

Il simbolo dell'Ottogono

# Da 150 anni in Galleria Ma al ristorante Savini comandano i giovani

*Chefe cuochi trentenni, amministratore delegato classe 1983  
Il marchio storico milanese sbarca anche nel cuore di Londra*

■ DANIELA MASTROMATTEI

■ ■ ■ «Avevo 10 anni quando, dietro al bancone di uno dei bar di famiglia, dissi a mio padre: perché non possiamo anche noi portare all'estero la cucina italiana creando un nostro brand di alta ristorazione?». Oggi, a distanza di 20 anni da quel giorno, Sebastian Gatto questo sogno lo sta realizzando! E lo racconta a *Libero*, seduto al tavolo del suo ristorante, il Savini a Milano.

Uno dei luoghi simbolo del capoluogo lombardo: tre piani, in uno storico edificio affacciato sulla Galleria Vittorio Emanuele II, che ancora oggi custodiscono attimi di storia nazionale e che hanno visto gravitare in quelle sale vere e proprie leggende del panorama internazionale. Siamo al celebre tavolo 7 nella saletta riservata, quello che, con la vista migliore sull'Ottogono, è stato scelto in passato da Maria Callas e dal magnate Aristotele Onassis che già qui si incontravano segretamente prima che la loro storia fosse resa pubbli-

ca; dove Tommaso Marinetti ha dato vita al movimento del Futurismo, scrivendo proprio qui il suo Manifesto.

Agli inizi del '900 la Galleria era il punto nevralgico della vita mondana e della scena musicale milanese e il Ristorante Savini luogo scelto per gli incontri da artisti, intellettuali, letterati e personaggi del mondo lirico. «Hanno cenato qui da Giuseppe Verdi a Giacomo Puccini, da Giovanni Verga a Gabriele D'Annunzio, fino a Totò ed Henry Ford. Per non dimenticare Luchino Visconti, Ava Garner, Peppino de Filippo e Raineri e Grace di Monaco», racconta Sebastian, «non c'è personaggio illustre dell'epoca che non sia passato di qui; lo stesso Charlie Chaplin ne apprezzò molto la cucina («Non ho mai mangiato così bene»). Di origini siciliane ma nato e cresciuto in Brianza, Sebastian Gatto, 33 anni, è forse uno dei più giovani Amministratori Delegati alla guida di un ristorante, tra i più storici italiani, con 150 anni di storia alle spalle. Dopo la laurea in Bocconi, dal

*L'ingresso del ristorante Savini in Galleria, guidato dall'ad Sebastian Gatto (33 anni) insieme a una pattuglia di amministratori under 40: in cucina lo chef Giovanni Bon, 35 anni, con una brigata di trentenni [Fig]*

2007 Sebastian è alla guida del Savini subito dopo averne rilevato la gestione e riportato in auge anche grazie al restauro, che ne ha mantenuto la sobria eleganza regalandogli un tocco di modernità come la cucina a vista.

«Oggi il Savini è un mix di tradizione e innovazione», continua l'ad, «siamo forse il gruppo più giovane che gestisce e lavora in un ristorante così storico. Basti pensare che alla gestione siamo tutti sotto i 40 anni mentre in cucina e in sala l'età media della brigata è di 30 con lo chef, Giovanni Bon, che ne ha 35». Ed è proprio lo chef a stupirci con la sua cucina che ama



definire «emozionale»: i piatti si caratterizzano per la sperimentazione e l'utilizzo di materie prime di alta qualità. Una cucina fatta di lavorazioni elaborate, cotture delicate, mai troppo aggressive per preservare i cibi e non alterare i profumi. Ma anche la cantina del Savini è da togliere il fiato! Ampia e molto raffinata propone oltre 800 etichette di vini provenienti da tutto il mondo: dall'Europa (Francia, Germania, Austria, Spagna, Ungheria e Portogallo) all'Australia, fino a Canada, Sudafrica e Nuova Zelanda. L'80% però è riservato ai vini italiani. La bottiglia più costosa? «Uno Chateau Petrus Po-

merol del 1995 da 9.800 euro». Ci sono vini con annate storiche, tra cui un Barbaresco Gaja del 1971, un Brunello di Montalcino Fattoria dei Barbi 1975 e un Krug 1988.

Tornando al progetto di Gatto (voler conquistare il mondo), da pochi mesi ha inaugurato il Savini at Criterion a Londra. «Posizionato nel cuore della città - dice entusiasta - in Piccadilly Circus. Con i suoi 150 anni è nella top 10 dei ristoranti più storici e antichi d'Europa, per questo abbiamo deciso di acquistarlo nel dicembre 2015 e ribattezzarlo con il nostro brand». Il sogno si realizza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

