

Il successo degli Harry's Bar dovuto a uno stile personale e in controtendenza Arrigo Cipriani racconta la sua "impresa"

MILANO - Dire Arrigo Cipriani, vuol dire controtendenza. Ed è forse questo l'elemento che caratterizza il successo di una vita legata all'Harry's Bar che, da locale miniaturizzato ed elegante, di scrittori e artisti a Venezia, è diventato un mito, un marchio mondiale dell'ospitalità made in Italy. Cipriani, nato nel 1932, un anno dopo l'apertura dell'Harry's bar, racconta tutto ciò nel suo libro-intervista dal titolo "L'impresa, la ristorazione, la salute" (ed. Spirali): idee su ristoranti, sulla storia del locale, sulla filosofia di condurre i ristoranti nel mondo (due a Venezia, uno a Londra, tre a New York e due a Buenos Aires), sulla salute. Completa il volume, di 230 pagine, una ventina di articoli, "i più rappresentativi che ho raccolto negli anni", spiega l'au-



L'Harry's Bar a Venezia

to. Controtendenza, perchè alla richiesta di spiegare il successo dei suoi ristoranti, che annualmente registrano un +15-20%, nonostante si viva in un'epoca di dilagante superficialità e maleducazione. Cipriani indica "la leggerezza e la delicatezza in tutte le cose: nel mangiare, nel servizio, nella vita" e incita ad adoperare "anche un po' d'umorismo". Controtendenza, perchè nei suoi locali, che hanno visto principi e uomini di Stato, attori, scrittori e artisti, "non ci sono protagonisti e non si fanno generalizzazioni. Nel cliente si guarda l'essere umano: essere un essere umano è essere umani, essere uomini. I nostri clienti vengono, godono l'atmosfera, se sono felici ritornano". Controcorrente perchè al posto di scegliere l'eccesso, per i

suoi locali Cipriani vuole "semplicità in tutto: nell'arredamento, nella cucina, nel servizio dei piatti, dei bicchieri". E nei particolari, tant'è vero che Cipriani crede necessario soffermarsi sul tipo di bicchieri usati: "I bicchieri - dicono piccoli, non sono grandi. I bicchieri grandi sono una stonatura, è già un'imposizione. In un bicchiere grande uno deve annusare il vino, perchè semò si sente inferiore sotto lo sguardo del sommelier". Cipriani va controcorrente anche quando parla di cucina: "Niente delle invenzioni della cucina moderna. A me piacciono molto i risotti, la pasta fatta bene, il ragù, il fegato alla veneziana. La cucina è antica, quella delle case delle nostre mamme, nonne, bisnonne. Questa è la cucina".

