

► RESISTENZA SULLE PUNTE

di COSTA

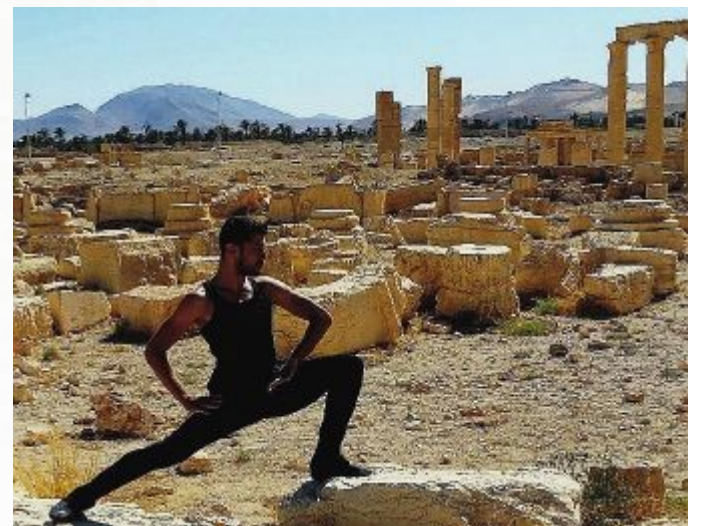
■ L'org
di Fat
quando
dere co
no», og
in men
Forse c
questo
Joudeh
fatto t
die». «I
dell'Isis
ma», sp
dono s
leggerle
fondam
ro, Ahm
Vittoria
Ahmad
lerino c
dannato
lo Stat
Figlio c
stinese
riana,
Yarmuk
po prof
co lon
Damasc
ria, co
to la c
della d
palestin
Nel 20
ma del
della g
Yarmuk
tava p
150.000
sone: e
ticamer
quartie
di Da
con sc
ospedale
poteva
e venir
conta
«A nese
niva in
di chie
fossime
mani,
cristian
Nel 20
muk, c
guerra,
anche
islamic
zio del
Siria, i
2011, s
321.000
dispers
145.000
l'Osserv
no per
ni. Ahm
cinque
sua fam
è stata l
si è me
di danz
di Dam
Hanno
bombe,
gno. Ha
Dance

SOGNO Ahmad Joudeh, 26 anni, nato e cresciuto nel campo profughi di Yarmuk, a Damasco, in Siria, dove ha insegnato a bambini orfani e giovani affetti dalla sindrome di Down. Vive ad Amsterdam ma spera di tornare in una Siria pacificata [Michel Schnater]



«0 la danza o la morte» Ahmad, il ballerino fuggito dai tagliateste dell'Isis

Nonostante le minacce si è esibito a Palmira, nel teatro delle esecuzioni degli uomini del Califfato. «Era l'ultima volta e poi sarei dovuto scappare»



ROVINE Ahmad Joudeh nel sito archeologico di Palmira, in Siria



MITO Ahmad Joudeh insieme con Roberto Bolle

La sua casa era stata bombardata e aveva deciso di dare lezione agli orfani

Ha pianto come un ragazzino quando ha incontrato il suo idolo Bolle

e all'Is
arte dr
un pad
un figli
gio che
raccont
di nasc
17 anni
perto, i
di casa
mia ma
suppor
Eppure
pre viss
co orto
un pro
madre
ca e g

lo in *Coppelia* il Dutch National Ballet. Anche un ragazzo normale, il: nel 2014 ha o al talent *i think you can* bano, e non haerlo perché, da non aveva il È arrivato se-

per la stella ita-to Bolle: lo ha a novembre e me un qualun-ro fa per il suo r-davo i suoi vi-ube», ha detto, simo. ne un nuovo ta-polso. C'è scrit-vero, e la figura ola colomba: è la due cicatrici,

