

# MASTER MEETING®

Communication Agency Int. srl  
Anno XIV - N. 11/2008  
Sped. in A.P. 45% Art. 2 comma 20  
Lett. B Legge 23/12/96 N. 662 - Filiale di Milano  
In caso di mancato recapito inviare all'ufficio  
di Milano CMP Roberto adriano del conto  
per la restituzione al mittente che si impegna  
a pagare la relativa tassa  
Prezzo di copertina € 2,00



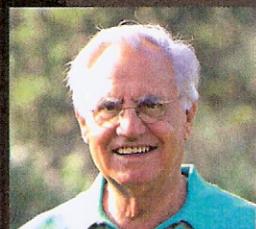
**Tommaso Tanzilli**  
FEDERALBERGHI  
PIÙ PESO SPECIFICO  
AL TURISMO



**Francesco Sostero**  
Hilton Hotels Corporation  
IL COLOSSO  
CONTINUA  
A CRESCERE



**Ginevra Cordero  
di Montezemolo**  
PR PER VOCAZIONE



**Paolo Piras**  
UN NUOVO SPAZIO  
CONGRESSUALE  
ALLE ROVEDINE



**GIANNI ALEMANNO**

## Così restituirò Roma agli italiani

**SCENARI**  
L'ITALIA DEGLI ALBERGHI  
HA BISOGNO DI UN RESTYLING

**INCHIESTA**  
UNA VITA DA PRECARIO

**TENDENZE**  
IL BLOG TROTTER: L'ULTIMA  
FRONTIERA DEL VIAGGIO GLOBALE

**SPECIALE ROMA**  
SI VOLTA PAGINA

**VIAGGI**  
COLOMBIA. ISOLE DEL ROSARIO



# Così restituirò Roma agli italiani

Secondo un'indagine dell'Enit, la scorsa stagione estiva si è chiusa con un bilancio positivo per l'incoming dall'estero contro il calo registrato dai nostri connazionali. Roma, in particolare, piace sempre più a tedeschi e russi (+37,9% i visti rilasciati rispetto allo scorso anno) mentre è diventata troppo cara per gli italiani. I progetti del Sindaco di Roma, Gianni Alemanno, per riportare la Capitale al primo posto tra le destinazioni preferite del Paese

Leonella Zupo

L'analisi dell'andamento turistico della stagione estiva in Italia ha confermato la percezione diffusa tra gli operatori del settore, secondo cui il calo delle presenze e dei pernottamenti dei nostri connazionali avrebbe influenzato negativamente le entrate, frenate anche dalla congiuntura economica internazionale. Le assenze straniere più significative per il bilancio sono state certamente quelle statunitensi e giapponesi, controbilanciate in parte dal turismo est-europeo, di matrice specialmente russa, in costante aumento negli ultimi anni soprattutto per la capacità di spesa. Resta comunque il mercato europeo il bacino di utenza più importante per il nostro turismo internazionale, il cui apporto, nonostante la diminuzione dei flussi provenienti da Francia e Inghilterra, non è venuto meno, anzi, si è accresciuto rispetto al medesimo periodo del 2007. I turisti tedeschi e austriaci rappresentano in questo senso il nerbo fondamentale della domanda straniera. Il divario tra la spesa degli italiani all'estero e quella degli stranieri in Italia – che va di anno in anno ampliandosi stando ad alcune statistiche comparative – sembrerebbe avere a che fare non tanto col singolo dato delle presenze, quanto con la capacità di trasformare soprattutto i pernottamenti in opportunità concrete di guadagni turistici. Secondo un rapporto dell'Economist Intelligence Unit (Eiu), Roma e Milano scalano pericolosamente posti nella classifica mondiale che considera il costo della vita nelle principali città. In generale, il conto per gli italiani in ferie è sempre più salato: dati ufficiali relativi al Nic (indice dei prezzi per l'intera collettività) parlano, infatti, di aumenti annui che coinvolgono pacchetti vacanze, benzina, stabilimenti balneari, ristoranti, tariffe autostradali e affitti. Allargando l'analisi ai capitoli di spesa, corrono i listini per bevande alcoliche e tabacchi, trasporti, al-

