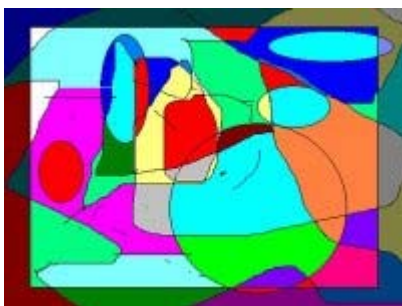


Relazione del Presidente Bartolo Ciccardini al X Congresso

BARI, APRILE 2009



Trenta anni fa, proprio di questi giorni, incontrai *Giovanni Marcora*. Era *Ministro della Agricoltura*, ma era soprattutto un grande personaggio. Era l'unico sopravvissuto alla disfatta dei tre comandanti della repubblica partigiana della *Val d'Ossola*; amico di *Enrico Mattei*, agricoltore moderno ed allevatore, lombardo di poche parole e di molti progetti. Se non fosse morto, nel 1983, con lui Presidente, la storia d'Italia sarebbe stata diversa.

Io ero un giovane Sottosegretario ai trasporti che scalpitavo impaziente perché la grande *Alitalia* di *Umberto Nordio*, che traeva il suo stile e la sua classe dai grandi transatlantici italiani di allora, non voleva fare i viaggi charter, plebei ed ineleganti. Ma io mi immaginavo che la rete dei ristoranti italiani, che allora cominciava a diventare importante, avrebbero saputo riempire bene una flotta di charter.

Nordio non sapeva che la nostra gente non aveva traversato l'Atlantico con i transatlantici, ma, come scriveva *Giustino Fortunato*, "stipata nel fondo della nave moderna che solca l'Atlantico sotto bandiera britannica o tedesca". Dissi a *Marcora*: "Vorrei fare una associazione per i Ristoranti italiani all'estero". Non mi fece finire il discorso: "Vai avanti. Si deve fare e la faremo".

Erano altri tempi. Due anni dopo facevamo il I° Congresso all'Hilton di Roma.

L'Associazione scoppiò come una bomba perché i tempi erano maturi.

I ristoranti italiani erano cresciuti. Non erano più la tavola familiare disadorna del film *'Cristo fra i Muratori'* di *Edward Dmytryk* che racconta gli stenti dei muratori italiani che costruiscono *New York*, o la piccola disadorna cucina del dramma della gelosia di *'Uno sguardo dal ponte'* di *Athur Miller*. E non erano più lo stanzone con i tavoli e le tovaglie a quadri del *'Padrino'*, né la grande tavola della famiglia allargata del film *'Stregati con la luna'* di *Norman Jewison*, né della tavola della famiglia di *Toni Manero*, l'eroe della *'Febbre del sabato sera'*. I film ci hanno restituito queste immagini: l'etnia italiana che si identificava nella tavola.

Incominciava una altra storia ed un'altra *Italia*, con *Siro Maccioni* al *'Mayfair Baglioni'*, guidato da *Dario Mariotti*, dove scendevano i Presidenti italiani, con *Lidia Bastianich* e la sua perfezione sulla Cinquantesima, con *Laura Maioglio* sulla Quarantatreesima. Con *Toni May* e la sua mitica *'Rainbow Room'* e *Maria Pia Tirri Hellring* al *'Palio'*. Con *Giuseppe Cecconi* e *Alvaro Maccione* a Londra con i loro ristoranti amati dalla famiglia reale.

Con *'La Stampa'* in Uruguay, con il *'Bacco'* di *Massimo Mannozi* a Berlino ed il *'Rossini'* di *Pino Fusco* a Dusseldorf. Incominciava una epoca nuova.

Ciao Italia fu l'occasione per incontrarsi e per riconoscersi adulti. Avevano tutti i numeri per essere i primi. Si guardarono in faccia, si dettero coraggio, puntarono sulla qualità italiana e diventarono i primi.

E' nata così la più grande impresa italiana del XX secolo. Cinquantamila ristoranti con la memoria della cucina della mamma in testa e la nostalgia dell'Italia nel cuore. Una impresa economica incalcolabile. Una presenza culturale che ha influito sulla vita e sul costume dei popoli di tutto il mondo. Un flusso d'oro verso l'Italia. L'Italia nata nelle stive, che aveva vissuto nelle baracche, sospettata di essere ladra (come nel racconto di *Edmondo De Amicis 'Dalle Appennini alle Ande'*), sospettata di essere mafiosa (come nella vita di *Frank Sinatra*), sospettata di essere anarchica (come nel processo a *Nicola Sacco e Bartolomeo Vanzetti*), esplose in un grande dono di civiltà e di cultura, il tesoro antico e plebeo della nostra tradizione: si presentava con il volto nuovo della cucina italiana simbolo di pace e di ospitalità.