giata nella politica e soprattutto nella guerra, non ama che gli si chieda di parlarne. Abbiamo provato a portarlo sull'argomento, gli abbiamo fatto domande sul suo rapporto con la madre-patria, sul suo ruolo di ambasciatore quasi involontario di pace, sulla sua vita in Europa, sulla sua fede e il rapporto che essa ha con la sua arte. Ci ha risposto in un inglese non ortodosso, concitato e senza virgole. Ha premesso che di politica non si vuole occupare, ma poi ha aggiunto che la danza gli ha dato «la forza e la fiducia per affrontare qualsiasi difficoltà e affrontare quella guerra, vivere con speranza. Quel che vorrei dire al mondo è che un artista rifugiato è soprattutto un artista; e se

perché da adolescente aveva tentato di uccidersi tagliandosi le vene quando suo padre gli aveva vietato di ballare e gli aveva bastonato a tal punto le gambe che per settimane era stato costretto a star fermo. Dopo undici anni che non si vedevano, Ahmad è andato a trovar-ermania, in un chiedenti asilo ino. «L'ho odiato che ha fatto. è cominciata ita e ho perdo- loro che hanno impedirmi di e Ahmad. «Gli in liuto. Era un È stato il mio gli: tu hai pro- rmi via la mia ece ti ridò la

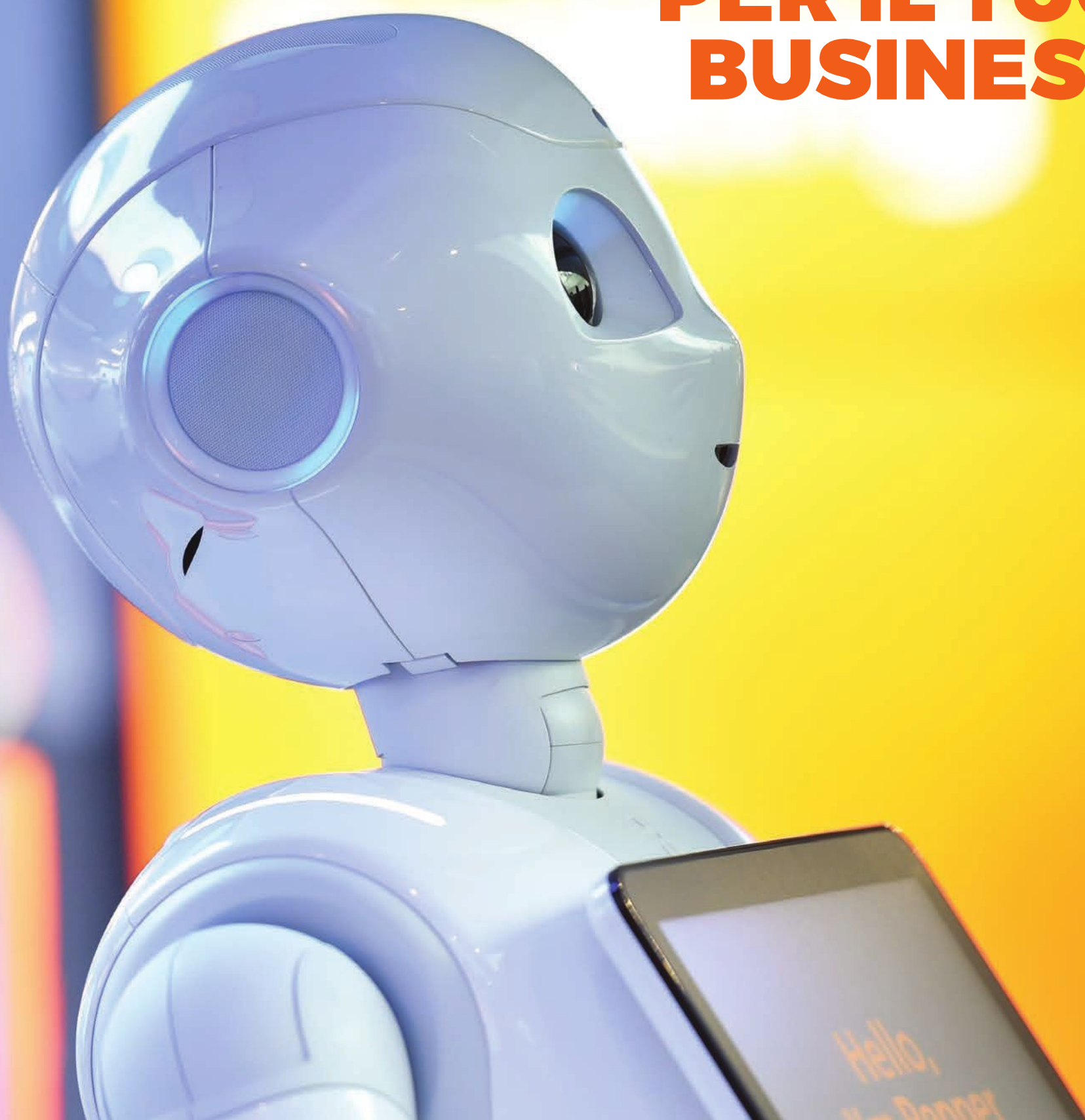
siamo fuggiti dal nostro Paese è sì per vivere in pace, ma anche perché per combattere la guerra con la nostra arte dobbiamo mantenere in vita sia lei, sia noi». Poi fa un a capo: «Io sono musulmano, ma appartengo a un islam moderno e libero, non a quello