bergh  
tri be  
nelle  
ginos  
del m  
della  
**Al sir  
man  
poss  
event**  
«Esis  
può r  
interr  
analiz  
legati  
ciò si  
strutt  
al res  
metri  
capire  
to ad  
stiam  
miglic  
litane  
dell'a  
attrar  
**In co  
rilan**  
«Dice  
ficien  
lioni c  
ment  
cantic  
stime  
Parcc  
antica  
versit  
**E pe  
da r  
turo**  
«Nell  
svilup  
e reli  
strate  
cong  
Nuv  
re d'  
front'  
zione  
In pe  
tenzi  
delle

turisti-  
iva in  
cerce-  
eratori  
cui il  
ai per-  
zionali  
nte le  
rgiun-  
e as-  
per il  
quelle  
trobi-  
euro-  
ussa,  
ii anni  
esa.  
ropeo  
te per  
il cui  
zione  
e In-  
rzi, si  
simo  
schi e  
esto  
della  
tra la  
quella  
di an-  
ad al-  
sem-  
tanto  
enze,  
mare  
oport-  
tici.  
omist  
lilano  
nella  
era il  
città.  
ni in  
ficiali  
i per  
ti, di  
pac-  
nenti  
adali  
pitoli  
van-  
i, al-

berghi e pubblici esercizi, nonché altri beni e servizi. Il costo della vita nelle città italiane sale dunque vertiginosamente nel confronto col resto del mondo, anche in considerazione della carenza di infrastrutture.

**Al sindaco di Roma, Gianni Alemanno, abbiamo chiesto quali possano essere le cause e gli eventuali rimedi...**

«Esiste un calo di presenze che si può motivare soprattutto con la crisi internazionale in atto, specie se si analizza la dinamica dei flussi turistici legati all'andamento del dollaro. A ciò si aggiunge la carenza di infrastrutture, che accomuna la capitale al resto d'Italia. Si pensi ai 200 chilometri di metropolitana di Parigi per capire quali sono le differenze rispetto ad altre città europee. Per Roma stiamo studiando delle strategie di miglioramento, anche se le metropolitane non sono l'unico obiettivo dell'amministrazione capitolina per attrarre visitatori dall'estero».

**In concreto, come promuovere e rilanciare il turismo allora?**

«Dicevamo trasporti metropolitani efficienti, ma non solo. Oltre ai 27 milioni di euro stanziati per il completamento della metro B1, abbiamo in cantiere di avviare 4 miliardi di investimenti privati, di cui 600 solo per il Parco tematico dedicato alla Roma antica, in collaborazione con le università romane».

**E per quanto riguarda gli obiettivi da raggiungere nel prossimo futuro a Roma?**

«Nell'ambito di un generale Piano di sviluppo per il turismo congressuale e religioso, si dovrà operare per una strategia di rilancio di un distretto congressuale nel quartiere Eur, dalla Nuvola al Parco Acquatico, con opere di miglioramento per il "water front" di Ostia, insieme alla risistemazione del porto turistico di Fiumicino. In parallelo si dovrà puntare sul potenziamento delle infrastrutture e delle opere in funzione della mobilità,

con un nuovo piano strategico della mobilità sostenibile, la revisione del Piano Parcheggi, il nuovo Piano Regolatore delle opere pubbliche, la revisione e l'applicazione del Piano Regolatore Generale. Vogliamo sviluppare progetti coordinati per la città delle periferie e in funzione della tutela del verde e delle energie sostenibili pensare ad una seria applicazione dei progetti che riguardano "Roma solare"».

**Quali sono i passi da compiere per favorire le imprese e migliorare infrastrutture e servizi?**

«Certamente si dovrà discutere del possibile ampliamento dell'aeroporto Leonardo da Vinci e della creazione di un Polo logistico integrato per il trasporto delle merci dal centro alla periferia e viceversa. Per migliorare il settore terziario, inoltre, sarà predisposto un nuovo piano del commercio e della distribuzione, con la revisione delle norme sull'occupazione di suolo pubblico, come è per il nuovo regolamento applicato al centro. Occorre ricordare che la revoca del mega appalto alla Romeo Gestioni amplierà le prospettive di partecipazione ai lavori pubblici per le piccole e medie imprese e che è un obbligo della pubblica amministrazione pagare i suoi fornitori entro 60 giorni».

