

IL LIBRO Cipriani rievoca la sua avventura e spiega la sua filosofia in cucina

L'Harry's bar raccontato da Arrigo

MILANO - (ansa) - 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'autore.

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 pò 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 Ci-

priani 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».