«Per non farmi ballare mio padre mi dava le bastonate Ho tentato il suicidio»

conservatore: credo che se sei una brava persona il mondo ti accetterà, non solo il tuo. Qualunque sia la religione cui appartieni». Un apolide culturale (anche senza saperlo) come capita spesso agli artisti in tempo di guerra: ricorda Elias Canetti a Londra sotto le bombe tedesche, anni che lo scrittore raccontò in un libro autobiografico dal titolo curiosamente centrato, *Party sotto le bombe*, proprio come la danza di Ahmad a Palmira.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

#MEETPEPPER

**IL PRIMO
SOCIAL ROBOT
PER IL TUO
BUSINESS**Pepper The Robot è sviluppato da  SoftBank
Robotics

Vieni a conoscere il primo robot umanoide in grado di capire e reagire alle emozioni umane. Pepper è dotato di un'interfaccia di alto livello in grado di comunicare con chi gli sta intorno, grazie a un sistema di intelligenza artificiale (AI) cloud-based, capace di analizzare la gestualità, l'espressione e il tono di voce. Scopri come può aiutarti a migliorare la customer experience, accogliendo i clienti, divulgando informazioni su prodotti/servizi e raccogliendo costantemente dati e insight. Pepper in Italia e nel Middle East è distribuito da Fullsix, con un ampio portfolio di soluzioni e applicazioni integrate.

www.meetpepper.it**fullsix**pepper partners
EUROPE

► SAVOIR-FAIRE

Tra manica larga e braccino corto la difficile arte di dare la mancia

In America è obbligatoria, in Giappone è considerata un'offesa e in Germania non va mai lasciata sul tavolo. In Italia è un gesto abituale solo per una persona su tre. Breve guida per evitare figuracce in giro per il mondo

di MARTINA MARINELLI

■ In materia di mance le regole non sono sempre chiare, anche perché si tratta di un codice non scritto che cambia da Paese a Paese. In Giappone, ad esempio, dare la mancia è un'offesa perché gentilezza, rigore e rapidità non sono optional da ricompensare ma il minimo dovuto al cliente, mentre in Cina, dove non esiste come concetto, con qualche yuan in più si rende ovviamente felice qualsiasi cameriere o facchino. In Germania è da maleducati lasciare spiccioli o banconote sul tavolo: arrivato il momento di pagare bisogna dire al cameriere quanto s'intende elargire per il servizio (la giusta misura è tra il 10 e il 15%, ma si può anche negare l'extra se si è stati trattati male). In Spagna e in Grecia, come in Marocco e in gran parte dei Paesi del Mediterraneo, è buona norma arrotondare il conto e lasciare il resto sul piattino. In Thailandia la consuetudine vuole che siano solo gli stranieri a dare la mancia, che si aggira anche a un solo dollaro a persona. In India non è obbligatoria ma consigliata: di norma la cifra deve coprire il 10% del conto del ristorante. In Messico ci si aspetta dal 10 al 15% ma, considerando che il costo della vita è decisamente più basso rispetto a molti altri paesi occidentali, non è certo un grande sforzo. In Inghilterra è consuetudine lasciarla, a meno che il conto non segnali il servizio incluso, in Francia c'è libertà ma di norma il *pour-boire* oscilla fra 15 centesimi e 2,30 euro.