**Un'ultima domanda: il centro fieristico di Roma cede il passo a Milano e Napoli. Perché?**

«Perché finora sono mancate una strategia capitolina di rilancio e promozione delle potenzialità della Nuova Fiera di Roma – in un contesto di potenziamento delle infrastrutture dei trasporti – e la creazione di un vero polo congressuale. Questi, come ho ricordato, sono tra gli obiettivi urgenti per il Campidoglio per rendere Roma il vero crocevia dei traffici nel Mediterraneo e il polo di attrazione per un turismo congressuale, che la capitale può trattenere e incrementare alla stregua dei grandi centri europei».



# Le Rovedine Golf Club eventi sul green

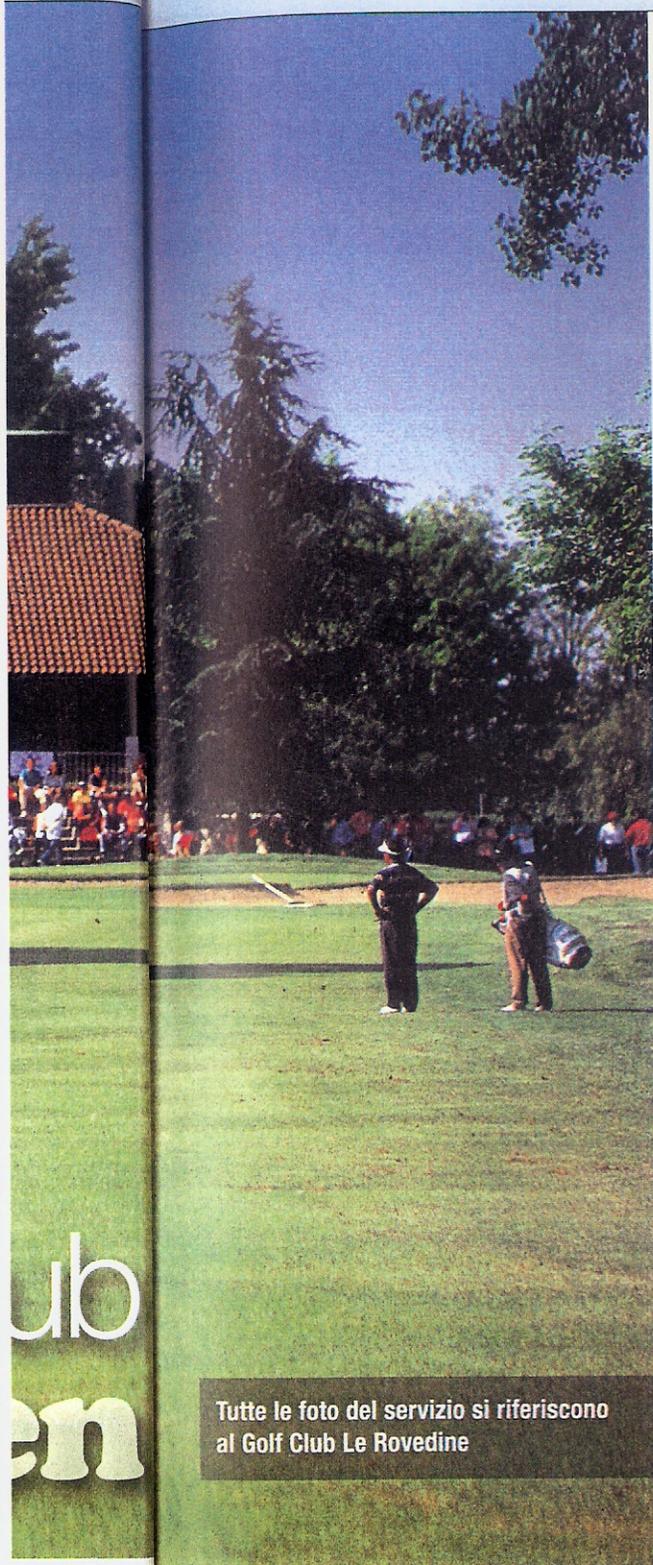
Tutte le f  
al Golf C

Paolo Piras, l'imprenditore di Golf Vacanze, e pioniere del turismo legato al golf, parla della sua ultima idea: offrire la Club House del Golf Club Le Rovedine come spazio esclusivo per meeting e eventi

