

Il Covid-19 ha annullato lo spazio e travolto il tempo: arriva da lontano, ferma il mondo e accorcia le distanze tra presente e futuro grazie alla tecnologia. Alcuni dicono che nulla sarà più come prima, altri sostengono che si tratta di uno stato di calamità temporaneo che imporrà sacrifici e impegno ma poi potremo tornare alla situazione precedente.

Come affrontare il domani che è già oggi e quello che seguirà? Questo è il filo conduttore della ricognizione fatta con interviste a persone diverse per ruolo, mestiere, cultura, il cui frutto è offerto a chi è interessato senza filtro né sintesi: ciascuno ha libero accesso alla fonte, può scegliere se guardare il video integrale del dialogo oppure se limitarsi al segmento di proprio interesse, dato che l'intervista viene suddivisa in parti in cui vengono indicati gli argomenti trattati che partono da condizioni locali per approdare a riflessioni di valenza generale.

Arrigo Cipriani (classe 1932) è un'istituzione in persona. È sinonimo di Harry's bar, un pezzo di storia che a Venezia e nel mondo rappresenta la formula di un'atmosfera. Si richiama alla tradizione veneziana: quella nobile dei primi caffè con sala raccolta, saturata da piccoli tavolini accostati; quella popolare del *bacaro*, rito che si raccoglie intorno al banco dove l'*ombra* si accompagna al *cichetto*. Qui però il banco è un laboratorio d'alchimisti capaci di produrre - tra gli altri - il miglior Martini cocktail al mondo o il fruttato Bellini.

Lounge e american bar, caffè e bacaro, l'Harry's bar è questo e molto altro: all'ora di colazione in un attimo si trasforma in sala ristorante, tappa d'obbligo per i buongustai che vogliono provare il lusso di un servizio impeccabile. Come il padre Giuseppe, così il figlio e in mezzo lui, Arrigo Cipriani: vite dedicate a un ristorante senza tempo con ambizione d'immutabile unicità, tanto che l'originale di calle Vallaresso è replicato in varianti su tema a Roma, Milano, Cernobbio, Firenze, New York. Nonostante l'età il patron è uomo di carattere, affatto accomodante, che mal sopporta i sassolini di cui libera le scarpe con garbata schiettezza e un caratteristico *aplomb*, che è tanto dell'abito che del monaco.

Dialogo a tutto tondo con un veneziano protagonista della storia di Venezia nel Novecento e campione della cultura del fare italiana, testimone della ricostruzione seguita alla distruzione della seconda guerra mondiale, preoccupato dalle conseguenze della crisi sul piano economico e della produzione. Ma fiducioso che gli italiani troveranno le risorse per ripartire anche dalla pandemia, se faremo appello al buon senso e se sapremo contrastare il dominio della finanza che controlla la società e la politica.

La ristorazione è un nodo essenziale della vita del paese, irriducibile alla sola funzione nutrizionale: è infatti realtà produttiva in grado di valorizzare il giacimento agroalimentare di una terra ricca di varietà e con tradizioni convergenti in tavola, luogo di relazioni sociali. Come si

concilia con la “distanza sociale”?

Parte 1 (7:14 minuti)

Molti dicono nulla sarà più come prima, altri auspicano di tornare presto alla situazione precedente, basta aver pazienza aspettare il vaccino e tutto tornerà come prima. Come vede lei il domani che è già oggi e quello che seguirà?

05:04

Lei ha messo l'accento su un aspetto fondamentale che è la cultura come valore autentico, cultura che è coltura, va coltivata, cultura non è solo la mostra ma il modo di vivere, lo spirito del luogo, una cosa che comunichiamo poco di Venezia, una città in cui la qualità delle relazioni sociali, a cui si accompagna il mantenimento dell'individualità è valore autentico. Non le pare che dovremmo valorizzare Venezia come sedimentazione di cultura, di sapere, di civiltà?



Parte 2 (7:06 minuti)

Lei ha bene inquadrato uno dei nodi nevralgici, il tema del peso della finanza come problema del nostro tempo, questa economia virtuale che ha soffocato l'economia reale, fatta di persone e lavoro...

01.52

Andiamo sul piano pratico. La prima volta che sono venuto all'Harry's bar sono rimasto ammaliato, un piccolo locale dalle molte anime: il banco in cui s'incontra la tradizione del *bacaro* con la cultura dell'*american bar* evoluto in *lounge bar*; poi l'ambiente con l'atmosfera di un caffè, che in pochi minuti si trasforma ad ore pasti in sala ristorante. L'elemento qualificante è dato dalla vicinanza sociale, dallo star seduto gomito a gomito non solo con il mio commensale ma anche con il vicino. Inoltre, la cultura italiana fa della tavola un importante momento conviviale. Come si fa a conciliare queste prescrizioni con la riapertura nel rispetto dello spirito dei luoghi? Un bacaro, un bar in campo, un ristorante come fanno a riaprire? Il suo locale come fa a riaprire?



Parte 3 (8:38 minuti)

Torniamo a Venezia questa cosa del cibo è diventata mero consumo, commercio di cibo, ti fanno mangiare di tutto, non è tanto l'odore del fritto che è anzi qualificante in calle quando è buono...

01:16

Passiamo ora a un altro tema fondamentale a Venezia, il rapporto tra novità e innovazione, la

nozione di tradizione che non è sinonimo di conservazione ma al contrario è innovazione e ha la sua radice e il suo senso nel latino *tradere*, passar di mano in mano, stessa radice di tradurre e di tradire.

05:30

Lei ha già richiamato il Sessantotto, come origine di una involuzione sul piano della competenza e della efficacia di un cambiamento profondo, come a me pare invece sia stata quella stagione di riforma della vita a partire dalla rivendicazione del diritto al piacere di vivere. Andiamo al Carnevale, i primi anni sono stati bellissimi, un divertimento sfrenato, come dev'essere il carnevale. Poi invece è (ai miei occhi) degenerato in rappresentazione, oggi si va in giro per farsi vedere, fanno le maschere, all'inizio invece tutti non facevano ma erano maschera. Come ci liberiamo di questo turismo che usa la città come scenografia senza viverla?



Parte 4 (8:95 minuti)

Torniamo a Venezia. Il rischio oggi è di venire invasi da multinazionali che vengano a fare bottino delle nostre aziende e delle nostre attività. Cosa possiamo fare per contrastare questo rischio? Cosa fare per rilanciare Venezia e la sua laguna?



Parte 5 (4:39 minuti)

La mia è una famiglia di architetti come la sua è famiglia di imprenditori del mondo della ristorazione. Al centro di entrambi sta la cultura del progetto e la sua natura di processo, è d'accordo?



Parte 6 (4:08 minuti)

Se i B&B rispettassero lo spirito con cui sono nati, cioè un'occasione per far conoscere il carattere di un luogo, i modi di vita, in realtà è diventata un modo per fare attività alberghiera senza i vincoli di quell'attività. Cosa ne pensa? Non sarebbe utile sostenere la cultura dell'ascolto, della curiosità, dell'interesse in un tempo in cui tutti vogliono parlare e nessuno ascoltare?



Grazie al tuo contributo *ytali* sarà in grado di proseguire le pubblicazioni nel 2020.

Clicca [qui](#) per partecipare alla sottoscrizione

