

IL PERSONAGGIO L'ultimo libro di Arrigo. «Alla fine, l'accoglienza conta più del cibo»

Cipriani: «Guide e chef uccidono i ristoranti»

Il patron dell'Harry's fra mito e nuove sfide

Sul finale, quando già si pensa ad uno spunto originale per iniziare l'articolo, può capitare che dall'altra parte del telefono l'intervistato sotterri in un attimo l'intervistatore assieme a tutte le sue domande: «Sa che le dico? Che mi sento come Vivaldi, costretto a ripetere sempre la stessa musica. Lui le note, io le parole». Eppure le quattro chiacchiere fatte con Arrigo Cipriani sull'uscita del suo libro *Harry's Bar. L'impresa, la ristorazione, la salute* (Spirali edizioni, 267 pagine, 30 euro, tratto da un laboratorio che si è tenuto nella Villa San Carlo Borromeo di Senago) sono state tutto tranne che ripetitive. Merito del personaggio, sia chiaro. Settancinque anni che sembrano cinquanta, e il grande peso di un mito da 28 milioni (tanto gli hanno offerto di recente per l'Harry's) portato con enorme leggerezza. Se gli fai la trita domanda sull'elisir di giovinezza ti risponde, stavolta si immanicabile, con la ricetta del benessere, ovviamente del mangiare bene e dei quaranta minuti di ginnastica al giorno.

La buona tavola è così importan-

te?

«Certo. Ma non facciamo confusione. Quando andiamo a mangiare al ristorante quello che conta di più è il servizio, è lo stare bene, il sentirsi a casa. Perché se al termine della cena sei stato a tuo agio perdoni anche qualche magagna della cucina».

Vuol dire che il cibo è secondario?

«In un certo senso sì. Chiaro che bisogna garantire uno standard di qualità ma al di là di questo, penso sia fondamentale avere un ambiente accogliente e uno spirito d'accoglienza assoluto».

Proviamo a tradurre.

«Le sedie, tanto per dirne una. Devono essere comode. Scontato? Mica tanto. Mio padre le provava con i clienti all'Harry's Bar e quando in cento dicevano sì, allora le adottava. Poi la luce. Ma che soffusa e soffusa, io voglio vedere quello che mangio. Le candele lasciamole per la camera da letto dove si fanno altre cose».

Gli chef non saranno molto contenti di tutta questa attenzione per la sala...

«Pazienza, se ne faranno una

ragione. Io mi vanto di non avere grandi chef nei miei ristoranti. In cucina devono esserci dei bravi cuochi. Esecutori, niente più. Quando mi dicono, mi è venuta un'idea per un piatto nuovo, gli rispondo: lascia perdere. Fai bene le cose semplici. Chi sta dietro ai fornelli deve essere come chi serve ai tavoli. Più è bravo, e meno si vede».

Le guide invece premiano sempre più le personalità.

«Per l'amor del cielo, non parliamo di guide gastronomiche. Con l'Harry's fortunatamente da qualche anno siamo usciti dal tunnel e gli affari vanno ancora meglio. Quando avevamo le stelle Michelin i clienti, come pecore, venivano per mangiare questo e quello. La guida favorisce l'umanità, io sono per l'essere umano».

Ma la voglia di entrare nel cosiddetto Gotha dei locali segnalati non favorisce la qualità?

«Ma scherza? Giusto l'opposto. I critici contribuiscono ad abbassarla la qualità. La ristorazione in Italia è da sempre sinonimo di trattoria, non atteggiamoci a

grandi ristoranti per piacere».

L'Harry's però è una trattoria non proprio economica.

«Siamo cari, è vero. Ma, mi creda, il prezzo lo fanno soprattutto i settanta dipendenti. I veneziani pagano meno, certo, devo tutelarli, sono pochi. Ci pensi: se venissero solo turisti il locale perderebbe gran parte del suo fascino. Il mix è fondamentale».

Stessa formula che ha adottato per gli altri locali: Londra, New York, Hong Kong. Altre aperture?

«Si tra un annetto apriremo un Hotel Cipriani a Miami, un altro a Los Angeles e un altro ancora a Las Vegas».

Al di là dei suoi, ci consigli il classico posticino.

«A Venezia da Fiore, alla Madonna, da Romano o da Nane e Memo a San Pietro in Volta. Nel veneto invece da Dino a Silea, al Fogher a Losson, e da Procida a Spercenigo».

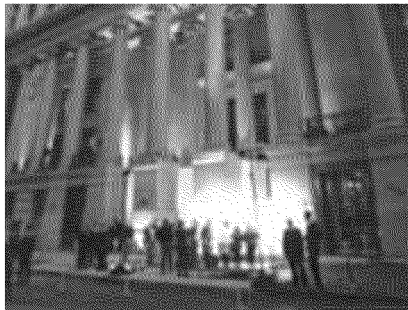
Roma e Milano?

«Roma: da Fortunato al Pantheon, Milano: da Bebel in via San Marco».

Segnati.

«Mi saprà dire».

Massimiliano Cortivo



GRANDE MELA Il Cipriani Wall Street



AL REMO Cipriani alla Vogalonga





PROFUMO DI STORIA

Arrigo Cipriani nel suo Harry's Bar. Sopra, Giuseppe Cipriani con Ernest Hemingway, lo scrittore che ha legato il suo nome al locale

