

«La mia legge è la semplicità»

Arrigo Cipriani su ristoranti e salute. «L'acqua? Fa male»

Il libro

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'autore. Controtendenza, perchè alla richiesta di spiegare il successo dei suoi ristoranti, che an-

nualmente 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 - dice - sono piccoli, non sono grandi. I bicchieri grandi sono una stonatura, è già un'imposizione.

In un bicchiere grande uno deve annusare il vino, perchè se non si sente inferiore sotto lo sguardo del sommelier. E' tutto miniaturizzato, giusto,

per essere semplice e non essere imposto».

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 pasta e fagioli, che sono piatti anche popolari. La cucina è antica, quella delle case delle nostre mamme, nonne, bisnonne. Questa è la cucina». Che si può esportare: «La nostra cucina - dice - fa parte del nostro Dna universale, piace a tutti. Faccio la pasta in Italia e la do a tutti i miei ristoranti. I nostri piatti si possono fare in tutto il mondo». Nel libro, Arrigo Cipriani dà anche consigli su come arrivare in buona salute in tarda età: «Ho insegnato karatè 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». Beve anche tanta acqua, com'è ormai di moda? «Macchè, bevo pochissimo! Mi fanno ridere quelli che viaggiano con le bottiglie in mano: fa male ai reni e si sciolgono tutti i sali che stanno nel corpo».

Un Cipriani in gran forma, che non è turbato neanche dalle 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 paga-

mento 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 detratte. 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».

(Alessandra Scanziani)



Arrigo Cipriani



Il bancone dell'Harry's bar