Chi ricordare? Innanzitutto *Alfio Bocciardi*, Presidente della *Fipe*. La *Fipe* era l'associazione dei ristoranti italiani, che ospitò, fece nascere ed allevò *Ciao Italia*. *Alfio Bocciardi* era un personaggio di grande e profonda umanità. Il suo ristorante milanese, *'da Alfio'* era famoso. Per primo, assieme a *Sabatini*, romano di *Trastevere*, fece in Giappone una sua catena *'da Alfio'*. Ma in quei tempi era anche il gestore del *'Savini'*, il più grande e famoso ristorante di *Milano*, in *Galleria*, davanti alla *'Scala'*.

Avrebbe potuto riposare su questi allori, ed invece non contento delle spigolose preoccupazioni di una movimentata associazione sindacale, da Presidente della *Fipe* cominciò a girare il mondo per fare *Ciao Italia*. E con lui un altro personaggio: *Pino Ferrarini*. Non contento delle sue glorie televisive -era il produttore di *'Avanti tutta'* di *Renzo Arbore* - si sobbarcò il duro lavoro organizzativo, per amicizia e per il piacere di gustare la buona cucina.

I tempi erano maturi. Eravamo i primi e non lo sapevamo. Avevamo un impero e non lo sapevamo. Prendemmo coscienza del nostro valore, scommettemmo sulla qualità, studiammo per la qualità, combatteremo per la qualità, ci arrabbiammo per la qualità. Ed abbiamo tagliato il nostro traguardo.

L'Italia ci è stata vicina? Non molto, e diciamo non molto perché vogliamo essere gentili. L'Italia è un Paese distratto che ha rimosso dalla coscienza il peccato di aver espulso milioni di figli per i quali non aveva saputo e voluto trovare lavoro. "Vittima del lavoro che l'Italia borghese non sa dare ai suoi figli ..." era scritto sulla tomba vuota di un giovane del mio paese morto in chissà quale miniera. In quell'anno, in quel paese lontano era nata mia madre, figlia di emigranti. Un mio zio partì per

New York. Ho conosciuto i loro nipoti che portavano ancora i nostri nomi americanizzati. Sono rimasto sconvolto quando ho letto sui registri del lazzaretto di *Ellis Island* che era partito a 16 anni. C'è un'altra Italia nel vasto mondo che fa parte di noi, dei nostri ricordi, dei nostri rimpianti, ma che l'Italia ufficiale non conosce e non vuol riconoscere.

Ma non i Presidenti della Repubblica. Che vicini ci sono stati e come!

C'è una foto nel nostro archivio che amo moltissimo. I fondatori presentano il progetto a *Sandro Pertini*. C'è *Vincenzo Bonassisi*, la sua *Anna Pesenti*, c'è *Pino Ferrarini*, c'è *Carlo Fuscagni* creatore di cose egregie in tanti campi. C'è *Maria Rosaria Conti*. E c'è *Sandro Pertini* che racconta come fosse irriducibile nel difendere la sua dignità, quando era segregato al confino, curando il decoro del vestito e del cibo. Da quando era al Quirinale aveva abolito lo champagne per le bollicine italiane. E ci ricevette al nostro primo Congresso.

Francesco Cossiga ci fece sempre festa. Inventò lui la formula 'Ambasciatori d' Italia' che poi sarebbe diventata una falsa ed irritante ripetizione in bocca a chi non aveva altro da dire.

Oscar Luigi Scalfaro tenne a battesimo la nostra Insegna del Ristorante Italiano. Nelle sue visite all'estero cercava i Ristoranti italiani e mi faceva dei rimproveri se trovava che non fossero in ordine, come se fosse colpa di *Ciao Italia*. Era un periodo in cui nei ristoranti si metteva al posto d'onore la fotografia del Presidente.

Carlo Azeglio Ciampi ci accolse con cordialità e la signora Rosetta con entusiasmo. Quando il cerimoniale costrinse il Presidente ad allontanarsi, la signora Rosetta rimase prigioniera dei Congressisti ed il Presidente tornò indietro, scherzando "Ho perduto mia moglie!"

