

**GUSTO**

**L'happy hour di Cipriani:  
«Sostanza e leggerezza»**

di DAMIANO BELTRAMI

— MILANO —

**A** SENTIRLO, il vero genio era papà Giuseppe. Lui, Arrigo Cipriani (nella foto), un signore elegante e dai modi garbati che ha da poco superato i settantacinque anni, principe della ristorazione di lusso partito dall'Harry's Bar di Venezia per poi conquistare Manhattan, avrebbe solo seguito la ricetta paterna: badare al contenuto. Proporre una cucina terra-terra, ma leggera e musicale. Stando alla larga dalle rivisitazioni culinarie di certi soloni dei fornelli, di certi supercuochi, di certi chef sapienti. Per i quali Cipriani nutre un'antipatia cordiale. Così come per quelli che li recensiscono. Ed ecco i risultati: otto ristoranti a New York, mille dipendenti, 160 milioni di dollari di fatturato. Con un solo rimpianto: non essere apprezzato abbastanza come scrittore. Lamenta Cipriani: se un romanziere apre un ristorante raccoglie applausi. Se un ristoratore scrive libri, la gente resta fredda. Ma non demorde. E lancia la sua ultima fatica: "Harry's bar. L'impresa, la ristorazione, la salute" (Spirali editore).

**Signor Cipriani da quando quarant'anni fa si è messo dietro al bancone dell'Har-**



**ry's Bar a oggi il rapporto degli italiani con il cibo è cambiato?**

«L'unico aspetto che cambia è la scelta. Nei momenti di crisi la gente si butta sulle pietanze opulente: salse e dolci cremosi sono rassicuranti. Nei periodi di benessere, invece, si predilige la cucina povera. Dev'essere un bizzarro modo che la gente usa per auto-punirsi, credo. Comunque il cambiamento è ciclico, ricorrente».

**Che cosa non varia?**

«La leggerezza, la delicatezza nel servizio. Si tratta di rifare le stesse cose, ma in termini più leggeri. Se io propongo le sarde in saor come si faceva settant'anni fa in Veneto - con sale, limone e aceto - il cliente va a casa con un buco nello stomaco. Non siamo più abituati a questo tipo di piatti. Come la cucina, anche il servizio dev'essere leggero, delicato, devi servire gli altri come vuoi essere servito tu. Senza eccedere in personalismi. La troppa confidenza, per esempio, è sbagliata, è pesante. Mio padre non si stancava di ripetere: tra ristoratore e cliente c'è il bancone».

**La leggerezza vale solo per i ristoranti di lusso?**

«Anche un happy hour può essere leggero. A patto che questi barman per fare i cocktail non si mettano a mulinare bottiglie in aria. Tutta scena, roba che sovraccarica. E non c'entra, né con l'aperitivo, né con il cliente».

**IL SEGRETO**

**«Non serve mulinare bottiglie in aria: a tavola contano i contenuti»**

**Gli italiani, notoriamente volpi in fatto di ristoranti e ristorazione, sono più esigenti dei newyorkesi?**

«La cucina, da Venezia, a New York a Londra funziona sempre. Però a una condizione. Che sia come la scrittura: musicale. In un articolo di giornale, e io ne ho scritti parecchi anche sulle pagine di cultura del *Corriere della Sera* con il direttore Piero Ostellino, il ritmo è fondamentale. Stesso identico discorso per il servizio. Non ci devono essere intoppi, inciampi. Dall'arredamento, alle luci, alle sedie, all'altezza del tavolo, ai tovaglioli di lino. Tutto deve essere impeccabile. Il servizio deve accompagnare il cliente con garbo. Lui o lei, devono avvertire la premura; non sbuffare per i fronzoli».

**Signor Cipriani, come dovrà essere l'Harry's Bar del 2020?**

«Primo, deve mantenere vivo il dio che affiora dalle pance dei clienti. Mi spiego: mantenere l'atmosfera di attenzione non intrusiva. Secondo, i piatti devono essere semplici, fatti in casa. Bisogna smettere di pensare alla forma senza contenuto. Anche perché gli italiani, come gli stranieri, ormai hanno mangiato la foglia: nouvelle cuisine è spesso sinonimo di fumo, più che di arrosto. Insomma, la formula è non cambiare una virgola rispetto a quello che diceva mio padre. Ed eccoci al punto di partenza: papà era un genio».

