

Il personaggio del mese

Febbraio 2008

Renato Simoncini del Rigolo di Milano

Ogni mese parliamo, discutiamo e ci confrontiamo con tanti colleghi e spesso incontriamo sulla nostra strada persone speciali che hanno per questo lavoro un talento straordinario. A questi amici e alle loro storie abbiamo deciso di dedicare uno spazio fisso che ci servirà come stimolo per prendere spunti ed eccellere nel mestiere più duro e più bello del mondo.

L'avventura di Renato Simoncini affonda le radici nel Rigolo, storico locale milanese che suo padre, sua madre e due zii presero in gestione il 18 novembre del lontano 1958. Nato come antica osteria toscana questo ristorante ha visto fra i suoi tavoli ospiti prestigiosi e personaggi di fama mondiale. Renato è un figlio d'arte, fin da bambino si aggira fra i tavoli del ristorante e da tutti i clienti viene chiamato affettuosamente «Rigolino», nome che lui userà per battezzare un nuovo ristorante aperto proprio a febbraio dello scorso anno. Renato racconta:

«All'età di otto anni, uscivo da scuola e andavo a trovare i miei genitori al Rigolo. Mia mamma mi preparava qualcosa da mangiare e mi raccomandava di consumare il pasto senza infastidire gli ospiti. Ricordo che pranzavo spesso in compagnia del poeta Eugenio Montale, assiduo frequentatore del locale che mi chiedeva sempre di recitargli le poesie studiate. All'epoca non avevo idea di chi avessi di fronte anche se mi sembrava strano imparare a scuola i versi di quel signore che mangiava nel mio ristorante. Fra i frequentatori del locale c'erano anche molti pittori del calibro di Cassinari, Fiume o Sironi che all'epoca barattavano i propri quadri con un certo numero di pasti. Ricordo ancora le discussioni per mettersi d'accordo: 10 pasti per un dipinto o 15, però con bevande escluse e così via». Bastano queste parole per rendere interessanti i vari discorsi di Simoncini che

dal 1985 ha preso le redini del ristorante di famiglia e qualche anno fa ha perfino scritto un libro intitolato spiritosamente «Il dottor Rigolo compie 40 anni» nel quale sono raccolti una serie di aneddoti molto gustosi. Se dovessimo spiegare le ragioni del successo di questo signore dal viso simpatico e cordiale, al primo posto metteremmo sicuramente la sua capacità di affascinare la gente.

Simoncini racconta: «Nei miei ristoranti ci sono due direttori, quindi sono perfettamente autonomi, eppure la sera mi capita spesso di fare la spola fra un locale e l'altro. A volte mi chiamano al telefono perchè ci sono clienti che non ordinano se non mi vedono in sala e allora vado».

I racconti di questo ristoratore di razza rapiscono l'attenzione del cliente e trasformano una serata normale in un evento straordinario. «Fra i tavoli del mio ristorante sono stati scelti tutti i direttori del Corriere della Sera e tutti i capi cronaca» racconta orgoglioso Simoncini «ma ho ospitato anche personaggi come Woody Allen o Mel

Brooks. Anche Montanelli era un frequentatore abituale del ristorante».

Ad ascoltare i racconti di Simoncini che snocciola nomi importanti come se fossero tutti vecchi amici si capisce quanto sia importante il carisma che un ristoratore deve possedere per attirare i clienti. In fondo lo zoccolo duro dei frequentatori di un ristorante ritorna per due ragioni principali: la bontà del cibo e la cordialità nell'accoglienza. Due aspetti che Renato Simoncini non ha mai trascurato. «Questo è il mio lavoro e la mia passione. Non potrei fare altro nella vita, sono cresciuto fra i tavoli di un ristorante e non cambierei questa professione con nessuna altra al mondo» conclude sorridendo.



In questo numero parlato di:

Alibert
Angelo Po
Antiga
Barilla
Buitoni - Nestlé
Celli
CPE
De Cecco
de Manincor
Dito Electrolux
Endrizzi
Enomatic
Epson
Giblor's
Gourmet Italia
Granoro
Hewlett Packard
Inoxpiù
Ital Chill
Man - Colombo
Midolini
MiWine
Nacol
Nobili
Siggì
Sirman
Surgital
Target
Toma
Tuttofood
Verona Software
Zanussi Electrolux
Zini
Zunino Arredamenti

In questo numero al parlato con:

Bacchini Elena,
Surgital
Barbera Roberto,
La Taverna (Desio)

IL MIO RISTORANTE

IL GIORNALE PER GLI IMPRENDITORI DELLA RISTORAZIONE

Agenti di zona
• Valle d'Aosta, Piemonte e Liguria
Alberta Bianco
cell. 338.9139994

Direzione,
Redazione e Amministrazione
via Feltre, 28/6 - 20132 Milano
tel. 02.27086.1 - fax 02.94195067

IL MIO