VOGUE

diffusione:62954
tiratura:91540

IL PROGETTO

Una Storia Milanese

Dal 1936 alla PASTICCERIA CUCCHI si incontrano scrittori e registi, modelle e architetti, avvocati e fotografi: oggi un documentario celebra la vita di questo luogo simbolo della città.

di FRANCESCA MOLTENI

Due golosità made in Cucchi: le torte Gets e Milli. Presentato lo scorso ottobre in occasione degli 85 anni del fondatore del locale, il documentario "Cesare Cucchi. Storia di una pasticceria milanese" lancia la serie di progetti culturali "Tavola" di Circus, associazione nata per mettere in luce le più interessanti componenti culturali e sociali del territorio milanese.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

VOGUE

diffusione:62954
tiratura:91540

Da sinistra. Cesare Cucchi, con le figlie e lo staff della pasticceria. Il banco vetrina delle torte e dei pasticcini. Lorenzo, uno dei pasticcieri.
Fondata nel 1936 come caffè concerto, la Pasticceria Cucchi diviene uno dei ritrovi alla moda di Milano, con orchestrina spagnola e servizio di cucina.
Ha ampliato e inaugurato un nuovo angolo bar nel 2013. Fa parte dell'Associazione Locali Storici d'Italia.

«Qui non si incontrano i nuovi ricchi, quelli che ostentano. Ci sono le famiglie, gli amici, i figli e i nipoti degli amici. Tutto è a misura d'uomo in questo quartiere, che non è cambiato molto, è un luogo aperto alla diversità».

È una storia milanese, ma qui si parlano tutte le lingue del mondo, soprattutto durante la settimana della moda e il Salone del Mobile. È una storia di tradizione, di famiglia, e di «dubbia fama», continua a ripetere il signor Cesare Cucchi, 85 anni, patron della storica Pasticceria Cucchi di Milano. Perché in questo luogo nato nel 1936 come caffè concerto, nell'atmosfera da rione popolare del Ticinese, si incontrano tanti mondi, e tutti vengono a bere un caffè o ad assaggiare una sfogliatina al sesamo. Nessuno escluso. Scrittori e registi, architetti e modelle, avvocati e fotografi, geni della finanza, filosofi, signore milanesi e trendsetter globali. Dal poeta Giuseppe Ungaretti ai narratori della modernità come Gabriele Salvatores, da Bianca Balti a Jasper Morrison, da Lapo Elkann a Vittorio Gregotti. Tutti uguali, a sorseggiare un "Milano-Torino", l'aperitivo a base di Bitter Campari e Vermouth. «Una clientela eterogenea e cosmopolita», racconta Cesare Cucchi, «ma il mio compiacimento è che qui non si incontrano i nuovi ricchi, quelli che ostentano. Ci sono le famiglie, gli amici, i figli e i nipoti degli amici. Tutto è a misura d'uomo in questo quartiere, che negli anni non è cambiato molto, è un luogo aperto alla diversità».

A rendere omaggio a questa istituzione, e alla famiglia che da ottant'anni la dirige con sobrietà meneghina e con il coraggio di non cambiare troppo, arriva ora un docufilm. Presentato con una grande festa nella piazza davanti alla bottega storica, "Cesare Cucchi. Storia di una pasticceria milanese" – prodotto da Circus con la direzione artistica di Alessandro Villata – è un riconoscimento al lavoro e alla caparbietà di chi, con passione, continua a fare la storia di Milano. Il signor Cesare l'ha attraversata tutta, dalla povertà del dopoguerra, con i compagni di pallone «figli di avanzi di galera», alla ricostruzione con il suo fervore – «i favolosi anni Cinquanta» –, alla nuova città dei mecenati, delle banche e delle arti, fino alla Milano da bere – «Ah, quanti cocktail si facevano, allora! Mi ricordo il Negroni sbagliato». Per arrivare «a certe mode delle giacche abbottonate», quando tutti hanno cominciato a preoccuparsi della salute e della linea, «e noi abbiamo inventato il nostro aperitivo Cucchi». E poi, il panettone tutto l'anno, la pasticceria salata, le torte – la Saint Honoré e la Sacher – prodotte qui, nel laboratorio artigianale. Gli arredi non sono cambiati, dalla fine degli anni Quaranta, e portano con eleganza la loro età. Come il lampadario che le figlie Vittoria e Laura hanno voluto ricomprare, quando hanno ampliato il locale nel 2013, nella stessa bottega che aveva prodotto quelli originali. «Per 25 anni io e mia moglie Anna abbiamo fatto turni diversi, ci incontravamo solo sulle scale. Devo a lei, al suo gusto e alla sua sensibilità femminile, se niente è cambiato: Anna ha tenuto insieme tutti i pezzi, in modo volitivo e silenzioso».

Oggi, quale eredità lascia alle sue figlie, che lo affiancano come angeli custodi? «Voletevi bene», dice Cesare Cucchi con un po' di commozione, «soddisfate i clienti e tutelate la loro privacy. Ci vogliono sacrifici e presenza personale, come me che sono qui da 60 anni, ogni giorno. Perché un luogo come questo cresce con chi lo dirige, non ci sono sconti». E da questo osservatorio sul mondo, nel quartiere che una volta era di «dubbia fama», il signor Cesare è diventato un simbolo della grande Milano. Oh yes! •

FOTO COURTESY ANNA TOSATTO. IN APERTURA. FOTO COURTESY PASTICCERIA CUCCHI.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato