

CIPRIANI La multinazionale del gusto

I segreti del fondatore dell'Harry's bar nel nuovo libro-intervista presentato ieri a Milano

Venezia

Il business e la tradizione. L'azienda che fattura 160 milioni di dollari con otto ristoranti (due a Venezia, uno a Londra, tre a New York e due a Buenos Aires) per un totale di mille dipendenti, e quel baccalà o quei *cichéti* capace di stendere al tappeto la tanto celebrata nouvelle cuisine. Questo è Arrigo Cipriani, 75 anni e 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. E ieri, a Milano, Cipriani ha presentato il suo nuovo libro-intervista dal titolo "L'impresa, la ristorazione, la salute" (edizioni **Spirali**), dopo le centinaia di migliaia di copie già vendute dei precedenti libri tradotti in tre lingue.

Un volume in cui il ristoratore veneziano mette in ordine le sue idee - spesso controtendenza - sulla cucina, sulla storia del locale, sulla filosofia di condurre i ristoranti nel mondo e sulla salute. Il segreto del successo dei suoi ristoranti? «La

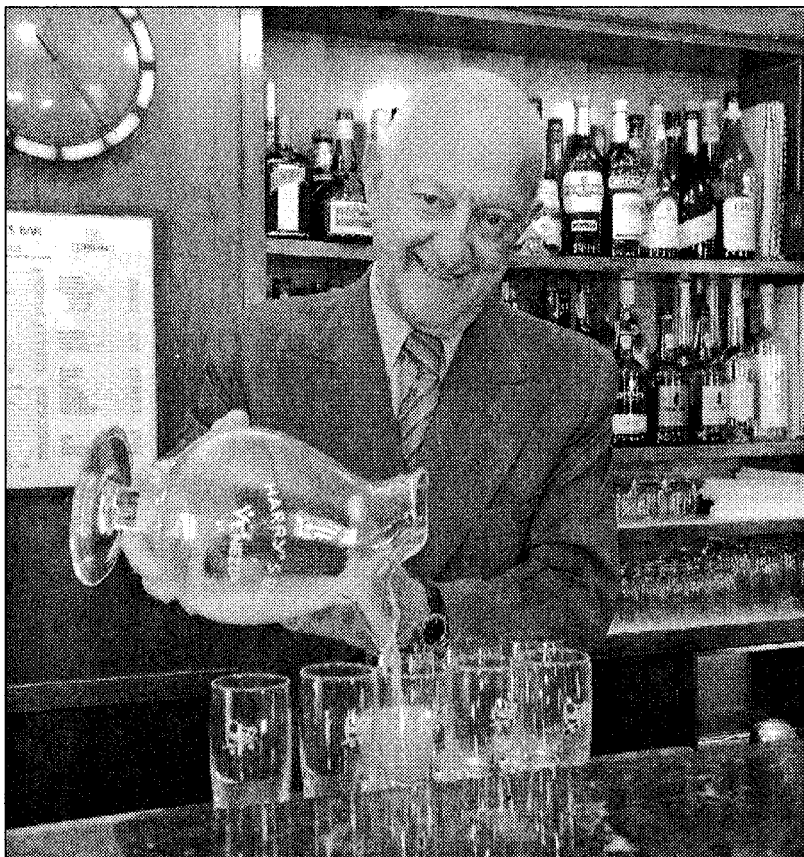
leggerezza e la delicatezza in tutte le cose: nel mangiare, nel servizio, nella vita - spiega Arrigo Cipriani -. Ed anche un pò d'umorismo». Leggerezza e semplicità: «Semplicità in tutto: nell'arredamento, nella cucina, nel servizio dei piatti. I bicchieri grandi sono una stonatura: in un bicchiere grande uno deve annusare il vino, altrimenti si sente inferiore sotto lo sguardo del sommelier». Ma

parliamo 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 pasta e fagioli, che sono piatti anche popolari. La cucina è antica, quella delle case delle nostre mamme, nonne, bisnonne. Questa è la cucina».

E le vicende fiscali-giudiziarie americane? «Purtroppo - afferma - ci sono stati degli errori fatti dagli avvocati che abbiamo in America. Non ci hanno informato che c'era una legge nuova, del 2003, dello Stato di New York, «che vieta il pagamento di royalties a società residenti in Stati dove le tasse sono inferiori a quelle americane». «Siamo stati puniti - precisa - per aver detratto delle royalties che non andavano detrat-

te, ma nella sentenza sono rimasti intatti tutti i nostri diritti civili». Mentre lui ha ottenuto l'archiviazione condizionata delle accuse, suo figlio Giuseppe dovrà sottoporsi a tre anni di vigilanza: «Deve solo dire dove va - spiega -, non è una cosa drammatica».

Infine, nel suo libro Arrigo Cipriani dà anche consigli su come arrivare in buona salute in tarda età: «Ho insegnato karaté per 25 anni - ricorda - e faccio 45 minuti di ginnastica tutte le mattine. Bisogna adoperare il corpo. E mangiare bene: se in una Ferrari si mette gasolio non va avanti. Bisogna mettere benzina buona».



"L'impresa, la ristorazione, la salute" è il titolo del nuovo libro di Arrigo Cipriani



«Cerco la leggerezza e la semplicità. Le invenzioni della cucina moderna? Preferisco i risotti»