

# MILANO FINANZA

L. 5.000 € 2,58  
Uk £ 3 - Svizzera fr. 4,2 - Francia F. 20

MF il quotidiano dei mercati finanziari

Anno XII - numero 99  
Sped. abb. post. 45%, art. 1

Dal 1956 il ristorante milanese attrae estimatori, giornalisti e uomini d'affari con la varietà e la qualità dei suoi piatti. E con i suoi prezzi

## Rigolo, 50 anni di successo

20 MAGGIO 2.000

Il ristorante si chiamava Rigolotto, ma nel 1956 i suoi due titolari si divisero e quello che se ne andò era proprietario del nome, che aveva perfino brevettato. Il socio rimasto in largo Treves, pur essendo suo cognato, fu perciò costretto a cambiare insegna, ma per risparmiare fantasia e denaro si limitò ad accorciare quella precedente, adottando il nome di Rigolo. E Rigolo rimase anche due anni dopo, nel '58, quando il ristorante passò ai fratelli Silvano e Sivaldo Simoncini, toscani trapiantati da qualche anno a Milano che unendo le forze erano finalmente riusciti a mettersi in proprio. Qualcosa inevitabilmente è cambiato, da allora: l'originaria impronta toscana della cucina si è molto diluita, arricchendosi di altre suggestioni, i piatti di pesce rappresentano ormai almeno il 60% delle ordinazioni e Silvano Simoncini, il più anziano dei fratelli, ha lasciato il locale nel '91. Sivaldo però è ancora sulla breccia con la moglie Wilma, anche se si avvicina il giorno in cui a salire sul ponte di comando sarà la seconda generazione. Ma quel che non è mai cambiato in 42 anni è il successo: le quattro salette del Rigolo, che hanno la capacità di 130-140 coperti,

ospitano in media 100 persone a mezzogiorno e 200 la sera.

Non sono molti i locali che possono vantare simili performance a Milano, e la cosa più strana è che questo fenomeno si verifica a dispetto delle guide, che ignorano del tutto il Rigolo, come fanno Veronelli, Il Gambero Rosso e l'Accademia della Cucina, oppure ne parlano, come quella dell'Espresso, con ostentata sufficienza. Come si spiega questa contraddizione? La Michelin, che segnala il locale senza attribuirgli particolari benemeritenze gastronomiche descrivendolo però come «ristorante d'habitué», fornisce una prima risposta. Certo, ammette Sivaldo Simoncini, i suoi clienti sono habitués però non monomaniaci, frequentano anche altri locali, e quindi sono in grado di fare confronti: se non fossero soddisfatti non tornerebbero. E che cos'è che li soddisfa in particolare? Lui non ha dubbi: il rapporto tra quel che pagano e quanto ricevono. I prezzi, effettivamente, sono contenuti, mentre la scelta è tra le più ampie che si possano immaginare: la carta, che cambia leggermente ogni giorno, elenca 13 antipasti, che vanno dal tris di bruschette al misto mare; 11 primi, e poi 8 piatti del giorno, 14

di pesce, 8 di carne e verdure, 4 insalatone, 6 di carne alla griglia, 8 specialità, tra le quali emergono la Robespierre con carciofi e l'orata al cartoccio, 8 dessert, oltre al vassoio dei formaggi. Eppure si può star certi che questa sterminata offerta è sempre preparata con materie prime non solo di buona qualità ma anche freschissime: la costante affluenza di clientela fa sì che in dispensa non si avanzi mai niente, innescando un circolo virtuoso.

Pur essendo sempre gremitissimo, e non assicurando quindi molta riservatezza ai colloqui che si svolgono a tavola, il Rigolo è tuttavia anche un ristorante d'affari, utilizzato volentieri dal mondo della moda e dai galleristi, dalle banche della zona e dalla Plasmom. I Simoncini conoscono inoltre bene il loro mestiere e sperimentano tutte le strade per andare incontro ai desideri della clientela. È per questo che adesso servono, a richiesta, il vino a bicchiere, facendolo scegliere fra quattro rossi e quattro bianchi. Tutti di grande livello.

**Ristorante Rigolo**, largo Treves, tel. e fax 02/36463220. Chiuso lunedì. Ferie in agosto. Prezzo medio 65 mila lire, vini esclusi. (riproduzione riservata)