

FEDERSCACCHI E CENTOGRIGLIE



Gagliardetto della Federazione scacchistica italiana.

Il 13 gennaio 1996 mi trovo in macchina con un amico, presidente di un circolo scacchistico lombardo (vuole restare anonimo), in direzione di Roma. Il giorno successivo si sarebbe svolta l'assemblea federale, che non sarebbe stata un'assemblea normale: per la prima volta dalla sua nascita la Federazione scacchistica italiana era spaccata.

Nel 1996 il presidente della federazione era Sergio Mariotti e il vice presidente Daniela Romano, ottima pittrice. Nei giorni precedenti l'assemblea tre consiglieri, Placido Iudicello, Franca Dapiran, Walter Ravagnati, e il presidente del Comitato regionale lombardo Marco Iudicello erano stati sospesi per tre mesi per aver fatto un esposto al Coni (gli scacchi sono considerati uno sport) in cui evidenziavano gravi inosservanze allo statuto vigente. Marco Iudicello, Dapiran e Ravagnati si presentano ugualmente all'assemblea. Inizia la tanto attesa riunione e prende la parola il presidente Mariotti: "Ci sono qui tre persone non invitate. Le invito ad andarsene!". L'aula magna del Coni ad Acqua Acetosa si trasformò in uno stadio.

No! Non è stata una bella giornata per gli scacchi italiani. E come spesso accade, le cose nate storte sono difficili da raddrizzare. Infatti, una volta tornata la calma e accettati i tre ribelli, risultò mancante il numero legale di circoli che avrebbe consentito di cambiare le norme imposte dal Coni per far entrare ufficialmente gli scacchi come disciplina associata. L'assemblea fu rinviata al 31 marzo sempre a Roma, ma ancora una volta mancò il numero legale. Fu indetta una terza assemblea a Bologna per il 30 giugno che, oltre che per le variazioni delle norme del Coni, sarebbe stata anche valida per il rinnovo delle cariche. A Bologna ci fu la voglia da parte di tutti di ricucire gli strappi creatisi all'interno della federazione. Ci fu il numero legale per adempiere alle richieste del Coni e fu eletto presidente Alvisè Zichichi (!!). Era tornata la pace (!!).

Torniamo al 13 gennaio e al viaggio per Roma. Io stavo tranquillo al volante, a fianco il mio amico. Fu una vera e propria passeggiata. La giornata, anche se

invernale, era piena di sole e il traffico era limitato. Come in tutti i viaggi si parla un po' di tutto: della difficile situazione creatasi nella federazione, del successo dei tornei di San Giorgio, di lavoro ecc. A un tratto il mio compagno di viaggio mi chiede: "Giovanni, tu che operi nel mondo del vino e della ristorazione conosci qualcuno che potrebbe essere interessato a un locale vicino a corso Buenos Aires?". "Descrivimelo" gli rispondo. "È piccolo, sono circa settanta metri quadrati, è di mia madre, era un piccolo ristorante. I titolari della licenza, gentaglia, erano sommersi dai debiti, non pagavano l'affitto da mesi, una sera chiusero e sparirono. È rimasto chiuso per tre anni, tanto c'è voluto per avere l'autorizzazione del giudice a forzare le saracinesche alla presenza della polizia e a rientrare in possesso dell'immobile, il che è avvenuto due settimane fa. Incredibile ma vero." (?) Gli dissi che volevo vedere il locale, poteva anche interessarmi.

Qualche giorno dopo, mio fratello Osvaldo, Marcellino Lambertini, un amico ristoratore, e io facemmo un sopralluogo in via Rosolino Pilo 7 a Milano. Eravamo soli. La proprietaria, anziana e malata, non era in grado di venire e il mio amico lavorava. Mi diedero l'indirizzo e il mazzo delle chiavi. Aprire la saracinesca fu un'impresa titanica, al solo pensarci mi fa ancora male alla schiena. Aperta la porta, apparve una scena da *the day after*. I bastardi se ne erano andati senza neppure lavare i piatti. La puzza di chiuso, di sporco e di marcio era pestilenziale. Bottiglie e piatti rotti, sedie schiacciate, tavoli rovesciati. Osvaldo fu il primo a uscire all'aria aperta, io e Marcellino, rischiando il colera, spalancammo la porta dei servizi per vedere l'inimmaginabile (??).

