

# 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 Cannavacciuolo.

### **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 thailandese 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.