Anche il *Presidente Giorgio Napolitano* ci ha ricevuto con attenzione. Ha voluto darci una udienza ufficiale, con tutte le formalità delle udienze importanti, compreso il discorso del Ministro che, per competenza, deve accompagnare il Presidente della Repubblica. Il Ministro competente, ovviamente, era il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, *Paolo De Castro*. In quella occasione il Ministro fu costretto ad annunciare un programma che poi non si volle realizzare. Ma *Giorgio Napolitano* ci aveva provato. Finiti i discorsi ufficiali, il Presidente rompe la formalità con cui ci aveva onorato e volle salutare tutti, uno per uno, gettando il cerimoniale nella più cupa disperazione. I Presidenti, tutti i Presidenti hanno reso onore al lavoro della Ristorazione Italiana nel mondo.

Sono stati trenta anni importanti per la cucina italiana.

Ora la ristorazione italiana è destinata a morire? La qualità conquistata con lo studio, con il lavoro ed il sacrificio dovrà cedere il passo alla cucina adulterata che costa meno? Le nuove generazioni sapranno affrontare questo lavoro duro e sacrificante? E, se anche avessero la vocazione, avranno le scuole? E mentre tutta la grande ristorazione fa alcuni piatti italiani, magari reinventati, ci sarà ancora un vero Ristorante Italiano, classico, tipico, riconoscibile, innovativo, ma fedele? E di questi problemi, chi si occuperà?

Un alto dirigente della Farnesina ci ha risposto: "Quando il Ministero dell' Agricoltura avrà una strategia chiara e definitiva, collaboreremo. Prima di allora non è competenza nostra". Il Ministero della Agricoltura ha una strategia? Ma quale che sia la strategia o di chiunque sia la competenza, è giusto e doveroso dire che i primi a rimboccarsi le maniche devono essere i Ristoratori stessi.

Oggi questo gruppo è come una squadra di grandi campioni che rischia di perdere perché non sa giocare assieme. Per questo il titolo del nostro X° Congresso è una frase di *J. F. Kennedy*: "Non chiedete al vostro Paese cosa può fare per voi. Chiedetevi cosa voi potete fare per il vostro Paese"

... 'Congresso'. Io continuo chiamarlo così, non importa se la comunicazione ha voluto chiamarlo 'convention'. Se siamo riusciti a costruire un impero da soli, perché non tentare noi stessi di salvare l'impero? Secondo me avete tutto quello che serve per farlo e farlo bene.

Siamo nel pieno di una grande crisi mondiale. E non è soltanto una crisi economica. E' anche un crisi di sistemi politici, di ideologie e di valori. In pochi anni sono tramontati gli ideali che, bene o male, avevano guidato le passioni di due secoli. Sono caduti i sistemi totalitari, si è spento il socialismo, è crollato il comunismo, sta dissolvendosi il sistema capitalistico individualista e speculativo.

Ma noi abbiamo in mano un'arte che non muore e dei valori, come l'ospitalità, che sono necessari per l'avvenire, e per costruire questo avvenire. Serviamo, ne sono certo, per proporre delle ipotesi che costruiranno il post-crisi mondiale. Non tutti i Ristoranti potranno sopravvivere e quindi dovremo creare una netta separazione fra l'alta qualità e la mediocri generalizzazioni.

Non potremo impedire che molti piatti italiani vengano fatti, anche molto bene e persino abilmente modificati, dai grandi ristoranti e chefs di altra etnia, anzi, benissimo che ciò accada, è l'italicità che cresce nel mondo, e all'autentica cucina italiana l'italicità non può fare che un gran bene, ma dovremo tenere alto il livello di 'tipicità' italiana ricorrendo alle ricchezze ignorate dei nostri territori, e il livello di guardia e attenzione perché la 'contaminazione' non diventi 'inquinamento'. Dovremo costruire un solido rapporto di collaborazione con *Buonitalia*, la società che si occupa della promozione del prodotto italiano genuino perché la grande rete dei ristoranti italiani nel mondo è innaturale, insostituibile, insperato strumento di promozione della vera cucina italiana e dei suoi inimitabili prodotti.

Ci dovremo alleare con *Carlin Petrini* ed il suo glocalismo, con i produttori di alta specializzazione, piuttosto che con *l'Accademia Barilla*, che ha scelto di essere presente all'appuntamento pugliese con il suo *Presidente Gianluigi Zenti*. In questa direzione dobbiamo trovare l'alleanza con le Regioni e le loro politiche di promozione dei prodotti tipici di alta qualità.

