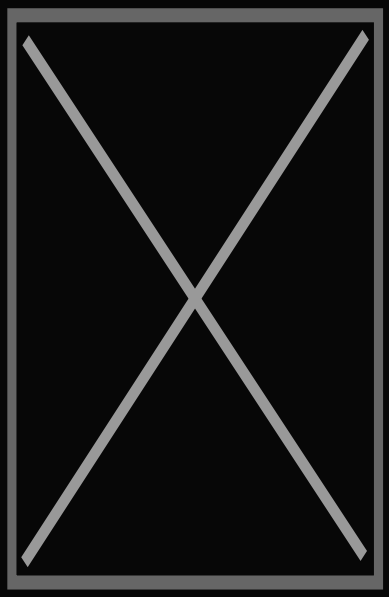
Gianluca Veltri: "Ristoratori, introducete la fidaty card!"

gianluca-veltri-481c3357

Se non fosse già il titolare di **Anadema Haircut**, celebre negozio milanese dedicato al binomio arte e capelli, Gianluca Veltri potrebbe pensare a una vita da scrittore. Del resto, di libri ne ha già pubblicati parecchi. L'ultimo, uscito da poco, è *Hotel Flora*, cinque storie allegoriche ambientate a Milano tra bar, hotel e malavita (Morellini editore, info@morellinieditore.it)

Stai già lavorando al prossimo libro?
Sì! Sono al quarto capitolo del mio nuovo romanzo noir, che avrà come protagonisti i personaggi seriali presenti nei miei precedenti romanzi e in numerosi racconti pubblicati. Una storia nera, dai tratti romantici, ambientata tra la mia città, Milano, e le sponde del fiume Ticino.

Hai mai scritto un racconto al bar o al ristorante?
La verità? Scrivo quasi esclusivamente al bar o al ristorante. Non è sempre stato così, però...
Oggi ho diversi amici a Milano che non mi negano mai un tavolo nel loro locale. Ma faccio un passo indietro. Per diventare scrittore oltre alla vocazione serve una grande concentrazione e io sono uno di quelli che, nella solitudine, trova infiniti spunti di distrazione. Ovviamente quest'attitudine non va d’accordo con la scrittura e con gli inevitabili viaggi interiori che comporta. Risultato? Diversi anni fa, durante la stesura del mio secondo libro, mi sono reso conto che tra il vociare delle persone che andavano e venivano dal bar e la piacevole confusione dovuta al loro transitare riuscivo a dare il meglio di me e a raggiungere un livello di isolamento assolutamente performante alla scrittura.



Il barista dell’Hotel Flora con un solo sguardo e un buon cocktail riesce a capire cosa si cela nel cuore di un uomo… Per te il barman è…?
In realtà il barista dell’Hotel Flora è una figura assolutamente retorica. Un Caronte moderno, a metà tra la realtà e l’immaginazione del protagonista. Un uomo qualunque appassionato del proprio mestiere, che svolge con amore e dedizione.
Detto questo, aggiungo che con l’esperienza ho maturato la convinzione che chi fa bene il proprio lavoro inevitabilmente è portato a raggiungere un livello di sensibilità tale da avvicinarsi molto di più a se stesso e alla sua vera natura. Il che rende queste persone più empatiche e disponibile nei confronti degli altri, soprattutto quando percepiscono uno stato di necessità affettiva nel prossimo.

Sei il titolare di Anadema Haircut, negozio dedicato al binomio arte e capelli, dove da oltre quindici anni organizzi eventi culturali. Mai pensato a organizzare anche aperitivi nel segno della storia dei drink?
No, ma potrebbe essere una buona idea. Chissà…

Veniamo ai temi della rubrica. Ti piace andare al bar?
I bar tradizionali li frequento “per necessità” durante la settimana. Un caffè con qualche cliente e una piadina veloce durante la pausa. Amo invece i bar pasticceria per l'atmosfera un po’ retrò. Ci vado in genera la domenica pomeriggio, quando le persone sono più rilassate e disponibili al dialogo.

Frequenti anche i bar degli Hotel?
Quando sono in viaggi, specie per lavoro e magari solo, sì. Mi piace quella atmosfera un po’ così, tra il malinconico e il frugale. E poi, i baristi degli hotel sono spesso persone molto simpatiche e di mondo. Ne sanno davvero una più del diavolo.

Il tuo cocktail preferito?
Adoro la freschezza e il profumo del *Mojito*, ma anche il pizzicore agrodolce del *Moscow Mule*, l'importante è che siano fatti a regola d'arte.

E che tipo di ristorante preferisci?
Amo il cibo e mi piace sperimentare. Tuttavia, vado matto per l'etnico, l'indiano soprattutto, e la cucina calabrese, senza trascurare la tradizione meneghina.

Che cosa non sopporti al ristorante?
Le lunghe attese, tipiche dei locali improvvisati, specie nei luoghi di vacanza.

Un'idea per rinnovare l'offerta di bar e ristoranti?
Una fidaty card per i clienti affezionati come me e la mia famiglia. Oppure, una libreria colma di fumetti che permetta agli avventori solitari, magari di passaggio per lavoro, di rilassarsi tra un boccone e l'altro, leggendo un buona storia.

Gianluca Veltri, quali sono i tuoi locali del cuore?
Da quando sono diventato papà, ormai da sei anni, mi concedo spesso il piacere di frequentare i buoni ristoranti dei mei amici, mentre evito i locali di moda.
In primis c'è il **Taj Mahal** di via Porro Lambertenghi a Milano, nel cuore del quartiere Isola. Ottimo ristorante indiano, gestito con simpatia e competenza dall' amico Qasim, offre sia piatti della tradizione che squisite rivisitazioni.
Quando abbiamo voglia di hamburger, sia di carne che di pesce, l'appuntamento fisso è al **Columbus di Peschiera Borromeo**, a due passi dal centro di Milano. Un locale ristorante di grande effetto, con musica luci e arredamento degne dei più caratteristici chiriguitos di Formentera. Ottimi cocktail, un ampio menù di cucina, e grande cura nella preparazione dei piatti. Il tutto gestito magistralmente da Stefanino, barista e ristoratore molto noto nel panorama milanese e di esperienza internazionale.
Infine, vi consiglio **il Ristorante calabrese Dongiò**, dell'amico fraterno Antonio Criscuolo.
Il tempio del peperoncino, ma anche della pasta fatta in casa. Atmosfera cortese e famigliare e grande attenzione alle materie prime e alle filiere, sempre molto brevi. Frequentato sia da famiglie che dai più alti interpreti della moda e del fashion milanese, oltreché da numerosi attori e attrici in tour nel vicino Teatro Pierlombardo. Come a dire che la buona cucina e le buone maniere conquistano tutti.
L'ambiente un po' retrò, seppur molto curato, che ben interpreta il mood della "vecchia Milano", lo ha reso spesso teatro dei miei racconti e romanzi noir milanesi.