Un caffè con Marco Cucolo: «Mai provato il Cokaretto?!»

foto-cover-cucolo-copia-a85ee35a

Un anno magico per **Marco Cucolo**, il modello, attore, videomaker napoletano che festeggia a settembre il secondo anniversario con **Lory Del Santo** e che ha appena lanciato ***The Lady Brutus***, una nuova sezione di video composti da estratti originali e scene non doppiate tratte da ***The Lady 2***, web serie ideata, scritta, diretta e prodotta dalla Del Santo, di nuovo online con i nuovi episodi in autunno. «L'idea è raccontare la storia del backstage in chiave ironica e divertente», chiarisce Cucolo. (**CLICCA QUI PER VEDERE I VIDEO**)

Parliamo di *The Lady 2*. Che ruolo interpreti?
Sono un investigatore privato ingaggiato dalla protagonista (Gloria Patricia Contreras) per compiere una missione segreta. A dirla tutta, però, il mio contributo in *The Lady 2* è dietro le quinte, più che a livello attoriale. Sul set, attori a parte, lavoriamo in tre: Lory, il truccatore ed io. E nonostante sia esperto in particolare di post produzione, do una mano a seconda delle necessità.

Quando registrate *The Lady* dove pranzate?
Dipende: se giriamo in casa, cuciniamo noi. Quando le riprese sono in esterna, invece, per non perdere tempo ci appoggiamo ai bar o ai ristoranti più vicini. Tra l'altro spesso, poi, li utilizziamo anche come location per la web serie, girandovi qualche scena. Risultato? Instauriamo un clima di complicità e collaborazione un po' ovunque e ci trattano tutti benissimo!



Se ti dico... bar?
Ti rispondo che a Napoli era la mia seconda casa, il luogo d'incontro privilegiato per frequentare amici e fare due chiacchiere. Da quando vivo a Milano con Lory, invece, per me è sinonimo di aperitivo. Nel resto della giornata lo frequento di rado.

Il tuo aperitivo ideale?
Il Cokaretto (ovvero Amaretto Di Saronno e Coca-Cola). Mai provato?!

Una buona abitudine tipica dei bar napoletani che dovrebbero copiare i bar milanesi?
Offrire un bicchiere d'acqua insieme al caffè!

Idee per rinnovare l'offerta dei nostri bar e ristoranti?
A Miami molti locali promuovono le loro specialità attraverso promoter di bella presenza che ti invitano ad un assaggio. Invece dei classici strilloni, questa è una strategia di maggiore impatto.

Infine, i tuoi locali del cuore?
A Milano mi sono "innamorato" del **ristorante Gong**, un nuovo locale orientale dove cucina uno chef giapponese, dove i piatti sono assolutamente inediti. Qualche esempio? La tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo con salsa al mango aromatizzata allo shiso o il Riso nero con capesante disidratate, polvere di gamberi secchi e filamenti di patate croccanti. E poi, sono affezionato ad alcuni locali storici: il **Jazz Cafè**, Il Baretto al Baglioni e **Al Gran Galeone** in via Fiamma.