La Puglia ospita nuovamente un nostro Congresso: è l'avvedutezza di una certa classe dirigente del Sud che speriamo di ritrovare forte nel post-crisi. E' una regione, la Puglia, madre di grandi prodotti, che ha maturato grandi risultati, e che cerca di riprendere il suo posto, anzi direi la sua missione, nel Mediterraneo. La sua alleanza con i ristoratori italiani darà buoni frutti. Dovremo creare noi stessi circuiti di qualità ed elevare il grado di cultura. Dovremo chiedere aiuto alla scuola ed alle Università. In Puglia l'Università ci ha commossi: *il Preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Bari, Vito Nicola Savino*,

insieme con il responsabile Corso di Studio in "Beni Enogastronomici", Professor Mauro Di Giandomenico, hanno risposto entusiasti al nostro appello e per il Congresso hanno organizzato il 'Coordinamento delle Università di Puglia' (Bari, Lecce, Foggia, Politecnico di Bari) e, chiamando a raccolta gli Istituti Alberghieri della regione, ci hanno sorretti nella progettazione e nella realizzazione del workshop Formazione. E' grazie a loro se al nostro Congresso avremo studenti degli Istituti Alberghieri e universitari che contribuiranno alle nostre riflessioni e ai nostri lavori. Mi auguro che questo grande sforzo culturale confluito nel 'Coordinamento delle Università di Puglia' possa, dal 20 aprile in poi, iniziare un percorso che ci veda lavorare insieme nel mondo.

Dovremo imparare a coniugare la cucina con l'arte e con la musica. Avremo, in questo bisogno degli Istituti Italiani di Cultura, ma anche dei singoli, delle menti più generose che hanno 'da dire' e 'da dare'. Tra i primi che hanno risposto al nostro appello per questo appuntamento pugliese, Michela Bondardo, la fondatrice del Premio Impresa e Cultura, che ha chiamato a raccolta alcune bellissime teste quali....

Dovremo essere in grado di allearci fra di noi e creare imprese per diminuire i costi della distribuzione, e migliorare la formazione e l'informazione sul Consumatore. Ritengo che alcune realtà che, sia pure con molto attendismo e circospezione, hanno iniziato a guardare a questo X Congresso -penso al Coldiretti veneta, che molto avrebbe da contribuirci in termini di buone prassi sulla filiera ultra-corta (KMzero) della distribuzione, penso al sistema RAI, piuttosto che ai giganti che, forse, controlleranno la web tv dei prossimi anni (Ericsson e non solo), all'informazione specializzata che sempre più sceglie i new media- potrebbero essere nostri partners strategici nel futuro.

Dovremo imparare ad essere i 'selezionatori' e 'fornitori' del Made in Italy per i nostri Clienti, e curare la loro 'fedelizzazione' italiana, il loro percorso di crescita nell'italicità.

Dovremo usare meglio i nostri ristoranti come i nostri siti internet, lavorare 'con' i nostri Clienti per ripensare il nostro servizio, i nostri piatti, e allargare la gamma dei servizi che siamo in grado di offrire. In una parola dobbiamo diventare 'sistema'. Sì, e non solo, dobbiamo, hanno ragione Marina Garzoni e Andrea Granelli, ripensare le nostre strategie e i nostri modelli di business per 'co-creare' il futuro della ristorazione italiana nel mondo 'insieme' ai nostri Clienti, a partire da loro. Su questo percorso, *Marina Garzoni* mi auguro ci vorrà accompagnare, sorreggendoci con la sua capacità a sferzarci al futuro, ma dovremo lavorare insieme anche a *Assocamerestero*, che ha inteso contribuire ai nostri lavori proponendoci uno sguardo all'altra ristorazione italiana, che è sempre, appunto, italiana, e con la quale una collaborazione sarebbe reciprocamente utile, la ristorazione delle grandi catene tricolore, e, accompagnati da *Assocamerestero* sarà utile trovare il modo di lavorare con la rete delle Camere di Commercio Italiane, le Associazioni di Categoria (da Confcommercio, a Confindustria, a Coldiretti). Dovremo partecipare all'innovazione del *Made in Italy* nella prospettiva della creazione di un '*Made for Italici*' co-creato da utenti-consumatori e produttori insieme.

Dovremo trovare una nuova generazione, a cominciare da chi scrive. Dovremo usare la crisi per maturare nuove idee e nuovi progetti, superando per sempre le liti stupide, le gelosie insopportabili, le faide infantili, le polemiche archeologiche. Se sapremo combattere assieme e fare squadra salveremo noi e aiuteremo il nostro Paese a salvarsi. Se no, no!

*Bartolo Ciccardini
*Fondatore e Presidente Mondo
di Ciao Italia Ristoranti Italiani*