USA Negli Stati Uniti, dove i parametri retributivi dei camerieri non vengono aggiornati, spetta al cliente obbligatoriamente integrare la loro magra paga con una mancia che parte dal 15%. Quindi nei menù c'è la scritta «Service not included» e al momento di portare il conto i camerieri non mancano mai di ricordare ai clienti europei che devono versare l'extra che qualche volta viene addirittura calcolato alla cassa. Le mance stimate negli Stati Uniti ammontano a circa 26 miliardi di dollari l'anno.

CONDANNA Joe Bastianich, proprietario di ristoranti a New York, condannato nel 2012 con il socio Mario Batali a restituire ai dipendenti 5,25 milioni di dollari per aver fatto per anni la cresta sulle mance.

OMICIDIO Il 15 febbraio 1862 il facchino livornese Francesco Puccinelli, risentitosi per l'esiguità della mancia, uccise un signor George MacCartey, inglese.

STUPIDO Paul Pogba, passato dalla Juventus al Manchester United per 100 milioni di euro e guadagnandone più di 15 milioni tra ingaggio e bonus, non lasciò la mancia all'operaio che lo aiutò a trasferirsi. Solo dopo le proteste del traslocatore al *Sun* gli diede 100 sterlini



UOMINI Stando allo psicologo Geoffrey Miller gli uomini sono più generosi delle donne nel lasciare la mancia perché tendono a sfoggiare agiatezza

CAFONI

No show, quando il cliente prenota e non si presenta

■ C'è un nuovo fenomeno che si sta diffondendo, e non solo fra gli italiani: si chiama No show (mancata presenza) e si tratta di quei clienti cafoni che prenotano in uno o più ristoranti per poi non presentarsi. Questo malcostume non è solo una mancanza di rispetto per i professionisti del settore ma rappresenta anche un danno economico non indifferente per i restauratori. Claudio Sadler, chef da due stelle Michelin con un ristorante sul Naviglio a Milano, qualche anno fa si fece i conti in tasca e calcolò «una perdita di circa 35.000 euro l'anno». Si stima che, in Italia, questo fenomeno faccia perdere al ristorante il 20% dei coperti. A farne le spese sono soprattutto i locali di livello, quelli con pochi tavoli che dedicano molta attenzione ai clienti, che ci rimettono in personale ma anche in materie prime. All'estero è stata trovata una soluzione chiedendo, al momento della prenotazione, una carta di credito a garanzia ma da noi questa buona pratica è poco diffusa. Questione di tracciabilità. In Italia, infatti, le armi più efficaci per combattere il no show sembrano essere la prenotazione online, che fidelizza anche il cliente, e il recall per ricordare al cliente più sbadato la prenotazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



VOCI Marcel Proust era solito offrire mance per il doppio del conto, mentre Luciano Pavarotti una volta preferì cantare invece di lasciare soldi

ne (somma che guadagna in 3 minuti e 47 secondi): «Pogba può essere anche il calciatore più pagato al mondo ma mi ha trattato come uno stupido».

MANICA La parola mancia, francesismo che richiama l'uso medievale delle dame di staccarsi le maniche per consegnarle, durante i tornei, ai cavalieri preferiti (tanto che *donner la manche* in francese significava «favorire qualcuno»).

ITALIA In Italia la mancia è un gesto abituale solo per un cliente su tre. È più diffusa al Centro e al Sud. Più generose le persone di mezza età.

MAGNA Nella Roma di una volta la mancia veniva chiamata «magna», perché i camerieri dei ristoranti non avevano uno stipendio fisso, il loro unico mezzo di sostentamento consisteva nelle piccole somme lasciate dai clienti per ringraziarli del servizio.

