

Tra Venezia e Usa il re della ristorazione si racconta

Cipriani e il cibo

«Specchio dell'anima»

Professionista «Il buon mangiare italiano è quello che piace a tutti ovunque nel mondo»

Fabio Perugia
f.perugia@iltempo.it

L'accoglienza. Quando Arrigo Cipriani ha esportato il suo modello di ristorazione in tutto il mondo, di una cosa si preoccupava: dell'accoglienza. La base di uno stile, di una filosofia che lo ha portato a servire ai più importanti tavoli del mondo. Dai presidenti Pertini e Ciampi in Italia, a Woody Allen e Truman Capote nel Nuovo Continente. E ovviamente Ernest Hemingway, che nel suo Harry's Bar scrisse alcune note pagine. Arrigo Cipriani è così, raccontando nel suo libro *Harry's Bar. L'impresa, la ristorazione, la salute* edito da *Spirali*, le sere e le attenzioni nel servire la stessa notte Tarek Aziz e Nethanyahu. E da una delle terrazze più importanti di Roma si racconta, davanti una tazza di tè, con il cuore a metà tra la sua Venezia che l'ha cullato e New York che l'ha adottato.

Cipriani, cosa è cambiato da quando ha iniziato a

servire i grandi della terra?

«Tra ieri e oggi nella ristorazione non c'è nessuna differenza, almeno per quanto ci riguarda. Noi proseguiamo sempre sulla linea della trattoria italiana, perché il vero ristorante italiano è la trattoria, con tutto quello che c'è insieme: l'accoglienza cordiale, il mangiare di tutti i giorni. Si immagina che dietro una trattoria ci sia la padrona di casa che cucina per tutti. Portando questo modello in altre nazioni, specialmente in America, specialmente in Inghilterra, ho avuto un grande successo».

Perché?

«Perché negli uomini il Dna del piacere dell'accoglienza è uguale per tutti. Se lei prende un bambino e gli dà un po' di zucchero è contento, se gli dà il limone lo sputa, se gli dà il sale lo sputa. Ciò succede a tutti i bambini del mondo. E il mangiare nostro, quello italiano, è il mangiare vero, che piace a tutti».

Lei è un sofisticato?

«La chiave del mio succes-

so è la grande semplicità, e dare un grande valore agli esseri umani. Esseri umani non trattabili come i visitatori di una chiesa».

Cos'è la cultura dell'accoglienza?

«Molti del nostro mestiere sono in mano alla grande finanza e più che fare accoglienza fanno i finanzieri. Vogliono che tutti quelli che lavorano debbano essere alla stessa maniera. Come quando ti rispondono al telefono e ti dicono "grazie per aver chiamato, mi dica cosa posso fare per lei", che è la cosa più spersonalizzante del mondo: non c'è rapporto umano».

Venezia, Londra, Hong Kong, Porto Cervo, New York. E ogni sera lei serve gente comune e vip.

«Quello che molti si aspettano da me sono un sacco di aneddoti sulle persone importanti che sono venute a mangiare nei miei locali. Le persone che vengono da me e che sono considerate più importanti, si sentono protagoniste in una sala che

e comune. Ieri sera un signore mi diceva: "Sa, ci sono quei due tavoli d'angolo, quelli là, speciali". "Non sono speciali", gli ho detto. Vede, c'è della gente che ha bisogno di un tavolo d'angolo per sentirsi qualcuno, ma in generale io ho visto persone molto importanti sedersi ovunque».

Il suo cliente più simpatico?

«È sempre Woody Allen, io lo adoro. Lui è molto timido. L'ultima volta che è venuto, siccome non stava troppo bene, gli abbiamo dato solo un pollo alla griglia perché era l'unica cosa che poteva mangiare e alla fine non lo ha neanche toccato. E mi ha detto: "Mi sento come un bambino in un negozio di candy"».

Oggi i gusti dei clienti sono più sofisticati?

«Meno male. Ma il gusto va coi tempi: se abbiamo dei tempi opulenti la gente si butta subito sul cibo povero, perché in qualche modo si vuole castigare. Mentre se c'è un po' di ansia in giro, si buttano sui dolci tradizionali. Il cibo rispecchia l'anima, certo, ma anche l'andamento della società, dei tempi».

La frase

Molti del nostro mestiere più che fare accoglienza pensano agli utili. Il vero ristorante italiano però è la trattoria...

Clienti e ospiti



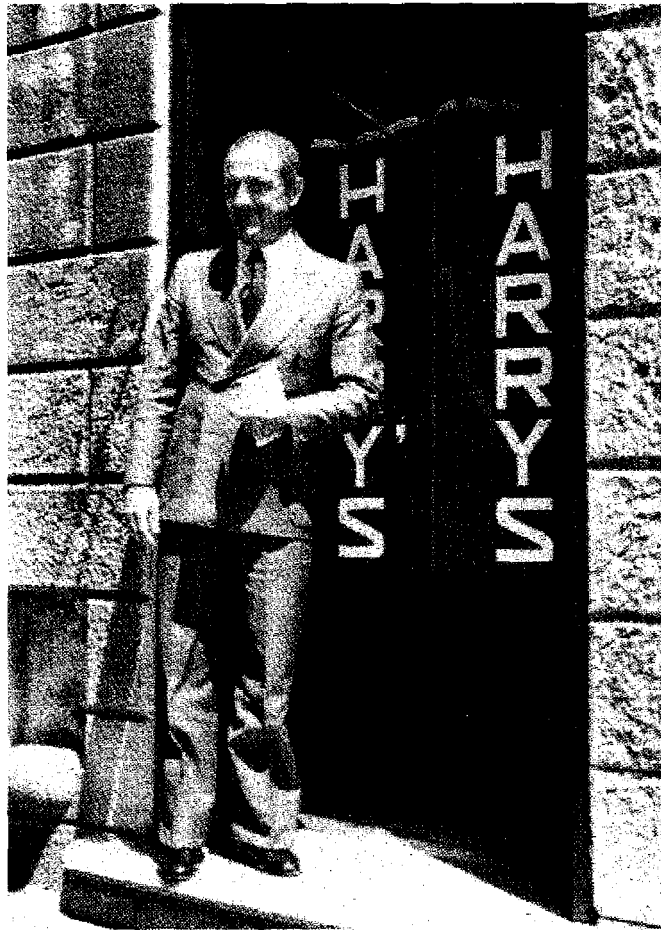
Allen

Tra gli ospiti preferiti da Cipriani l'attore e regista statunitense



Hemingway

Lo scrittore era spesso nell'Harry's Bar di Cipriani, dove si fermava a lavorare



Internazionale Arrigo Cipriani davanti al suo Harry's Bar