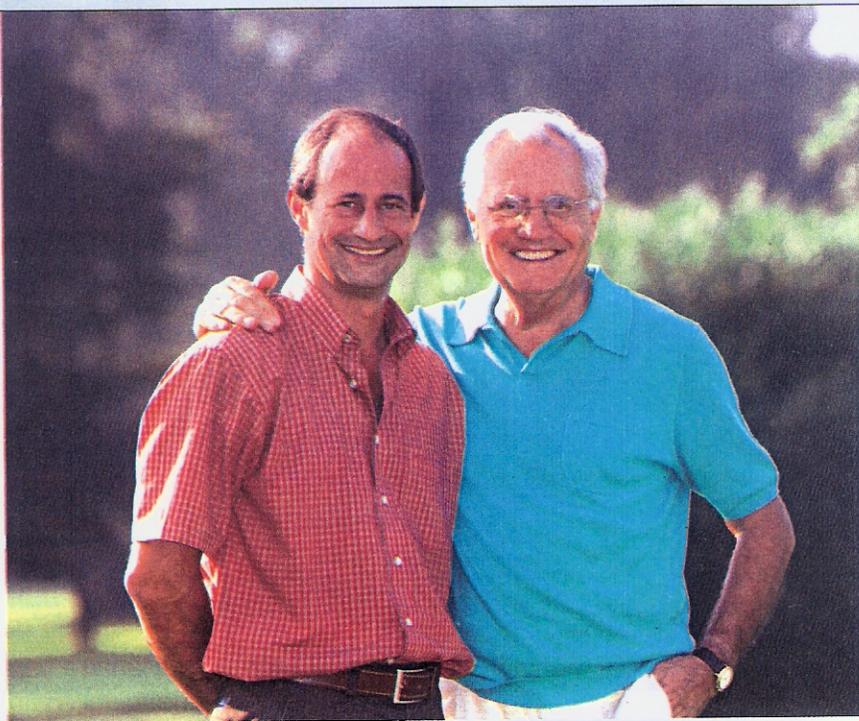
Leonella Zupo

**P**aolo Piras, sardo Doc classe 1938, una laurea in economia e commercio, quattro figli e nove nipoti, nel 1980 ha costituito la società Golf Vacanze, che ha acquisito la gestione del Golf Club Le Rovedine, a due passi dal centro di Milano. Nel 1982 l'acquisizione dal Gruppo Fiat delle agenzie di Viaggio "Ventana" per avviare un piano di ristrutturazione che ha portato alla nascita di Acentro Turismo, azienda divenuta presto lea-

der nel k  
nizzazio  
Nel 2008  
Noveras  
dal Duor  
anni di e  
coinciso  
to in que  
ha acqui  
proprietà  
dolo in u  
cuo inves  
della stru



Tutte le foto del servizio si riferiscono al Golf Club Le Rovedine



Paolo Piras con il figlio Franco, amministratore delegato di Golf Vacanze

Oggi la nuova Club House di 2000 metri quadrati, oltre a momenti di relax e ristoro come luogo d'incontro e di aggregazione, offre l'opportunità di organizzare meeting ed eventi di successo immersi nella tranquillità della natura. In realtà il golf può essere un veicolo estremamente efficace per dare visibilità al proprio marchio perché dà la possibilità di raggiungere un target mirato. Nella nuova struttura è presente una sala meeting modulabile con terrazza e giardino, dotata di luce naturale e vista a 180 gradi sul percorso, capace di accogliere eventi e cerimonie fino a 120 persone, con i migliori supporti tecnici e audiovisivi e una saletta board-meeting da 6/8 persone. Dunque un luogo ideale dove incontrarsi, per lavorare e comunicare accompagnati da un coffee break o un business lunch, una passeggiata nel parco o un team-building legato al golf. Ma Le Rovedine, primo esempio in Italia di "Open Course", ovvero di campo privato gestito secondo il modello più diffuso nei Paesi anglosassoni, è innanzitutto una grande oasi di verde, un immenso parco naturale di oltre 650.000 metri quadrati di prati verdissimi, laghetti e boschi secolari attraversati da sette chilometri di sentieri. Sono decine di migliaia le piante di specie diverse, tra le quali ciliegi, cedri, pini, aceri e betulle, un bosco autoctono dove vivo-

