LaMario: “Preferisco la colazione al bar che un fidanzato”

lamario-4-30bd4613

LaMario, on air su M2O tutti i giorni dalle 18 alle 20 con *Mario And the city*, è giudice di Bartendency, nuovo talent dedicato ai barman firmato Molinari, dal 28 aprile alle 22.45 su Fox (la prima puntata anche su FoxLife) per cinque giovedì. E racconta: “Sono arrivata a *Bartendency* grazie alle mie agenti, cui avevo chiesto di intrecciare collaborazioni con la rete Fox. Dopo le esperienze televisive in Rai e in Mediaset, volevo infatti mettere piede nel canale che, da utente, preferisco!”. Accanto a lei, nel ruolo di giudice, c'è **Alessandro Procoli** (clicca qui per leggere l'intervista al barman del Jerry Thomas di Roma).

Hai superato un casting per diventare giudice di Bartendency?
Ni: nel senso che sia la rete che lo sponsor -Molinari- mi conoscevano già. Mi hanno quindi chiesto un video demo, lo hanno valutato, è piaciuto e siamo partiti.

Ti aspettavi di essere scelta?
La verità? Sono rimasta sorpresa che non ci fossero delle raccomandate prima di me… Non succede spesso che la meritocrazia trionfi.



Veniamo ai temi propri di questa rubrica. Che rapporto hai con il bar?
Strettissimo. Non posso iniziare la giornata senza la colazione al bar. Insomma, per me è fondamentale, più di un fidanzato! Frequento da tutta la vita il bar accanto a casa mia, a Roma, il Bar Orange.

E hai il rito dell’aperitivo?
Relativamente... sono una salutista rompiballe. In genere, me lo concedo una volta alla settimana nel weekend, visto che da lunedì a venerdì lavoro in radio fino a tardi.

Parliamo di ristoranti. Che tipo di cucina prediligi?
Etnica o vegetariana. Ammetto che invece detesto la cucina tipica romana.

Dal servizio all'arredamento, che cosa ti dà fastidio in un ristorante?
Essenzialmente, due cose: la sporcizia e il servizio non accogliente.

Parliamo di format. Idee da copiare dall'estero?
Io suggerirei di rivedere la nostra proposta di street food: da Berlino a Praga, ovunque in Europa l'offerta è molto più evoluta rispetto a quanto vedo a Roma.

In che senso?
Sia in termini di ricette e proposte culinarie, sia in materia di cura del packaging e del design. Mi spiego: all'estero puntano su piatti semplici della tradizione gastronomica locale e li propongono in modo accattivante. Penso, per esempio, a Berlino, dove ci sono tantissimi truck specializzati in wurstel con patate, ma declinati in modo diverso. Agli chef e imprenditori italiani della grande ristorazione lancio quindi un appello: portate la vostra cucina anche outdoor.

Chi vorresti vedere impegnato anche nello Street food?
Mmh… Senza dubbio Carlo Cracco, Eataly e Antonino Cannavacciulo.

Ristoranti del cuore?
Tutti a Roma, in ordine sparso: per mangiare, vi consiglio Da mangiafuoco, un ristorante dagli arredi essenziali che offre carne alla griglia, pizza e fritti senza glutine, anche da asporto. Per chi ama la cucin etnica, poi, ottimi sono il Thien Kim, uno dei primissimi ristoranti vietnamiti della città, e il Thai Inn, ristorante tailandese con un giardino interno con tanto di acquario.

Infine, dove porteresti a bere un amico straniero a Roma?
Al *Jerry Thomas* o al *Freni e Frizioni*. Per una birra artigianale, invece, andrei al *Bir & Fud* un bar con mattoni a vista, ampia scelta di birre artigianali italiane, pizze e antipasti.