ARROSTO Quando aveva 8 anni, l'attrice Isa Miranda, all'epoca piccina di sartoria, portò uno scatolone a casa di una ricca signora milanese. E sull'uscio le disse: «Signora, non mi dia la mancia, mi dia una fetta d'arrosto».

REGALO In Grecia la mancia si chiama *filodorima*, cioè «regalo a un amico».

MACCHINA La storia del meccanico che riparò l'automobile di Donald Trump in panne senza chiedere neppure la mancia e il giorno dopo ricevette, oltre a un cesto di fiori per la moglie, anche l'avviso dalla banca che il suo mutuo era stato pagato ed estinto.

VOCE Luciano Pavarotti in un hotel invece di dare la mancia si mise a cantare: «Vale molto di più la mia voce dei soldi».

ASCENSORISTA Negli anni Cinquanta Ivano Alovise, ascensorista al Savoia di Sanremo,

guadagnava 36.000 lire al mese. Ma spesso gli bastava augurare la buona notte a un cliente per intascare 10.000 lire di mancia (Niccolò de Rienzo, *Nessun problema. I segreti dei portieri dei grandi alberghi*, Add editore).

DOPPIO Generosità di Marcel Proust: lasciava come mancia il doppio dell'intero conto.

FUNIVIE Ezio Indiani, storico direttore generale dell'hotel Principe di Savoia di Milano, racconta che un principe arabo alle 3 di notte gli chiese di vedere l'alba sul Monte Bianco. Lo portarono e lui lasciò 15.000 euro di mancia agli addetti delle funivie.

TOTÒ Se nei *Tartassati* Totò diceva di prendere «tre caffè alla volta per risparmiare due mance», suo padre, Giuseppe de Curtis, quando vedeva una pozzanghera era solito dare una piccola mancia a due giovanotti che lo prendessero in

braccio per scavalcarla.

PRINCIPE «Dicono che Totò fosse principe. Una sera che eravamo a cena insieme diede una mancia di 20.000 lire a un cameriere. Di solito i principi non danno simili mance, sono molto taccagni. Se Totò era principe, era dunque un principe molto strano» (Pier Paolo Pasolini).

DUCA Il duca di Westminster, si stupiva Coco Chanel, usciva sovente senza cappello per evitare di dover lasciare una mancia ai guardarobieri.

AVARI Avarissimi in fatto di mance al ristorante sarebbero Tom Cruise (5 dollari su un conto di 458), Jennifer Lopez (1,27 dollari su un conto di 358) e Fabio Capello (niente). Generosissimi Antonio Cassano (anche 100 euro al posteggiatore e 20 a ogni cameriere) e Vincenzo Montella (il 15%). Francesco Totti lascia il giusto. Molto munifici - secondo le testimonianze dei camerieri - Giampiero Mughini, Ricky Tognazzi, sua moglie Simona Izzi, ecc.

UOMINI Lo psicologo evoluzionista Geoffrey Miller sostiene che gli uomini sono più generosi delle donne nel lasciare la mancia al ristorante perché programmati per far sfoggio di agiatezza.

ECESSI «La cosiddetta mancia va data, senza eccessi né avarizia, a tutte le persone e nei luoghi dove è consuetudine farlo. Si porge con discrezione senza



farsi notare dagli astanti né dare a chi la riceve la sensazione di accettare l'elemosina. La mancia si porge con un sorriso e dicendo grazie, senza attendere il pur dovuto ringraziamento da parte di chi la riceve» (Alessandra Borghese e Gloria von Thurn und Taxis, *Noblesse oblige*, Mondadori).

MONTANELLI La volta che Indro Montanelli, all'uscita del ristorante, si fece prestare da Vittorio Feltri 10.000 lire per darle di mancia al cameriere.

