**, che si è fatto strada tra i quartieri simbolo di Roma grazie all'idea di un connubio originale: l'innovazione dello street food e la tradizione della cucina povera romanesca. Mi piace molto il suo **Trapizzino**, una pizza con un impasto fatto con farina di grano tenero, lievito naturale, lievito di birra, due per cento di sale e due per cento di olio extra vergine.

Quali altri locali frequenti a Roma?
Adoro la **Libreria Settembrini** **in Piazza Martiri di Belfiore 12** (zona Prati): n un'unica sala, con un bancone bar e una cucina a vista, specializzato in zuppe e piatti vegetariani. Quando ho voglia di piatti tipici romaneschi, vado alla **Trattoria Cacio e pepe**, mentre per uno spuntino veloce il mio riferimento è la **paninoteca 200 gradi** dove puoi scegliere tra più combinazioni di pizza e pane da riempire. E ancora: vi consiglio **All'Oro Restaurant****, all'interno del The First hotel Roma,** dotato di un roof bar mozzafiato. Mi piace moltissimo, poi, la **Rivendita Libri Cioccolata e Vino**: una libreria con piccolo teatro che propone cocktail con nomi divertenti che raccontano storie sensuali. Infine, merita una visita il **Papageno** che per l'aperitivo offre l'opportunità di chiedere un piattino da 3 euro con pizzette, cous cous e finger food di qualità.