

Uno spirito libero a mezzo tra due geni

Vincenzo Reda

Il cellulare squilla improvviso: Cipriani mi chiede scusa e risponde in inglese. Ha luogo una breve conversazione che non segue; chiusa la comunicazione, Cipriani, con un sorriso disincantato, né beffardo né compiaciuto, mi dice: *L'hanno preso, Il Grande Moralizzatore, quello che ci ha sempre massacrati...*

Di chi si tratta, mi scusi.

Il governatore di New York, non lo conosce? Ma chi, Giuliani? No, no: Spitzer, Eliot Spitzer, il governatore di New York: l'hanno beccato per una storia di prostitute di lusso. Proprio lui che perseguitava tutto e tutti con l'ossessione di moralizzare il Mondo.

Sono al primo piano dell'*Harry's Bar*, ospite a pranzo di Arrigo Cipriani: avevo richiesto l'incontro dopo aver letto il suo ultimo libro

Harry's Bar - L'impresa, la ristorazione, la salute, appena pubblicato per i tipi di Spirali e da me recensito per i lettori di *Barolo & Co.*

Quando è possibile, gli autori di cui parlo desidero conoscerli di persona: è fondamentale, per me, conoscere lo sguardo, seguire la gestualità, sentire il tono di voce, osservare come vestono. Nulla di scritto e neanche nulla di mediato da fotografie, cinema, televisione può dirti di una persona quan-



Arrigo Cipriani.

to un incontro: è la più vera delle banalità.

Arrigo Cipriani è un uomo ovviamente non più giovane, veste un impeccabile doppiopetto celeste scuro di ottimo taglio: la camicia e, soprattutto, la cravatta – una *regimental* dai colori pastello – raccontano *sense of humor* come lo sguardo franco, chiaro, aperto senza essere fastidiosamente indagatore, racconta un carattere libero e disponibile.

Egli è nato quasi quando nacque il suo Bar e di cui, non a caso, porta il nome: certo che gli anni gli danno fastidio, certo che, si vede bene assai, invecchiare non gli piace; lo spirito è quello di sempre: libero, birichino, bisognoso di misurarsi con gli uomini, le cose, i fatti. Di sé dice non essere un genio: i due Giuseppe, padre e figlio di Arrigo, essi invece sono geni autentici. Uno ha creato la Leggenda, e il Carpaccio e il Bellini, senza aver alcun talento per i denari; l'altro, suo figlio quarantenne, della Leggenda sta facendo un grande business di respiro mondiale, come i tempi richiedono.

Era in Dubai ieri e stamattina si è presentato a Venezia; *sa, si è comprato un aereo personale, e non potremmo proprio permettercelo: il fatto è*

che quando si mette in testa una cosa, non c'è verso di fargli cambiare idea, e devo dire che ha sempre, o quasi, ragione. Come quando, lo seppi dai giornali, comprò per 28 milioni di dollari il primo palazzo a New York: tutti quei soldi ovviamente non li avevamo, ma egli seppe trovarli e aveva ragione! Ha un grande carisma, come suo nonno e anche con le donne...

Le donne: la mamma Giulia, la moglie Ina (Tommasina) e quel-

le che comunque non nasconde di apprezzare. Ho letto *Anch'io ti amo*, un libretto pubblicato nel 1996 da Baldini & Castoldi: i due scritti più belli sono quelli che Arrigo Cipriani dedica alla moglie e alla madre; scritti non banali, anche amari, struggenti, non privi di un certo fascino letterario. Ho sempre pensato che gli uomini che sono stati educati dalle donne, quelli che hanno vissuto tra e con le donne, sviluppano una sensibilità particolare.

L'astrologia, per quel che vale e per chi ci crede: Arrigo è un toro di maggio, il papà Giuseppe uno scorpione di novembre, il figlio Giuseppe un leone di agosto: certe volte sembra quasi una disciplina seria...

Sa, Gianni Agnelli mi chiedeva sempre come stava mia zia... io che magari non la vedevo da mesi. E Berlusconi, ha fatto una serata da noi con Amato e poi è arrivato anche il suo cantante Apicella, di persona è simpatico, coinvolgente. Come Naomi Campbell, tutta un'altra persona rispetto a quello che si pensa seguendo i media.

Sì, Cipriani, ma a me non interessa che mi parli dei personaggi passati dall'Harry's in tanti anni: ormai è tutto pubblicato e risaputo, la Leggenda è ormai proprietà dell'immaginario collettivo; mi parli di suo padre, mi parli di suo figlio...

