

Cristian Cocco: “Ajoo! Amo Bergamo e la sua cultura”



Vive a Sarnico, lavora a Bergamo ed è pronto a lanciare il suo nuovo film e una fiction ambientata in città

Il pubblico televisivo lo conosce per i servizi di “Striscia la Notizia”, ambientati nella sua Sardegna, in cui indossa il costume tradizionale e non manca mai di ripetere il richiamo «Ajoo!». Cristian Cocco, storico inviato del tg satirico di Canale 5, si divide tra la sua città, Oristano, e Bergamo, sede della sua attività. In via Carnovali, al civico 100, ha sede la My Art Agency che ha avviato insieme all’amico e socio Corrado Belotti: 150 metri quadrati per gli uffici amministrativi e 250 per la sala pose e lo studio di registrazione.

Cocco, perché ha deciso di stabilirsi lavorativamente a Bergamo?

Corrado è un mio amico fraterno da oltre trent’anni. Abbiamo aperto la nostra agenzia in un luogo strategico, a pochi minuti dall’aeroporto e dall’autostrada. A Milano e Roma sarei stato uno dei tanti. E poi Bergamo mi ha adottato, anche se nel fine settimana torno nella mia isola. Ho ricevuto una bella accoglienza. Mi sono innamorato della città che è entrata nel mio cuore in un modo naturale. Ci siamo attratti a vicenda. Forse perché il carattere dei bergamaschi non si discosta dal temperamento dei sardi. Sono entrambi molto umili, non altezzosi. Noi siamo testardi, devo ancora capire se voi lo siete altrettanto.

Dove vive?

Mi sono stabilito a Sarnico, una cittadina che trovo meravigliosa. Poco importa che l'acqua sia ferma o in movimento. Basta che ci sia.

Qual è il piatto tipico della sua Oristano?

Sono i malloreddus alla campidanese, detti volgarmente gnocchetti sardi, dopo che una grande marca di pasta ha introdotto questo termine (non senza polemiche). Si tratta di una pasta tipica sarda, che viene tuttora preparata a mano dalle signore anziane: formano delle palline dall'impasto a base di semola di grano duro e acqua e le passano sopra un attrezzo di legno rigato, facendole rotolare su se stesse in modo che prendano la forma rigata da una parte, malloreddu è il diminutivo di malloru, che significa toro in dialetto sardo. Di conseguenza, malloreddu significa torellini. La forma panciuta di questo tipo di pasta ricorda proprio la forma dei piccoli torelli nell'immaginario del mondo agropastorale. Il Campidano è la più vasta pianura della Sardegna, situata nella porzione Sud-occidentale, compresa fra il Golfo di Cagliari e quello di Oristano, dunque la mia terra.

E come si condiscono i malloreddus?

Con un sugo di pomodoro fresco, salsiccia fresca, cipolla e anice che conferisce un sapore particolare.

Se le metto davanti un piatto di malloreddus e uno di casoncelli: cosa sceglie?

Sono entrambe due specialità notevoli. I casoncelli rappresentano per me ancora una novità che devo esplorare. Quindi, dico malloreddus (per ora). In generale, apprezzo la cucina bergamasca che, come la nostra, è variegata.

È un bravo cuoco?

Devo dire di sì, sono stato anche ospite di "Aggiungi un posto in macchina", programma condotto da Stefano Bini su Isoradio, in cui sono andato alla scoperta, anche culinaria, di Cabras. Ci sono legato perché è il paese dove è nata mia mamma, ha poco meno di novemila abitanti, si vive prevalentemente di pesca da sempre. Il pesce tipico è il muggine mrecca: significa che il pesce va squamato, lessato in acqua con abbondante sale; dopo avvolto nell'erba palustre ziba e lasciato conservare per un giorno intero.

Cosa le piace preparare?

Adoro i barbecue di pesce e mi piace moltissimo la bottarga di muggine. Si può fare anche a casa: basta prendere la sacca ovarica che è nella pancia del pesce, lavarla bene e stenderla su un letto di sale grosso e ricoprirla sempre di sale (per un'ora ogni cento grammi di peso), in un contenitore ermetico, al fresco. Dopo, la bottarga va lavata dal sale sotto un filo di acqua tiepida e asciugata delicatamente e messa a essiccare per qualche giorno. Una spolverata di bottarga sugli spaghetti crea un primo piatto dal gusto unico, una prelibatezza culinaria. Io la preferisco tagliata a tocchetti perché conferisce un sapore ancora più intenso.

Vino, birra o acqua?

Bevo litri di acqua, ma mi piace il buon vino, meglio se dolce e fruttato. A Oristano ho una mia cantina, alcuni vini sono vecchissimi. E poi sull'isola abbiamo la tradizione del vino più antico del bacino mediterraneo, risalente al periodo fenicio-punico-romano, il Cannonau.

