Mary Sarnataro: «Non arrabbiatevi se il servizio è lento»

mary-sarnataro-2-b6ea8eb7

Divertente, frizzante e autentica, **Mary Sarnataro** è la rivelazione femminile di quest'ultima stagione di ***Colorado*** con i suoi monologhi a base di cartelli che tiene in mano e passa via via a **Luca Bizzarri**, accompagnata dalla musica di un pianista (in onda il mercoledì in prima serata su Italia 1). Ma se la popolarità è arrivata all'improvviso, alle spalle ha una lunga gavetta che include lo show *Metropolis* su Comedy Central e il programma *Italia's got talent* su SkyUno. «Sono entrata da poco nella factory mary sarnataro*Ovolollo* di **Lucio Wilson**, autore televisivo, manager e produttore con cui ho diversi progetti in cantiere. Ma ho i piedi per terra: prima di approdare a *Colorado* cucinavo salamelle in fiera e non ho abbandonato il mio lavoro, anche se ho chiesto l'aspettativa fino a gennaio. Non vorrei trovarmi tra pochi mesi con un pugno di mosche in mano, nella vita occorre concretezza» ci racconta la comica. Che ha conquistato da poco anche un ruolo nel cast de ***Le Iene.*** Ricordate, per esempio, quello spassoso servizio in cui prendeva in giro attori e showgirl incontrati ai festival del cinema?

Si dice che amicizia e bar vadano a braccetto. Vale anche per te?
Assolutamente sì. Da ragazzina il mio luogo d'incontro era l'*Osteria del Tubetto*, un locale dove d'estate venivano organizzati anche concerti. Se i tavoli del *Tubetto* avessero potuto parlare saremmo stati tutti nella merda! La sera ci trovavamo sempre lì, a bere birra, fumare sigarette e confidarci per ore. Lo gestiva una mia amica fino a qualche anno fa, poi è stato rilevato da Alice Delcourt che, insieme a **Cesare Battisti** e a Danilo Ingannamorte del *Ristorante Ratanà*, lo ha trasformato nel ristorante con orto *Erba Brusca*.

mary sarnataro 1**E oggi che rapporto hai con il bar?**
Ho meno tempo per frequentare il bar, ormai la sera preferisco organizzare una cena al ristorante.

Che tipo di ristoranti prediligi?
La verità? Cerco i ristoranti con migliore rapporto qualità prezzo, sempre con un occhio allo scontrino e alla ricchezza della porzioni. Non frequento, quindi, i ristoranti di alta cucina, sia perché sono troppo

cari, sia perché mi rattristano le mini porzioni!

Per anni hai lavorato come cameriera al Mama Caffè di Milano. Che cosa ti ha lasciato questa esperienza?
Una maggiore sensibilità e tolleranza verso chi lavora al ristorante. Per chiarirmi: non mi arrabbio mai se il servizio non è immediato. So, per esperienza, che a volte possono insorgere dei problemi imprevedibili o che un flusso imprevisto di persone può rallentare la cucina.

Che cosa ti fidelizza?
A parte la qualità del cibo, il rapporto che si crea con il ristoratore.

I tuoi ristoranti del cuore?
Vicino a casa mia, a Bareggio, c'è un ottimo ristorante di pesce low cost. Si chiama ***Pescheria Gastronomia Da Claudio e Giuliano***. Scegli il pesce direttamente dalla pescheria, ti apparecchi la tavola e respiri un clima conviviale. Se invece ho voglia di pizza, il mio punto di riferimento è **Pizza Ok** in via della Chiesa Rossa.