

HARRY'S BAR

Calle Vallaresso, Venezia - tel. 041.5285777

L'Harry's Bar non esiste, esiste solo Arrigo Cipriani: senza di lui il ristorante di calle Vallaresso sarebbe uno dei tanti locali veneziani spennaturisti, non il più bello e nemmeno il più buono. E siccome Cipriani non è un cuoco, anzi è felice quando può ostentare disprezzo verso la categoria, non si deve valutare sulla cucina (un dettaglio) ma sulla sua idea di ristorazione (ciò che davvero conta nel piccolo impero ciprianesco). "Harry's Bar. L'impresa, la ristorazione, la salute" (Spirali) è il libro che ogni ristoratore dovrebbe comprare, leggere, sottolineare e mettere in pratica, se ci riesce. Cipriani è maestro di ergonomia: "Quando si mangia con i tavoli alti - e succede molto spesso - si è costretti a tenere le spalle alte, e questo è contrario a qualsiasi tipo di digestione". E di acustica: "Anche se il locale è pieno, ciascuno deve essere in grado di parlare al suo tavolo a voce bassa e sentire quello che sta dicendo. Per questo all'Harry's Bar abbiamo delle stoffe speciali alle pareti". Cipriani insegna a fottersene dei sommelier: "I bicchieri sono piccoli. Un bicchiere grande, quando si assaggia un vino, induce un certo tipo di scena che uno fa a se stesso". Delle tasse: "C'è una società lussemburghese, la Cipriani SA, la quale controlla il 100 per cento di tutte le altre società". Della Michelin: "Quando avevamo le due stelle, dieci anni fa,

c'erano più scontenti che contenti perché venivano con l'idea delle due stelle. Volevano i bicchieri grandi...". Il cliente quindi ha sempre torto: "Chi viene all'Harry's Bar e chiede una tequila, mi dispiace ma non la troverà: non vendiamo la tequila, perché io la odio". E va un po' preso per il sedere: "Vedo che ai clienti fa molto piacere che io ci sia. Forse credono di mangiare meglio". Va coltivata la più sfrenata immodestia: "La mia pasta all'uovo è stata dichiarata la migliore d'Italia e penso che sia anche la migliore del mondo". E una feroce discriminazione: "Nel ristorante di Londra non abbiamo clienti arabi. L'arabo distrugge il ristorante, perché lo occupa. Incomincia con un tavolo, poi due, poi tre, poi cinque, poi dieci e l'inglese non ci va più". Ai camerieri non va consentito di montarsi la testa: "Bisogna stare molto attenti che i dipendenti facciano le cose bene senza far vedere che sono bravi. Invece, questo è proprio un difetto diffuso". E' indispensabile soffocare i cuochi nella culla: "Non abbiamo chef. Abbiamo bravissimi cuochi ma non lo chef perché questi incomincia ad avere le sue idee, mentre le idee devono essere nostre: deve fare da mangiare come vogliamo noi, non come vuole lui". Cipriani è un mostro, un tiranno, un genio, e se il carpaccio dell'Harry's Bar è buono o cattivo non conta davvero nulla.