COMPETIZIONE «La mancia non si lascia mai ai proprietari. Invece si deve lasciare sempre, di tasca propria, anche quando si paga con la carta di credito, soprattutto quella aziendale. E questa piccola pratica, che crea una sana competizione, cambierebbe completamente il livello e la dignità dei nostri ottimi camerieri» (così il nutrizionista Federico Francesco Ferrero).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Al.ma
MEDIA

MARCOPOLO

ti porta oltre ogni orizzonte

paesi, popoli, natura, arte, cultura
ed i mille volti dell'Italia al **canale 222**

www.marcopolo.tv

► CAMPIONI A TRE STELLE

L'INTERVISTA **HEINZ BECK**

«La vita di un cuoco non è Masterchef»

Il maestro dei fornelli sfata la mitizzazione del mestiere diffusa dalla miriade di programmi televisivi: «Noi spignattiamo mentre gli altri si divertono. Sacrifico da anni la famiglia per amore del lavoro. I giovani lo sappiano: non è un mondo fatto solo di gloria»

di **MARIA ELENA CAPITANIO**

■ In Italia da qualche anno dilaga l'ossessione per il cibo. Anzi, guai a chiamarlo così: meglio usare il termine inglese *food*. Dall'Expo di Milano in poi, via libera a programmi di cucina, contest televisivi tra cuochi di lettanti e milioni di immagini di pietanze postate su Instagram. *La Verità* ne ha discusso con un grande chef, Heinz Beck, detentore delle tre preziosissime stelle Michelin con il suo ristorante La Pergola, a Roma.

Non è un po' stufo di questa mania? Qualche giornale si è domandato, con riferimento al programma *Masterchef*, se la «chefizzazione» della società italiana prima o poi avrà fine.

«Io non demonizzerei, piuttosto farei una distinzione netta. *Masterchef* è puro intrattenimento, non vuole insegnare nulla e io credo che chi sceglie di vedere un programma del genere lo sappia, altrimenti è libero di cambiare canale e vedere un programma tematico. Ad esempio il canale del Gambero Rosso, più tecnico e di approfondimento».

Non crede che in questo modo si banalizzino il rito della cucina e tutta la cultura e la fatica che c'è dietro il mestiere di chef?

«(Ride) Ma è puro spettacolo! E non mi sento di fare una critica tanto per farla, quando già ce ne sono abbastanza di esperti che ne fanno».

Però ricordo che anni fa in una conversazione con me aveva espresso dissenso nei confronti di certi programmi. Forse in quel caso si riferiva a *Hell's Kitchen*...

«Noi qui non parliamo di quello che io guardo, di quello che interessa a me in quanto Heinz Beck: qui parliamo di una tendenza. Se però vuole sapere quale nesso c'è tra il vero lavoro dello chef e un programma televisivo, le devo spiegare un paio di cose».

Sono tutta orecchie.
«Un conto è lo spettacolo, un progetto per aumentare l'audience, un conto è il lavoro di chef. La realtà della cucina non è così allettante come la



CREATIVO Heinz Beck, detentore di tre stelle Michelin con il suo ristorante *La Pergola*, a Roma. Ama reinventare i piatti tradizionali, dalla coda alla vaccinara ai fiori di zucca

mostrano in televisione». **Il dilagare della mania del cibo non ha creato confusione nel pubblico su chi ha titolo per parlare di cucina e chi no?**

«Questo fenomeno ha fatto au-

“
Il piatto perfetto dev'essere diretto. Ti piace subito, senza la necessità che te lo spieghino

”

mentare l'interesse per la ristorazione e questo in generale è positivo, però è ovvio che crea anche una serie di opinioni distorte su di essa».

Un ragazzo giovane che sogna di fare lo chef non si crea false

illusioni guardandosi intorno, accendendo la tv e navigando in rete oggi?

«Sa quanti sognano di fare il pilota? Ma poi in pochissimi ci riescono e se si vedono le statistiche del malessere dei piloti i dati sono allarmanti. Ogni studente di medicina sogna di diventare un luminare della chirurgia e poi finiscono a fare i medici della mutua. Per fare un esempio concreto, dei miei compagni alla scuola alberghiera solo in tre siamo arrivati a lavorare in cucina. Il lavoro nella ristorazione è assai sacrificante per la persona che lo fa e perciò tanti dopo un paio di anni lo lasciano. Noi qui lavoriamo mentre tutti gli altri si divertono, non è mica un mestiere fatto solo di gloria, è bene che i giovani lo sappiano».