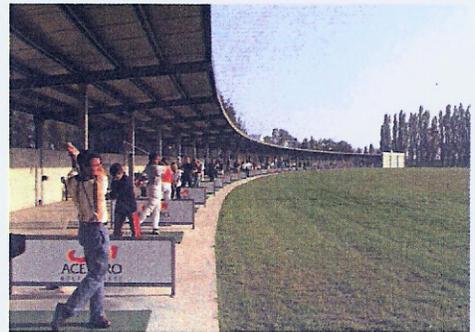
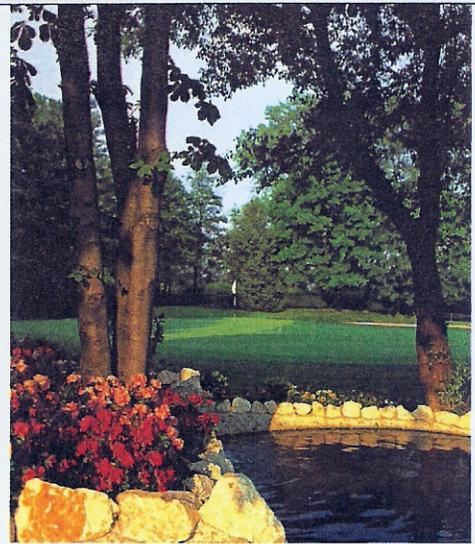
...c classe  
...onomia  
...ro figli e  
...0 ha col-  
...lf Vacan-  
...la gestio-  
...ne, a due  
...Nel 1982  
...Fiat delle  
... per av-  
...zione che  
...entro Tu-  
...esto lea-

der nel business travel e nelle organizzazioni di vacanze legate al golf. Nel 2008 il Golf Club Le Rovedine di Noverasco di Opera, a soli 10 km dal Duomo, ha compiuto i suoi 30 anni di attività, un traguardo che è coinciso con un grande cambiamento in quanto la società Golf Vacanze ha acquisito definitivamente l'intera proprietà dell'impianto, trasformandolo in un club privato con un cospicuo investimento per il rinnovamento della struttura.





no in assoluta tranquillità anatre selvatiche, germani, folaghe, cigni e altri uccelli migratori che qui trovano ristoro. Polmone del golf è il campo pratica, il più grande d'Italia e tra i più grandi d'Europa, con ben cento postazioni di cui sessanta coperte e illuminate e un percorso executive da 9 buche par 3 affiliato alla FIG. Nel 1995 proprio su questo percorso è stato ospitato il 52° Open d'Italia. Ogni anno, inoltre, si organizzano gare e tornei per aziende leader che

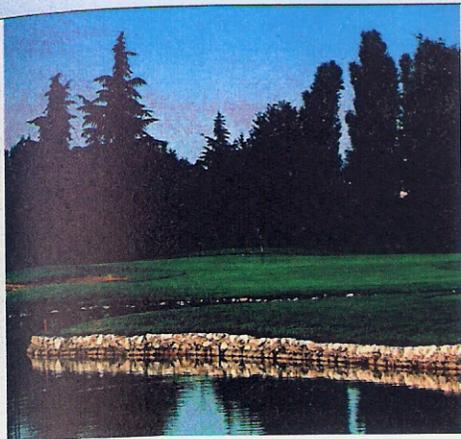


hanno deciso di investire nel mondo del golf. A Paolo Piras che abbiamo incontrato nel suo studio di via Vittor Pisani abbiamo chiesto: qual è il suo orgoglio?

«Ho recentemente ricevuto dalla FIG una targa di riconoscimento per i trent'anni di attività imprenditoriale legata al golf Le Rovedine, ma nella mia società, Golf Vacanze SPA, partecipa tutta la mia famiglia, non a caso ci definiamo *family golf company*: io, i miei quattro figli e mia moglie, presidente, elemento forte della famiglia. Quello che ci terrei a precisare è che il golf non è una struttura inavvicinabile, il golf vive fondamentalmente dei servizi che riesce ad erogare come qualsiasi altra impresa. La differenza sostanziale fra noi e gli altri Golf Club consiste proprio nel fatto di essere stati i precursori nel-



l'aver il presa. solo a per pot a fondi mi, a M sponib sibile, care o sport, tando corso nità di mensic non si gina cl **Qual è rito all** «Noi c società di cert tà di fa zione estern svariati dispor soci de mente delle a **A cos so, dc** «Actio (le azic le, n.d ho bac tare e raggiu Se noi te la s corre i ro. De certez **Quali vita?** «Ho n



