Marina Crialesi: mi fidelizzano cordialità e qualità. FOTO

crialesi-7de703ff

Che tipo, **Marina Crialesi**. Niente pose da diva, niente capricci. Tre minuti e siamo amiche: mi dà il numero di cellulare, mi gira le foto e mi racconta persino della sua famiglia di ristoratori.

Siamo su una terrazza vista mare a Torre Del Greco, **all'MM Lounge Restaurant**. *Lei si sta preparando all'ipotesi di salutare Un posto al sole, la soap made in Napoli di Rai Tre dove da un anno veste i panni della brillante e cinica Beatrice, bella avvocatessa alle prese con difficili love story. Ora è il momento di un bilancio.*

"Sono entusiasta di questa esperienza. Non so ancora se il mio contratto dopo agosto verrà confermato, ma in ogni caso il bilancio è positivo", racconta a Mixer l'attrice 28enne. Che da ragazzina ha anche lavorato come cameriera e aiuto cuoca nel ristorante dei genitori. Ma che destino aveva il cinema e la tv.

Che rapporto hai con il ristorante?
Potrei dire che è la la mia seconda casa perchè sono cresciuta in una famiglia di ristoratori! Mia madre è cuoca: dopo anni ai fornelli di un ristorante di Rimini, ha aperto con mio papà un bar gelateria in Calabria, a Lamezia Terme.

Marisa Crialesi, e tu hai mai aiutato i tuoi genitori al ristorante?
Sì, ma non ho il talento di mia madre...

Da figlia di ristoratori, che cosa ti senti di dire a chi vuole aprire o gestire un ristorante?
Che dovete rinunciare a una vita normale: per chi fa questo tipo di lavoro non esistono Natale, Capodanno, Pasqua o Ferragosto. Aspettatevi una quotidianità piena di sacrifici. Una scelta del genere deve essere sostenuta da una sincera passione, solo così sarà ripagata dal sorriso dei clienti.

[ngg_images source="galleries" container_ids="170" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Che cosa ti fidelizza quando vai al ristorante?**
Il connubio tra qualità del cibo e cordialità.

Al contrario, Marina Crialesi oltre alla scortesia che cosa ti infastidisce al ristorante?
Le lunghe attese. Quando aspetto troppo metto una croce sul ristorante.

Se ti dico...bar?
Ti rispondo caffè. Per me, la mattina comincia con un espresso al bar. Inoltre, mi piace il rito dell'aperitivo al bar.

Il tuo cocktail del cuore?
Il Moscow Mule, perché adoro lo zenzero, i drink poco alcolici e freschi.

I tuoi locali di riferimento a Napoli e dintorni?
Tre su tutti: le pizzerie di **Gino Sorbillo** a Napoli e il *Bar Gelateria Pantera Rosa* a Lamezia Terme gestito da mamma e papà.
E poi, a Torre Del Greco, il nuovo **MM Lounge Restaurant**.