



Proprietario di sei locali storici nel centro di Milano, Alberto Cortesi racconta una storia di successi iniziata negli anni '70 che continua ancora oggi. Appassionato di arte e collezionista raffinato, lo scorso novembre ha ospitato al Charleston una mostra dello scultore Francesco Messina

Leonella Zupo

Impara l'arte e mettila in mostra

In ordine cronologico, il Charleston in piazza Liberty a Milano, dove incontriamo Alberto Cortesi per l'intervista, è stato il primo ristorante interamente di sua proprietà. Stiamo parlando del lontano 1978, tanto che a settembre di quest'anno ricorreva il suo trentennale, e per l'occasione è stata organizzata una sontuosa festa con ospiti illustri che ha coinvolto non solo il locale ma tutta la piazza antistante e che ha visto, in contemporanea, anche l'inaugurazione di una nuova sala espositiva dedicata alla cultura e all'arte. Fino alla fine di novembre, Cortesi è riuscito infatti a ottenere dalla Fondazione Francesco Messina trentasei meravigliose opere dell'artista, che spaziano dal 1920 fino al 1991. Le opere di questo grande scultore del nostro tempo potranno dunque essere ammirate proprio nel seminterrato del ristorante Charleston, in un nuovo spazio appositamente pensato e attrezzato per mostre, eventi e dibattiti culturali. Ma torniamo ai ristoranti. Dunque, sempre in ordine cronologico, a seguire è arrivato il Replay, in piazzetta Pattari, poi il "SuperTuscan" Cocopazzo di via Durini, fino "A Santa Lucia", dove il timone oggi è nelle mani del figlio trentacinquenne, Fabio, assistito dal



direttore Vincenzo Traglia, e del primo Chef Franco Ibbi. Proprio per i personaggi che lo hanno frequentato, per le sue vicende e per aver conservato arredi e testimonianze delle origini, "A Santa Lucia" appartiene all'Associazione Locali storici d'Italia, che riunisce i duecento più antichi e prestigiosi ristoranti, alberghi, pasticcerie, confetterie e caffè letterari che hanno fatto la storia del nostro Paese. Arriva la volta di un'altra storica Trattoria, Torre di Pisa, monumento del buon mangiare in via Fiori Chiari nella caratteristica zona di Brera e, per ultimo, apertura nel 2004, i QuattroMori in Largo Maria Callas, altro monumento storico interamente ristrutturato da Cortesi sotto i vincoli della Soprintendenza ai beni architettonici.

Dopo trent'anni nell'alta ristorazione milanese chi è oggi Alberto Cortesi?

«Sempre lo stesso. Un imprenditore appassionato con tanta voglia di fa-

re. Lavoro ogni giorno insieme a mia moglie fino a mezzanotte. L'unico mio rammarico è quello di non essere più un giovanotto perché mi piacerebbe dare ancora molto, ma sono ugualmente soddisfatto: la maggior parte dei miei clienti è composta da habitués che mi seguono da anni e questo significa che, quando si lavora bene, si viene sempre premiati».

Qual è il tratto distintivo che accomuna i suoi ristoranti?

«Il rispetto per le tradizioni. Pur riconoscendo che ogni giorno ci sia sempre da imparare qualcosa da tutti, credo che nessuno al mondo abbia conservato le antiche tradizioni, come noi Italiani, in fatto di cultura culinaria: mia nonna o la mia bisnonna, per esempio, avevano una sapienza contadina millenaria, tramandata da generazioni. Oggi quelle che contano sembrano essere solo le stelle sulle guide, ma io invece penso che alla fine sia più importante sapere come esattamente debba

In apertura, Alberto Cortesi, nella sala riunioni del Charleston di Milano – recentemente inaugurata – davanti al grande torso femminile in bronzo di Francesco Messina. Qui sopra, Ristorante Charleston, 29 settembre 2008.