Il mondo abbiamo via Vittorio è il suo

dalla FIG ito per i iditoriale ma nella ;IPA, par ion a ca- ompany: . moglie, della fa- precisa- struttura idamen- esce ad a impre- fra noi e oprio nel sorì nel-

l'aver individuato il golf come un'impresa. In passato questa pratica era solo appannaggio di chi aveva i soldi per poter versare la cosiddetta quota a fondo perso. Noi siamo stati i primi, a Milano, ad aver reso il golf disponibile a tutti. Da noi è infatti possibile, per chi vuole imparare a giocare o anche solo a provare questo sport, entrare liberamente frequentando con poca spesa un semplice corso di avviamento, con l'opportunità di vivere il privilegio di una dimensione nuova che – fino a che non si prova – nemmeno ci si immagina che esista».

**Qual è la vostra vocazione in merito alla nuova Club House?**

«Noi ci poniamo sul mercato come società di servizi: avere una struttura di certe dimensioni ci dà la possibilità di far godere anche ad altri la fruizione di questi spazi, interni ed esterni, per l'organizzazione dei più svariati eventi. Inoltre questa nostra disponibilità non è in conflitto con i soci del Club in quanto loro, naturalmente, hanno comunque sempre delle aree riservate».

**A cosa attribuisce il suo successo, dopo 30 anni di attività?**

«*Actions speak stronger than words* (le azioni parlano più forte delle parole, n.d.r.), questo è il mio motto, non ho bacchette magiche: saper ascoltare e poi agire, con l'obiettivo di raggiungere il successo, se si riesce. Se non si riesce, accettare umilmente la sconfitta e perseverare, se occorre ripartendo nuovamente da zero. Del resto... *del doman non v'è certezza!*».