Stoicamente, passando dal cortile, aprimmo anche la porta della cantina che risultò vuota. Era solo molto sporca e piena di ragnatele, ma niente di tutto quello che avevamo visto sopra. Probabilmente i ristorator-porcibastardi non ne conoscevano neppure l'esistenza. Quando ritornammo fuori i commenti si sprecavano. Risate e battute: "Perché pensavi di trovare il maggior-domo e i pavimenti tirati a lucido?", "Io ero tentato di bere il Fernet Branca dalla mezza bottiglia aperta da soli tre anni", "Sono convinto che le sedie non starebbero male nel mio salotto" e cretinate simili. In realtà, anche se al peggio non c'è limite, quanto avevamo visto era quello che ci aspettavamo. Erano altre le informazioni che più ci interessavano: le dimensioni, la posizione, i parcheggi, l'opportunità della vicinanza con corso Buenos Aires.

Il motivo per cui eravamo andati a vedere il locale era capire se potevamo farci una pizzeria. Marcellino aveva da sempre una pizzeria-ristorante e per lui la pizza non aveva segreti. Nei giorni e nelle settimane successive Osvaldo, Marcellino e io pensammo se sarebbe stato il caso di investirci dei soldi o se lasciar perdere. Un giorno eravamo per il sì, un giorno per il no. La mia idea era di aprire una pizzeria fotocopia di Pizza Big, un locale che aveva da poco aperto a Milano in viale Brianza 30. I proprietari erano i due fratelli Guastella, Fabio al forno e Ivan, capelli con il ciuffo bianco come Aldo Moro, ai tavoli. I due avevano le idee chiare: arredo semplice, vietato fumare (tra i primi a Milano), niente antipasti, primi e secondi, ma solo pizza, ma che pizza! Era sottilissima e croccante, larga cinquanta centimetri (!!), una settantina di proposte tutte riepilogate in una simpatica e colorata tovaglietta

di carta, servizio semplice e veloce. Il mio entusiasmo era tale per quella pizzeria che in quelle settimane la frequentai da solo, con Osvaldo e Marcellino, ma anche con amici e soprattutto ristoratori. Ci tenevo talmente tanto a far vedere Pizza Big che il giorno del mio compleanno, il 20 marzo 1996 (trentasette anni, sigh!), ci ritrovammo a mezzogiorno in una decina. Oltre a Osvaldo e Marcellino, erano presenti il grafico che avrebbe studiato nome e logo e l'architetto che avrebbe realizzato il progetto. Ci raggiunse anche l'amico e produttore di vini Carlo Nerozzi di passaggio a Milano. Tra noi c'era anche quello che si rivelò il più furbo e intelligente di tutti, Alessandro Bianchi, un ristoratore giovane, ma già con una lunga esperienza alle spalle. Alessandro capì al volo che quella pizza era un affare (!!) e oggi ha ben sei pizzerie che propongono la pizza bassa-croccante-gigantesca. Bravo amico mio (!!). Ma non ti venne in mente di farmi entrare in società? (??).

Per Marcellino quella proposta da Fabio e Ivan non era una pizza, ma un'ottima focaccia, con mozzarella, pomodori, acciughe... Il progetto stava sfumando anche perché valutammo che le dimensioni del locale non permettevano coperti numerosi e la sola pizza non poteva garantire incassi sufficienti a portare utili. Però a me, Osvaldo e Marcellino, perdere l'occasione di aprire un locale a Milano sembrava una sconfitta. Volevamo inventarci qualcosa di nuovo. Sì, ma che cosa? L'idea venne a me, partiva sempre da Pizza Big, ma non si trattava più di pizza bensì di griglia. Il mio pensiero era semplice e lo spiegavo a destra e a manca per vedere se piaceva anche ai miei interlocutori: "Immagina la pizza mari e monti: da cosa è composta?"

Da carne e pesce sopra la pasta di pane. Ebbene togli il pane e lascia quello che resta, fatto alla griglia. Un altro esempio: la pizza vegetariana, bene faremo le verdure alla griglia e toglieremo il disco di pane. Un altro esempio: la quattro stagioni, sarà composta da carne, pesce, verdure e formaggio tutto alla griglia”. L’idea piaceva, naturalmente avremmo copiato il concetto della tovaglia su cui stampare il menù di tutte le grigliate e i dessert, nessun antipasto, primo e secondo. Insomma un Pizza Big senza pizze, ma grigliate (!?). L’idea convinceva anche Osvaldo e Marcellino, adesso non restava che fare un bel business plan. Avevamo già trovato il nome: Centogriglie (!).

