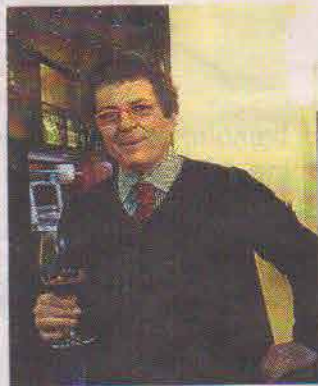


**Tendenze** Anche locali storici della tradizione toscana come il Rigolo interpretano i tempi

## «Dove andiamo per il light lunch?»



**Patron** Renato Simoncini, del Rigolo in largo Treves

**L**a foto-icona «Lunchtime atop a Skyscraper» di Charles C. Ebbets mostra 11 operai che pranzano su una trave del costruendo RCA Building, 244 metri da terra. È il 29 settembre 1932 in una New York in crescita che si risollewa dalla Grande Depressione: quante affinità con oggi. A parte le conquiste sulla sicurezza del lavoro ottenute da quel giorno, che sia «schiscetta» o ristorante stellato, sandwich a Borough Market o un risotto con l'ossobuco, il lunch resta sacro in ogni parte del mondo. Il termine a Milano ha più fortuna come parola sui menu, che pronunciato. Avete mai sentito un milanese chiedere alle 13: «Dove andiamo per il lunch?». Inoltre, c'è chi si porta il pranzo da casa, chi sceglie il panino, chi usa il microonde in ufficio e chi — nostalgico — pre-

ferisce i locali dove i muri diventano saggi con il passare degli anni. Posti dove si può entrare e dire «il solito» (il tavolo o il piatto preferito) e chiacchierare con il cameriere come con un parente non importuno, locali dove ancora esiste il «tavolo di proprietà» perché l'abitudine a prenotarlo ne regala la paternità.

Uno di questi è in largo Treves, amato da giornalisti, intellettuali, operatori della finanza. Qui i clienti fissi erano Quasimodo, Montale, Montanelli, Vergani, Lalla Romano, Calindri e altri famosi. «La crisi ha dimezzato i pranzi di lavoro con molte portate e vini importanti», lo sa bene Renato Simoncini, la sua famiglia custodisce il Rigolo dal 1955. Del locale, Fernanda Pivano diceva «non è posto da diete, anche se la cucina qui è sempre digeribi-

le», e certi giorni si lamentava di non trovare un tavolo. «Non ci piangiamo addosso, abbiamo una clientela fissa», dice Simoncini. «Ci adeguiamo ai tempi. Con il light lunch: due piatti a scelta, acqua, caffè. Menu leggero più che nelle calorie, nel prezzo». Ma il servizio è identico. Il Rigolo non è l'unico a cambiare: Da Peppino in via Durini il business lunch è a 18 euro. Il Girarrosto in corso Venezia e Don Lisander in via Manzoni continuano a servire solo alla carta, ma da Bice in via Borgospesso a pranzo si mangia con 25 euro, alla Scaletta in Porta Genova con 16 servono due piatti. Persino lo storico Boeucc, piazza Belgioioso, s'è ritagliato la zona-bistrot informale in sale dove ancora risuonano echi manzoniani.

**Roberta Schira**