**Quali sono le passioni della sua vita?**

«Ho molta cura della mia salute, è

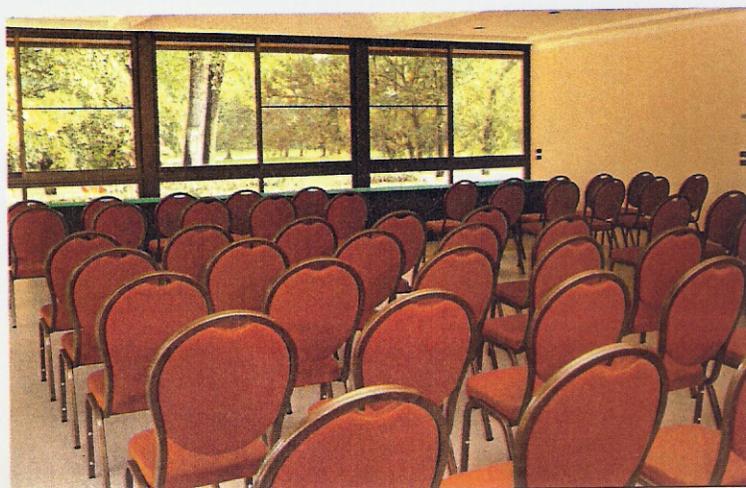


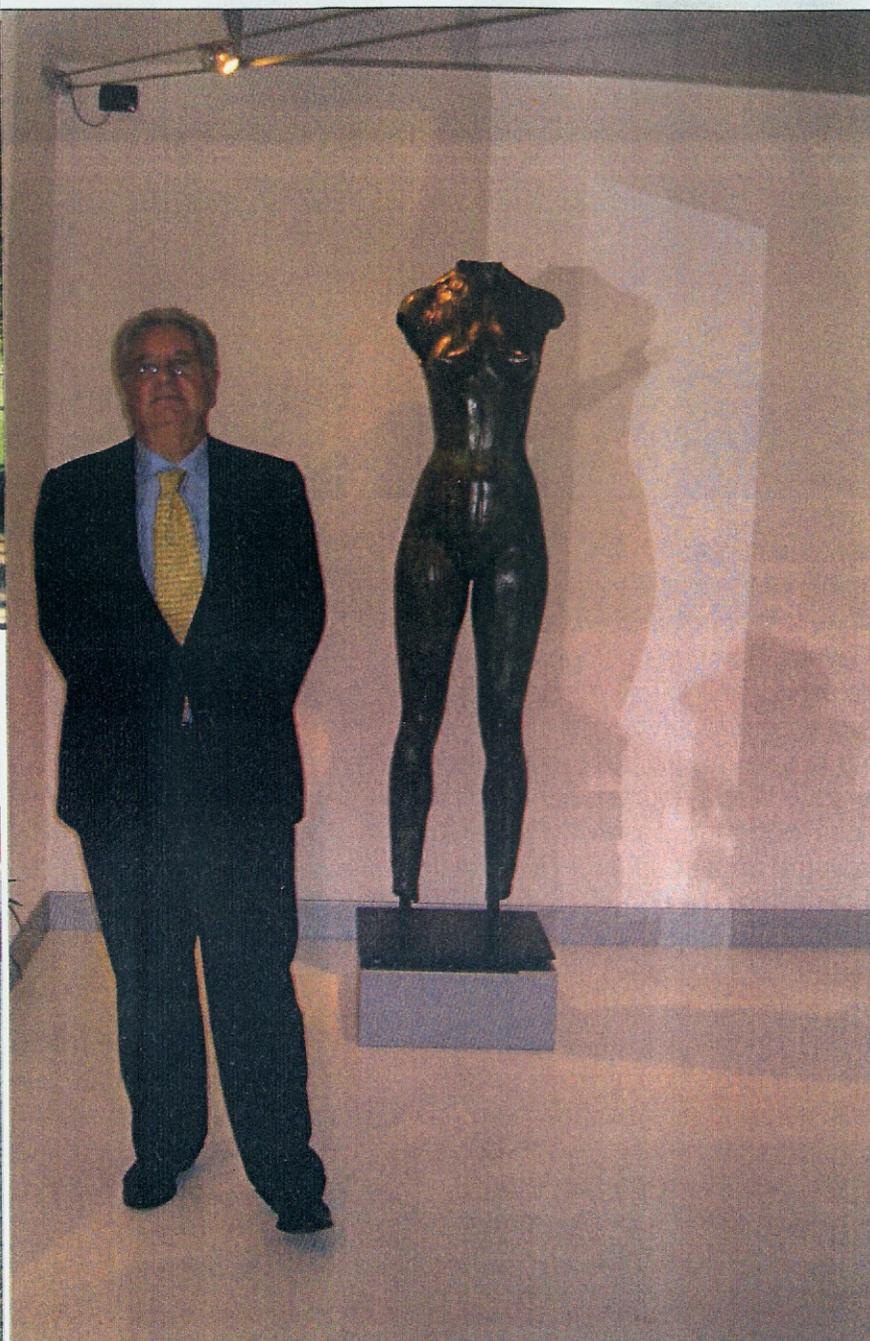
Paolo Piras con i figli, da sinistra Franco, Laura, Roberto e Davide

per questo che gioco a golf! e comunque, in cima a tutte le mie passioni, *forse peggio di una droga!*, c'è il lavoro. Sono una persona che vende servizi, anzi la mia mission è quella di essere al servizio del cliente, per me la sola misura della mia competenza è la sua soddisfazione, il resto cosa potrebbe essere? Pensare a trovarmi un altro lavoro! Ho provato a cambiare, ma non ci sono mai riuscito. Forse questo è dovuto alla povertà delle mie origini. Ho vissuto la Seconda Guerra Mondiale, periodo in cui mangiare era un lusso, mio padre a quel tempo era un soldato. Non sono un fatalista, ma nella mia vita ho potuto vedere anche le condizioni peggiori in cui può trovarsi un essere umano, e questo credo mi abbia segnato molto. Quindi sono cresciuto con l'idea che anche mangiare sia un premio, per questo poi ho sempre studiato e mi sono impegnato molto nel lavoro».

**La cosa di cui va più fiero?**

«L'affetto dei miei cari. Sono sposato da 50 anni e i miei figli oggi portano avanti l'attività con successo e in totale autonomia».