Proponemmo a Giorgio Prina, uno chef di esperienza, di studiare il progetto della cucina (la volevamo a vista), la sperimentazione delle grigliate e l’avviamento del locale. Giorgio accettò l’incarico. Ragazzi, pronti? Si parte! Accendiamo i motori: room, room, room...

In Italia ottenere i permessi per aprire un ristorante è facile come salire e scendere il K2 in bicicletta, ma la pazienza degli imprenditori è più forte di qualunque ostacolo. In meno di sei mesi ce la facemmo (!). Poi entrarono in scena: architetto, impresa edile, idraulico, pavimentista, elettricista, vetraio, frigorista, imbianchini, stuccatori, arredatore, non dimentico nessuno? Ah sì, il tecnico del condizionatore d’aria e del riscaldamento della sala, la grande cappa per la cucina, il lattoniere per le insegne esterne ecc. La griglia era uno spettacolo. Alessandro Bianchi, Giorgio Prina e io eravamo andati a Parigi a vederla in funzione in un ristorante specializzato. Una volta vista, non si poteva non acquistarla e così fu. La griglia arrivò al Centogriglie a febbraio, era imponente, in ghisa, colorata di verde,

predisposta per diversi tipi di cottura, veniva usata soprattutto per le carni, che erano appese come spiedi e giravano lentamente su se stesse.

A marzo del 1997 Centogriglie aprì i battenti. Fu subito un successo, le grigliate erano eccezionali, i dessert fantastici. Nel giro di poche settimane tutti i giornalisti enogastronomici erano stati al Centogriglie e avevano redatto splendidi articoli sull'innovativo locale di Milano. Inventare qualcosa di nuovo a Milano non è proprio una storia di tutti i giorni (!!). Centogriglie proponeva un'ottima selezione di vini. E sul vino rispolverammo un oggetto storico quasi caduto nel dimenticatoio: il quarto di litro. Forse non tutti ricordano che fino agli Settanta ogni attività aveva degli strumenti di lavoro e annualmente si doveva andare in Municipio per verificarne la regolarità. Pertanto il sarto prendeva il metro di legno rigido e andava a far controllare che fosse lungo cento centimetri esatti. Il fruttivendolo portava la sua bilancia basculante e relativi pesi e pesini. L'oste andava con tre contenitori: delle strane bottiglie a base larga, strette al collo e aperte in alto. Erano il quarto di litro, il mezzo litro e il litro. L'ufficiale di turno verificava che i contenuti rispettassero quelle capacità dichiarate e rilasciava una dichiarazione di conformità. Per un anno si era in regola, trascorsi dodici mesi si ripeteva la stessa comica sceneggiata. Ebbene, al Centogriglie si rispolverò il quarto di litro, ma noi lo chiamammo terzo di bottiglia. Veniva utilizzato per soddisfare i gusti dei commensali che sceglievano grigliate diverse. Uno ordinava una grigliata di pesce e gradiva un Sauvignon del Collio, il suo amico mangiava una grigliata di carne e ordinava un Rosso di Montalcino, esattamente come in pizzeria

uno ordina una birra e l'altro una Coca-Cola.

Centogriglie era un gran bel giocattolo, ma aveva anche dei problemi. Alla sera era strapieno ma a mezzogiorno i coperti erano pochi. I clienti alla sera stavano così bene sulle sedie azzurre di Philippe Starck che non se ne andavano mai e non permettevano così il giro dei tavoli. Tutte le materie prime che cucinavamo alla griglia: carne, pesce, verdure, formaggi; costavano molto rispetto alla pasta e i primi in genere. Non potevamo alzare i prezzi perché saremmo andati fuori mercato. Osvaldo e io avevamo la nostra attività, Marcellino cercava di dividersi tra il ristorante di famiglia e Centogriglie, ma non aveva il dono dell'ubiquità, l'incarico a Giorgio Prina era a tempo determinato, aveva preso altri impegni per cui non poteva più seguirci giorno per giorno. Centogriglie piaceva, lavorava tanto, ma il rendiconto economico non tornava.

Fu così che a fine marzo del 1998 lo vendemmo. Poiché non eravamo dei ristoratorporcibastardi, il pavimento lo lasciammo tirato a lucido, tanto da ricevere i complimenti del mio amico scacchista.

Ogni volta che penso allo spegnimento delle luci l'ultima sera al Centogriglie mi torna in mente la frase di una canzone di Roberto Vecchioni: "Luci a San Siro, non torneranno più". Nonostante tutto sia finito da tempo, il ricordo resta vivo, ed è un bel ricordo (!!).