Il taglio della torta per festeggiare i 30 anni del locale. Da sin. Rino Bindi, Alberto Cortesi e la moglie Mariuccia

I miei locali sono sempre stati frequentati da artisti e galleristi. Dopo i vernissage, venivano a mangiare con i clienti al ristorante, e invece dei soldi pagavano il conto con un'opera. In questo modo ho avuto l'occasione di acquistare numerose opere di pittori importanti



Piazza Liberty, Ristorante *Charleston*. In senso orario, l'ingresso, il gazebo con, in primo piano, la statua in bronzo *lady Macbeth* di Francesco Messina, un interno

essere fatta una semplice pasta e fagioli. In tutte le regioni d'Italia si può gustare una cucina tipica e mangiare egregiamente: in Piemonte, in Veneto, in Toscana, in Umbria, Calabria, Sicilia, Lombardia anche, insomma una ricchezza immensa. Le nostre regioni sono miniere di sapienza ed io in tutti questi anni ho sempre indirizzato i miei chef su piatti tipici regionali, mai sulla *nouvelle cuisine* per intenderci, pur avendo gestito per anni, in passato – con mansioni di direttore prima e come socio in seguito – il ristorante Alle Asse di via Marcona, una delle più vecchie trattorie storiche di Milano, a due passi da Gualtiero Marchesi! Secondo me la verità è quella che deriva dalla nostra tradizione secolare, quella della stagionalità dei prodotti, naturalmente rivista in chiave più leggera e delicata per adeguarla ai bisogni di oggi. Altri cambiamenti, e questi un po' in tutti i miei locali, hanno ri-



guardato le cucine a induzione: penso che facendo lavorare in cucina i miei collaboratori con temperature simili a quelle presenti in sala, e non più in mezzo a fumi caldissimi come in passato, un'atmosfera e un clima più congeniali sul posto di lavoro non avrebbero potuto che riflettersi positivamente con una migliore riuscita dei piatti».

I piatti della tradizione che preferisce?

«Il farro, l'acqua cotta, la pappa col pomodoro o la zuppa di garmugia per esempio, un piatto tipicamente povero, primaverile, della cucina contadina lucchese, noi continuiamo a proporli tutti al Cocopazzo. Un po' come le massaie di un tempo, che utilizzavano in cucina ciò che la natura offriva in quel particolare momento dell'anno: fave, pisellini freschi, asparagi, carciofi... carni di maiale sotto sale conservate al fresco nelle cantine, utilizzate per dare sostanza e sapore al piatto, e naturalmente pane avanzato perché non si buttava mai via niente. Ecco, vede, solo a parlarne mi viene l'acquolina in bocca!».

Oltre alla grande cucina e alla passione per questo mestiere, a cosa imputa il suo successo?

«A mia moglie. Sicuramente non avrei potuto realizzare tutto questo senza di lei, abbiamo iniziato praticamente insieme. È una presenza fondamentale e l'anima dei miei locali, si



occupa un po' di tutto. È una milanese pura al 100 per cento, anche se paradossalmente parla con l'accento toscano, merito della mia forte influenza in tutti questi anni (ride ndr.). Certo, anche noi abbiamo passato le nostre bufere, come tutte le coppie del resto, l'importante però alla fine è ammettere di aver sbagliato. Poi, i sacrifici compiuti insieme in questi anni ci hanno avvicinato molto e ci hanno fatto capire l'importanza dell'unione, la forza dei valori della famiglia».

Come vi siete conosciuti?