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

diret-  
mo C  
perso  
to, pe  
conse  
delle  
tiene  
d'Itali  
antich  
ghi, p  
lettere  
nostro  
tra st  
monu  
via Fic  
na di  
nel 20  
ria Ca  
intera  
sotto  
beni e  
**Dop**  
**zione**  
**Corte**  
«Sem  
appa

I mi  
galle  
clier  
con  
acq



il Charle-  
a Milano,  
o Cortesi  
primo ri-  
sua pro-  
del lonta-  
embre di  
trentena-  
ata orga-  
con ospiti  
solo il lo-  
stante e  
anea, an-  
nuova sa-  
cultura e  
vembre,  
ottenere  
Messina  
dell'arti-  
O fino al  
grande  
potranno  
proprio nel  
Charle-  
opposita-  
per mo-  
urali. Ma  
ue, sem-  
seguire è  
a Pattari,  
pazzo di  
ia", dove  
del figlio  
istito dal

direttore Vincenzo Traglia, e del primo Chef Franco Ibba. 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 habitué 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

occup  
nese  
se pa  
cento  
influe  
ndr.).  
sato l  
coppi  
alla fir  
to. Po  
questi  
e ci h  
dell'ui  
famigl  
**Come**  
«Lo s  
ragaz  
stori c  
veniva  
ti alle  
ni rag  
cale e  
mente  
senza  
dialett  
sfera  
cale.  
venni  
quattro  
ristora  
Centr  
che le  
al que  
ubica  
(oggi  
palazz



one: pen-  
cucina i  
perature  
la, e non  
imi come  
un clima  
voro non  
ersi posi-  
è riuscita

**le prefe-**

appa col  
garmugia  
camente  
cucina  
tinuiamo  
). Un po'  
rpo, che  
ne la na-  
lare mo-  
ellini fre-  
ni di ma-  
al fresco  
dare so-  
natural-  
né non si  
o, vede,  
cquolina

**a e alla  
stiere, a  
sso?**

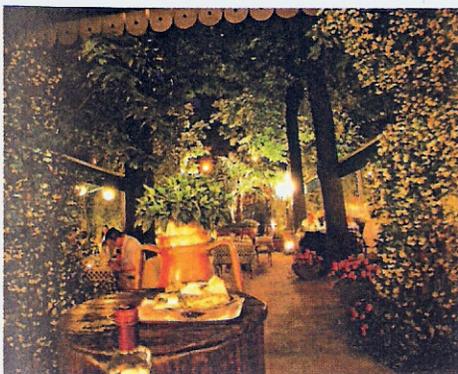
nte non  
o questo  
o pratica-  
enza fon-  
locali, si



occupa un po' di tutto. È una milane-  
nese pura al 100 per cento, anche  
se paradossalmente parla con l'ac-  
cento toscano, merito della mia forte  
influenza in tutti questi anni (ride  
ndr.). Certo, anche noi abbiamo pas-  
sato le nostre bufere, come tutte le  
coppie del resto, l'importante però  
alla fine è ammettere di aver sbaglia-  
to. 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 ge-  
stori dei più famosi ristoranti toscani  
venivano a chiedere dalle nostre par-  
ti alle famiglie di portare con sé alcu-  
ni ragazzi "purosangue" perché il lo-  
cale avesse un'impronta innegabil-  
mente toscana, verace, con la pre-  
senza di autoctoni che parlassero in  
dialetto, per poter ricreare un'atmo-  
sfera il più possibile in linea con il lo-  
cale. 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, an-  
che 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 men-  
tre portavo i piatti ai tavoli apparec-  
chiati fuori. Ci incontravamo spesso  
sulle scale, così è nato il nostro amo-  
re. Ricordo che una sera, mentre co-  
me al solito si aspettava che arrivas-  
se l'ultimo treno prima di chiudere la  
cucina, arrivò un giocatore argentino  
appena acquistato dall'Inter. Si trat-  
tava di Valentin Angelillo, in seguito  
capocannoniere con 34 goal al suo  
attivo, e quella sera per l'occasione  
tutta la squadra al completo – appe-  
na scesa dal treno – cenò da noi. Io  
dovevo servire tre cotolette alla mila-  
nese ai tavoli ma, distrattomi un atti-  
mo per guardare la mia ragazzina af-  
facciata alla finestra, andai a sbattere  
con i piatti contro un palo e feci ca-  
dere 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 do-  
po dieci anni ci siamo sposati e ab-  
biamo 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 Migone, 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».



G  
M  
IN  
★★★★  
BOOKI  
Tel. 0541  
P.zza Gia  
61011 G  
E-Mail: in