

Giannino, Bolognese, Acanto e Casanova Grill: «I palati più raffinati? Si conquistano trasformando il gusto in arte»

# Guerra tra chef in piazza Repubblica

## La sfida dei ristoranti «a cinque stelle»

*I fuoriclasse dei direttori di sala e dei cuochi internazionali per attirare i vip*

Per il cocktail di dopodomani è stato scelto un menu beneaugurante: risotto allo champagne e bollicine d'annata. Più che un'inaugurazione, un debutto in società, visto che l'«Acanto» il nuovo ristorante del **Principe di Savoia**, tiene aperto già da qualche settimana. Dopo un piccolo rodaggio, tutto è pronto per le presentazioni ufficiali: flash, ospiti internazionali (tra gli altri è atteso anche George Clooney) e buffet gourmandise, il tutto annaffiato da molto champagne, per brindare al nuovo staff messo insieme dal direttore Enzo Indiani, che in una sola mossa ha assoldato lo chef «stellato» Fabrizio Cadei e sfilato di mano al Bolognese (a due passi dall'«Acanto») il direttore di sala Paolo Baggini.

È solo l'ultima puntata di un «risto-mercato» fatto di trattative, proposte e controproposte (naturalmente a più zeri) tutto giocato nel quadrilatero di Piazza della Repubblica, dove spuntano, uno in fila all'altro, ristoranti con la pretesa di mettere a tavola i palati più raffinati e, per questo, disposti ad ingaggiare i fuoriclasse in campo.

Tra questi il pavese Paolo Baggini, lunga fama di «risanatore» e per questo corteggiato dagli «head hunter» della ristorazione: la telefonata dal Principe di Savo-

ia è arrivata dopo pochi giorni il suo addio al «Bolognese». Tra le ragioni che lo hanno convinto a rimettersi in gioco, oltre ad un solido cachet, la sicurezza di una struttura alberghiera alle spalle e una sfida: portare i milanesi a cena

dentro l'hotel. «A Londra e Parigi è un'abitudine», dice Baggini, che durante la gestione romana della Pergola, il ristorante dell'Hotel Hilton, ha convinto tutti a rinunciare al soffio del ponentino in cambio di un'elegante cena in albergo.

Poco importa che l'«Acanto» (il nome è quello di una pianta ornamentale) si trovi proprio «accanto» al «Bolognese»: nessun imbarazzo per Alfredo Tomaselli, proprietario del ristorante in Piazza della Repubblica 13, che non teme il transfuga Baggini. «A Roma met-

tiamo a tavola i politici, a Milano serviamo il nostro bollito al mondo dello spettacolo e della finanza», dice Tomaselli, che ora cura personalmente la direzione del suo ristorante. Fiore all'occhiello della trattoria emiliano-chic, lo chef sardo Gianfranco Stara, 50 anni, assoldato lo scorso anno da Tom Cruise in persona per la sua cena di compleanno a bordo della nave di Scientology nelle Antille Olandesi, un buffet tutto italiano a base di culatello, ragù e mortadella. «La concorrenza è salutare alla zona, più ristoranti aprono e maggiore è il giro di affari, del resto noi abbiamo fatto da apripista e incoraggiato altre aperture», aggiunge Tomaselli.

Nulla di strano dunque se anche un ristorante come «Giannino», ha scelto di riaprire in via Vittor Pisani anziché nell'originaria via Sciesa. Per la «rinascita» della storica trattoria aperta nel 1899 dal-

l'acquaiolo pisano Giannino Bindi (e poi definitivamente chiusa nel 2003) si è mobilitato addirittura il difensore del Milan Kakhaber Kaladze, che insieme al ristoratore Joseph Ghapios, ha acquistato il marchio del ristorante prediletto in passato da Gregory Peck, Ava Gardner e più tardi da tutta l'imprenditoria lombarda. «Il giorno dopo l'acquisto sono stato contattato dal direttore di una struttura della zona, che mi ha chiesto di rivendergli il marchio al doppio di quanto l'avevo pagato», dice Joseph, che ora punta a far rinascere il «Giannino» con molti elementi di novità (pentole comprese, quelle antiche sono in mano del critico Philippe Daverio) e qualche richiamo al passato, come l'insegna in foglia d'oro fuori dal locale.

La cucina, tradizionalmente milanese, è stata affidata al giovane Roberto Molinari, 28 anni, in sala si muove Massimiliano Massa, reclutato dal Nobu: gestione giovane, che punta a conquistare la vecchia clientela («imprenditori, finanziari e gente dello spettacolo») soprattutto con la forza del brand acquistato a caro prezzo.