Mio padre certe volte lo caricava sull'auto, a me sono sempre piaciute le automobili veloci - oggi possiedo una AMG da più di 500 cavalli e sapesse come mi divertivo ancora ai semafori: da 0 a 100 in 4 secondi! - a quei tempi avevo una Giulietta, e con lui scorazzavamo per la provincia per un giorno intero, mangiando e, ancor più bevendo, in trattorie incredibili. Si tornava sempre con le gambe ben ben traballanti...

Di mio figlio, che vedo pochissimo perché è sempre in giro per il mondo, mi ricordo una volta in cui riuscimmo a stare insieme per sei ore consecutive e a parlare come non avevamo mai fatto; era

una circostanza non bella, eppure la ricordo con piacere per quel lungo momento di intimità, di vicinanza.

Oggi, il nostro è un grande affare che occupa più di 1000 persone in diversi continenti: stiamo per aprire a Las Vegas e a Miami, e anche qui mio figlio Giuseppe ha saputo scegliere i posti migliori, e la sfida è rappresentata dalla necessità di valutare e incentivare al meglio i collaboratori cui delegare compiti importanti. Stiamo trasformando un'azienda familiare in una moderna organizzazione con strategie mondiali, e non è cosa semplice. Pensi che Giuseppe ha comprato una grande azienda agricola in Uruguay; un affare come li sa fare solo lui: ci vado ogni tanto a trascorrere qualche bel momento con gli amici.

Siamo seduti in un tavolo d'angolo al primo piano del locale: l'Harry's Bar è un localino piccino, proprio di fronte alla fermata S. Marco delle linee di traghetti veneziani. Colpisce lo spazio minuscolo, colpisce la straordinaria accoglienza, sempre discreta dei camerieri, i tavoli bassi, le comode poltrone, le piccole posate, i bicchieri quasi ordinari: *Riedle, quando viene da noi si porta i suoi bicchieri, ma io non gliene ho mai comprato uno! Da noi si usano quelli che piacciono a me, non si discute. E non ci sono chef, non ci sono tendenze da seguire, cucine novelle o sifoni da rincorrere: da noi si viene perché siamo noi.*

Ovviamente, la discussione viene a toccare l'argomento guide e giornalisti e critici enogastronomici di cui Arrigo Cipriani non ha grande considerazione: e come dargli torto! Non c'è un grande editore che pubblichi una guida vera del settore - parlo di Editori come li ho conosciuti io, Giulio Einaudi, Mario Lattes, Giancarlo Merlini - perché posti come Il Bar dovrebbero occupare una sezione *hors categorie*: non si danno voti alle Leggende. Anche il mio amico Gino Veronelli, grande personaggio di questo

mondo ma certo non grande editore, ebbe i suoi bravi torti. Cipriani mi racconta di una battaglia a suon di anagrammi: trovò un bel *Er vinello* che non piacque molto al buon Gino; si riappacificarono in un incontro casuale a New York...

Due aneddoti prima di concludere: una volta a New York a Silvester Stallone che si lamentava di essere da molto in attesa di un tavolo, Giuseppe Cipriani replicò che per vedere un suo film aveva dovuto fare due ore di coda, e dunque che lasciasse perdere... Gael Green, giornalista esperta di enogastronomia ma anche di faccende inerenti il sesso, fu mandata dal *New York Magazine* a scrivere un pezzo su uno dei locali di Cipriani: ne scrisse malissimo e a torto; Arrigo spedì una lettera al giornale dicendo che la signora aveva mangiato dimenticandosi di togliere il preservativo dalla lingua. E la lettera venne pubblicata integralmente, con grandi complimenti di tutti gli addetti ai lavori al sarcasmo opportuno del buon Arrigo.

Concludo parlando della pasta all'uovo, confezionata nel pastificio di proprietà in Veneto - non più di qualche quintale al giorno con una macchina ideata da Cipriani stesso - di qualità eccelsa, preparata con un *ragout* ineccepibile. Così come di ottima qualità la *tartare* guarnita con una buona salsa tonnata. Una bottiglia di un giovane Cabernet ha svolto il suo compito in modo adeguato - Arrigo Cipriani mi ha fatto notare che a Venezia non si possono avere cantine in cui tenere i grandi vini e ci si deve attrezzare in altro modo.

Di cibo e di vino ho parlato poco: non sono stato ospite di Arrigo Cipriani per giudicare la qualità della ristorazione, peraltro impeccabile: spesse volte ci si dimentica che la ristorazione è solo un mezzo.

Il fine naturale è nutrirsi bene. Il fine delle persone, quelle che piacciono a me, è invece quello d'incontrare altri uomini, sensibili e curiosi (non tralasciando le donne, naturalmente...).