



**"GRANDI CHEF? GRANDE BLUFF",  
PAROLA DEL RE DELL'HARRY'S BAR -  
ARRIGO CIPRIANI CONTRO I CUOCHI  
TUTTA IMMAGINE E NIENTE ARROSTO,  
A COMINCIARE DA VISSANI E  
MARCHESI: SONO INDIGERIBILI, MAI  
ENTRARE NEI LORO RISTORANTI...**

**Michela Tamburrino per "La Stampa"**

Bella tempra d'uomo **Arrigo Cipriani**. E non potrebbe essere altrimenti, a 75 anni suonati per 25 è stato insegnante di karate, ogni mattina pressoché all'alba fa ginnastica e non conosce la stanchezza. Altro piccolo particolare non da poco, assomma miliardi con il business della ristorazione, dall'Harry's Bar di Venezia a New York dove ha aperto otto ristoranti per un totale di mille dipendenti. Fatturato annuo, 160 milioni di dollari assommati a forza di sfornare baccalà mantecato e seppioline.

Guerre ne ha fatte tante e tante si prepara a farne: contro chi lo sfrattò dal luogo storico di Manhattan con la scusa di un contratto scaduto e poi, alle soglie del fallimento, si ritrovò a chiamarlo quasi in ginocchio, contro chi, ora, vorrebbe scippargli un appalto vinto in regolare gara per un ponte sull'Hudson. Come si direbbe a Roma e come dice **Cipriani**, i secondi arrivati, «Nun ce vonno sta». Tanto è tutto inutile, «Perché noi siamo invincibili».

Visto che lavorava dalla mattina alla sera, si è messo anche a scrivere: sei libri, uno di ricette ha venduto 300.000 copie, gli altri, tra cui un romanzo, 100.000, tradotti in tre lingue. («Quando uno scrittore apre un ristorante si parla di genialità, quando un ristoratore scrive, non ci crede nessuno»). Ora lancia per Spirali «Harry's Bar. L'impresa, la ristorazione, la salute» con una festa il 10 novembre a **Villa San Carlo Borromeo** a Monza alla quale parteciperanno personaggi del mondo dell'imprenditoria e della finanza.

Ma quello che più distingue il carattere di **Arrigo** è il suo non avere peli sulla lingua. Pane al pane e vino al vino, soprattutto quando c'è da prendere in giro i grandi cuochi che si sentono più artisti di Caravaggio.

**Cipriani**, facciamo nomi e cognomi. Perché i grandi dei fornelli non le vanno giù?  
«Perché sono indigeribili. Non solo per il mio palato. Ma se accuse bisogna fare partiamo dall'inizio».

E partiamo allora.  
«Odio i fronzoli della nouvelle cuisine e sono nemico delle guide gastronomiche: chi le segue è una pecora nel gregge bisognoso di una guida. Io voglio servire esseri umani. Il vero genio della mia famiglia era papà Giuseppe. Aprì il primo ristorante in un vicolo

**VAURO  
JOURNAL**

SCHIZZI E  
SCAZZI DEL  
GIORNO

**VATICAN  
REPORT**

LE SPIE  
DEL SIGNORE  
SONO  
INFINITE

**ODIOGRAFIE**

BIOGRAFIE  
IMPICCIONE  
DEI PERSONAGGI  
DEL MOMENTO

**HOLLYWOOD  
BABILONIA**

SESSO E  
ATROCITA'  
NELLA CITTA'  
DEL PECCATO

**BUTTAFUOCO**

DIZIONARIO  
DEGLI UOMINI  
ILLUSTRI E  
MESCHINI

cieco, così non ci si sbatteva contro per caso ma lo si sceglieva. Fu il primo italiano ad avere un ritratto fatto dal "New Yorker" e lui non capiva il perché. Era semplice come la sua cucina. Tovaglie di lino, posate piccole, la gente a proprio agio. Così il dio che è nella pancia del cliente gira per la sala e diventa atmosfera».

Invece gli altri che fanno?

«Invece quelli che si credono dei geni, nella realtà in America hanno fatto fiasco. Paracucchi a Parigi si è fatto ridere dietro. Quello che mi piace meno di tutti è Marchesi e pure Vissani è un bluff. Io dico sempre che il menu degustazione è una disgustazione, che è un assassinio mettere la liquirizia nel riso e quando leggo che il cibo è adagiato su un letto alla Poppea mi vengono i brividi. Lo sa quale è il segreto per evitare alcuni errori? Non entrare mai in un ristorante che porta il nome del cuoco. Tutta immagine e niente arrosto. Soprattutto tanta panna per mascherare le magagne».

Invece lei che fa?

«Io e mio figlio Giuseppe abbiamo appreso la lezione di mio padre, siamo una trattoria che è il vero ristorante italiano. Una cucina terra-terra, di casa, niente rivisitazioni. Cura dei particolari e del servizio. Una volta Woody Allen venne nel nostro ristorante sulla Quinta strada, angolo 59esima e si lamentò perché era rumoroso. Abbiamo messo dei pannelli isolanti e lo abbiamo invitato e lui ci ha detto che il problema era superato. A New York ho 25 cuochi italiani che cucinano tutti nello stesso modo, anche la pasta fatta in casa come la facevano le donne di casa mia».

Però sono i maschi i migliori cuochi vero?

«Ecco, sfatiamo un'altra stupidaggine partorita dall'intelletto dei cuochi che vogliono accreditarsi come bravi. La cucina italiana è fatta di particolari piccoli, inventati dalle donne che in cucina facevano da mangiare per i loro uomini, prima che nascesse il frigorifero e con il forno a legna che non fa mai una fiamma uguale».

Allora che bisogna fare per ristabilire l'ordine delle cose?

«C'è bisogno di un nuovo Rinascimento. La rivoluzione del '68 ha ucciso la forma in tutti i campi. Purtroppo è rinata».

Oltre a suo padre, quali sono stati i suoi maestri?

«I grandi maestri dei cuochi sono gli aristocratici che hanno speso le loro fortune nei ristoranti importanti. Noi facevamo assaggiare il nostro risotto al principe Ruspoli. "Principe è buono?" E lui: "Cemento". Allora lo mantecavamo meglio fino a quando non dava il suo assenso».

Sua moglie è un'ottima cuoca e state insieme da una vita. Che regalo vorrebbe farle che ancora non le ha fatto?

«Il più bello? Lasciarla presto vedova».

Dagospia 02 Novembre 2007

[Vai alla notizia precedente](#) - [Vai alla notizia successiva](#)

[Torna alla Home Page](#)

[\[invia questo articolo\]](#)