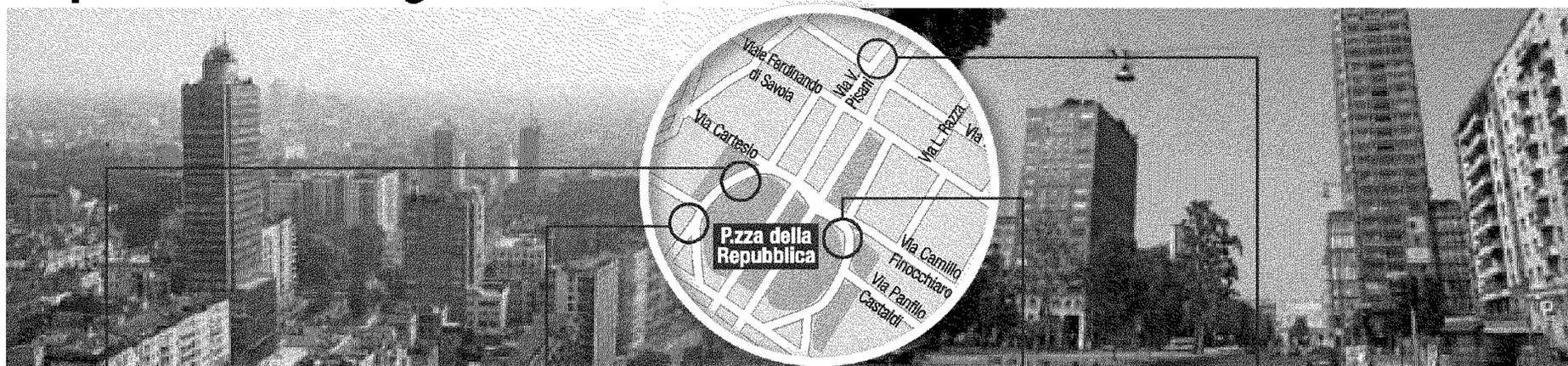
Sono affidate alle mani dello chef Augusto Tombolato, 43 anni e del direttore di sala Corrado Giboni, le sorti del «Casanova Grill», il ristorante interno al Westin Palace, dove le nuove incursioni in Piazza della Repubblica vengono commentate con un distacco tutto inglese. «La nostra cucina mediterranea non teme concorrenza e la clientela è affezionatissima», rivela il maître Ilario Bonzani, 32 anni, reclutato dal Savoy di Londra, come molti altri dei suoi colleghi. «Vasco Rossi è spesso da noi, e l'altra sera abbiamo servito la cena al sindaco Letizia Moratti».

**Michela Proietti**

■ **VOGLIA DI STAR**

*Dai politici ai  
calciatori i clienti  
dei locali di lusso*

**Il quadrilatero del gusto**



◆ **ACANTO**

**Chef** Fabrizio Cadei, 38 anni  
**Direttore di sala**  
Paolo Baggini  
**Clienti abituali:** Enrico  
Mentana, Giorgio Armani, Dolce  
e Gabbana, Miuccia Prada,  
Santo e Donatella Versace,  
Valeria Marini  
**Prezzo medio:** 80 euro  
**Specialità:** filetto di branzino  
in acqua pazza



◆ **IL BOLOGNESE**

**Chef** Gianfranco Stara 50 anni  
**Direttore e proprietario**  
Alfredo Tomaselli.  
**Clienti** Geronimo Larussa,  
Flavio Briatore, Daniela  
Santanchè, Mike Bongiorno,  
Salvatore Ligresti  
**Prezzo medio:**  
60 euro  
**Specialità:**  
carrello misto di bollito



◆ **CASANOVA GRILL**

**Chef** Augusto Tombolato,  
43 anni  
**Direttore di sala**  
Corrado Giboni  
**Clienti:** Letizia Moratti, Vasco  
Rossi, Vittorio Sgarbi, Gianni  
De Michelis  
**Prezzo medio:** 90 euro  
**Specialità:**  
carpaccio di branzino  
al pomodoro fresco

◆ **DA GIANNINO**

**Chef** Roberto Molinari,  
28 anni  
**Direttore di sala**  
Massimiliano Massa 36 anni  
**Clienti:** Kakhaber Kaladze, Mario Gigena,  
Billy Costacurta, Massimo Ambrosini  
**Prezzo medio:** 50 euro  
**Specialità:** risotto all'osso buco  
e cotoletta alla milanese



PIRELLA