Vivendo a Sarnico, avrà già gustato il pesce di lago?

In realtà, non ho ancora avuto il piacere di provarlo. Ma lo farò presto. Conosco la carpa dei laghi sardi.

Il suo talento è stato scoperto da Antonio Ricci che lo ha ingaggiato, nel 2000, dopo averlo notato nello stesso anno come barzellettieri nel programma “La sai l’ultima?”. Un sodalizio iniziato 25 anni fa. Come andò?

Il programma per barzellettieri e “Striscia” avevano lo stesso autore. Il mio filmato arrivò a Ricci che notò qualcosa in me. Allora eravamo in cinque inviati, oggi siamo in tantissimi. Io sono stato il primo a caratterizzare la provenienza e a fare servizi leggeri. Le inchieste erano appannaggio degli inviati istituzionali.

Prima cosa faceva?

Dopo il servizio militare in Marina, nel 1990, sono partito alla volta di Milano e ho lavorato per un’impresa di imbiancature; dopo due anni, sono tornato in Sardegna e ho aperto una mia impresa sempre di imbiancature, ma anche di rifiniture e decorazioni. A Oristano ho ristrutturato perfino dei palazzi storici. Poi, quando è arrivata l’occasione di “Striscia”, ho mollato tutto e la mia vita è cambiata.

Da chi ha preso il Dna artistico?

Mio papà (Giampaolo, ndr) è stato il batterista dello storico gruppo isolano Barritas. Ho fatto anche il capo animatore nei villaggi turistici e il cabarettista nei locali e nelle piazze. Ho iniziato nel 1992 seguendo un cugino, che faceva serate. Non avevo esperienza, mi sono buttato.

Nel 2009 è arrivata anche la conduzione di “Striscia la domenica” in coppia con Dario Ballantini (senza dimenticare la partecipazione a quattro stagioni di “Paperissima Sprint”).

Dario allora impersonava Gianni Morandi. E con il vero cantante di Monghidoro ho poi recitato in tre edizioni della fiction “L’Isola di Pietro” trasmessa da Canale 5 in prima serata, tra il 2017 e il 2019, e girata a Carloforte, unico comune dell’Isola di San Pietro, nel Sud della Sardegna. Morandi interpretava il pediatra dell’ospedale, punto di riferimento dell’isola; io ero l’ispettore capo di polizia.

Che ricordo ha di Morandi?

Dopo il primo ciak a Carloforte, invitò me e altri quattro o cinque attori del cast a cena. Iniziai a parlare con lui, mentre gli altri erano fuori a fumare; mi chiese della mia vita. Dopo tre anni, ci ritrovammo sul set. Gianni mi prese sottobraccio e andammo a fare una passeggiata. Attaccò, dicendomi: “Raccontami di te”. Io iniziai a parlare e lui mi fermò: “Ma questo me lo hai già raccontato”, disse lui. Significa che era stato attento, mi aveva ascoltato davvero.

I suoi nuovi progetti si stanno concretizzando a Bergamo. Ci può anticipare qualcosa?

Il primo lavoro è un film, dal titolo “Anacronistico”, che mi vede interprete e alla regia; è in lavorazione e conto di ultimarlo a settembre per farlo uscire nelle sale tra dicembre e gennaio. La storia è ambientata tra Milano e l’isola e racconta la storia di un sardo che si trasferisce a vivere nella metropoli lombarda, ma la nostalgia è così forte che torna nella sua terra, dove gestirà un chiostro in riva al mare.

Le riprese dove si tengono?

Una parte del film è stata già girata in Sardegna: le location sono nel Sinis, a Torre Grande e nel centro di Oristano; un'altra parte sarà girata a Milano ed entro settembre chiuderemo il film.

Sarà, invece, girata solo a Bergamo e provincia la sua nuova fiction.

Io e Corrado, il mio socio, siamo stati accolti da monsignor Giulio Dellavite, segretario generale della Curia, che ha sposato la nostra causa: gireremo una serie tv in cui io interpreto un parroco sardo che si trasferisce a Bergamo perché chiamato a gestire una casa famiglia che gli viene affidata dalla Curia di Bergamo. Le problematiche saranno le più svariate. La fiction farà sorridere, ma anche riflettere trattando temi d'attualità come l'integrazione, la disabilità, la povertà, il disagio giovanile e la dipendenza da alcol e sostanze stupefacenti nei giovani. Le riprese inizieranno a ottobre. Tengo moltissimo a questo progetto.

Cinema, tv e teatro ...

A fine aprile ho portato il mio spettacolo "Circoccomicomusicoshow" al Teatro Martinitt di Milano. Lo slogan è "L'unico circo al mondo con un solo animale... da palco. Rigorosamente senza reti di protezione". Ma il tour è (al momento) congelato, per i troppi impegni dietro e davanti la macchina da presa.