«Lo sa come arrivavano una volta i ragazzini toscani qui a Milano? I gestori dei più famosi ristoranti toscani venivano a chiedere dalle nostre parti alle famiglie di portare con sé alcuni ragazzi "purosangue" perché il locale avesse un'impronta innegabilmente toscana, verace, con la presenza di autoctoni che parlassero in dialetto, per poter ricreare un'atmosfera il più possibile in linea con il locale. Io, come tanti miei coetanei, venni in un certo senso "adottato" a quattordici anni dai proprietari di un ristorante nei pressi della Stazione Centrale di Milano. Mia moglie, anche lei allora quattordicenne, abitava al quarto piano dello stabile dove era ubicato il ristorante, Il Pesce d'Oro (oggi il locale non esiste più perché il palazzo è stato demolito, ndr), e mi



guardava sempre dalla finestra mentre portavo i piatti ai tavoli apparecchiati fuori. Ci incontravamo spesso sulle scale, così è nato il nostro amore. Ricordo che una sera, mentre come al solito si aspettava che arrivasse l'ultimo treno prima di chiudere la cucina, arrivò un giocatore argentino appena acquistato dall'Inter. Si trattava di Valentin Angelillo, in seguito capocannoniere con 34 goal al suo attivo, e quella sera per l'occasione tutta la squadra al completo – appena scesa dal treno – cenò da noi. Io dovevo servire tre cotolette alla milanese ai tavoli ma, distrattomi un attimo per guardare la mia ragazzina affacciata alla finestra, andai a sbattere con i piatti contro un palo e feci cadere le cotolette sul marciapiede! Questo forse può dare l'idea di quanto fossi innamorato, anzi cotto di lei. Mi è piaciuta subito per la sua grande intelligenza e sensibilità e dopo dieci anni ci siamo sposati e abbiamo avuto due figli, Silvia e Fabio».

Ristorante *Cocopazzo* in via Durini. Sopra, due interni. In basso, l'ampia sala e il giardino de *I Quattromori*, lo storico ristorante in Largo Maria Callas





Sopra, a sin. la sala di A Santa Lucia, tempio della cucina napoletana, che fa parte del circuito Locali Storici d'Italia. In basso, il Torre di Pisa a Brera, un monumento della ristorazione toscana a Milano

Anche loro vi hanno seguito nella professione?

«Sì, anche se noi non abbiamo mai imposto niente, sono loro che hanno scelto di fare questo mestiere e ritengo che lo facciano con grande passione e professionalità».

Quali sono le altre sue passioni nella vita?

«Sicuramente l'arte. Ho avuto locali che sono sempre stati frequentati da artisti. Al ristorante Alle Asse per esempio, dove in passato ero in società con un finanziatore di Langhirano, il mio socio esponeva sempre alle pareti importanti opere di tutti i più grandi galleristi di Milano. Anche all'epoca si facevano molti vernissage, poi gli artisti e i galleristi venivano a mangiare con i clienti al ristorante, e invece dei soldi ti pagavano il conto con un'opera. In questo modo ho avuto l'occasione di poter acquisire numerose opere d'arte di pittori come Bruno Cassinari, Giuseppe Migneco, Pietro Annigoni, Remo Brindisi, Roberto Crippa, ma anche di scultori come Agenore Fabbri o



Francesco Messina, solo per citarne alcuni. Nel 1970 organizzai anche un premio di pittura un po' particolare: tutti questi grandi artisti dovevano proporsi con la loro opera, associata però a un piatto tipico regionale cucinato per l'occasione da loro stessi, in cucina, in vesti di chef. Naturalmente a vincere non era l'opera migliore ma il miglior piatto, e questo lo decideva una giuria presieduta dai massimi esponenti dell'enogastronomia, Vincenzo Buonassisi e Massimo Alberini del Corriere della Sera. L'azienda autonoma di soggiorno di Caorle mise in palio un soggiorno gratuito in una di quelle ville terramare per tre anni: lo vinse Roberto Crippa. Ho intenzione di ripetere questa esperienza con grandi scultori, a breve, questa volta ai quattro Mori».

A cosa non potrebbe rinunciare?

«Alla vera amicizia. È molto rara: il vero amico è quello che anche nelle piccole cose ti dimostra che puoi sempre contare sul suo appoggio e sul suo affetto. È quello che è sempre disposto a mettersi in mezzo per difenderti. E tu sei sicuro che faresti lo stesso per lui».