Dunque non è solo rose e fiori la vita di uno chef stellato.
«Leisa che io torno a casa a tarda notte, quando tutto il mondo già dorme? Sacrifico da anni la mia famiglia per amore del lavoro».

E se le proponessero di andare

a fare il giudice a *Masterchef* adesso che Carlo Cracco ha lasciato?

(Sorridente e non risponde).

Arriviamo alla sua cucina, non vorrebbe farla arrabbiare. Com'è cambiata negli ultimi anni, anche dal punto di vista dello stile?

«Direi che è cambiato tutto, a partire dalla conoscenza delle sue virtù arrivando al modo in cui si consuma. Lo definisco un evolversi quotidiano, anche se i miei piatti di dieci anni fa li potrei mettere ancora oggi nel menu. Cerco sempre di svilupparmi in una direzione che sento giusta per i prossimi anni».

Anche tanti piatti della cucina romanesca fanno parte del suo codice, dei suoi menu qui alla Pergola, come provocazione raffinata.

«No, no, non è una provocazione. Semplicemente amo reinventare i piatti tradizionali, dalla carbonara al fiore di zucca fritto fino ad arrivare ai tortellini fave e pecorino, la coda alla vaccinara, il quinto quarto

e tanti altri, che hanno una radice profonda della città».

Com'è il piatto perfetto?

«Deve essere diretto, buono. Non ha bisogno di qualcuno che te lo racconta e te lo spiega

“
A papa Francesco farei un minestrone. Al provocatore Trump un panzerotto con mozzarella e alici

”

per mezz'ora per fartelo piacere».

C'è un pensiero a cui lei si aggrappa per creare un nuovo piatto?

«Non c'è un unico stimolo, altrimenti ritornerei sempre su-

gli stessi piatti. Mi guardo attorno dappertutto e può arrivare l'idea da una composizione di fiori, da un'architettura, da un panorama, un'emozione. Da più lontano arriva lo stimolo, più lontano riesci ad andare con la creatività. Il mio piatto *Giardino d'acqua* l'ho creato una mattina a Kyoto, avvolto da un leggero venticello, seduto, appunto, davanti a un giardino d'acqua».

E se le chiedessi di abbinare un piatto a un personaggio famoso? Mi viene in mente Papa Francesco, ad esempio.

«Mi evoca un ottimo minestrone tradizionale, da servire bello caldo. Benedetto XVI invece ricordo che amava i dolci».

E Donald Trump?
«Essendo un provocatore, direi un panzerotto con pomodoro, mozzarella, senza dimenticare le alici».

Per chiudere, un piatto per Angela Merkel.

«Una frittura mista di pesce, come quelle che mangia d'estate a Ischia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ANTENNE DRITTE

di **MAURIZIO CAVERZAN**

■ C'è qualcosa che non torna nel bilancio dei David di Donatello in versione Sky. C'è un divario, una discrepanza, tra l'impegno profuso, la visibilità sui media, i mezzi e le partecipazioni prestigiose, e il riscontro nei gusti e negli interessi dei telespettatori. Le considerazioni della critica non devono basarsi sull'indice di ascolto, ciò che conta è il prodotto, la qualità dello

I David di Sky sono ironici ma non sfondano

spettacolo proposto, il suo valore estetico. Per una volta, però, fa pensare l'1,2 per cento di share (307.000 telespettatori) conquistato da Tv8, il canale in chiaro che, insieme a Sky Cinema Uno, Sky Uno e Sky Arte, ha trasmesso in diretta la serata della 61ª edizione (673.000 gli spettatori totali). Il pericolo maggiore in questi casi è quello dell'autocelebrazione, il complesso di superiorità dell'élite culturale ri-

spetto alla massa. La consegna dei David di Donatello, gli Oscar del cinema italiano, è un appuntamento annuale che si espone fatalmente al rischio autoreferenziale, appagato anche dal ricevimento della comunità al Quirinale. Consapevoli di ciò, autori e produttori di Sky, che da due anni ha strappato l'esclusiva alla Rai, hanno tentato una formula ironica e scanzonata della cerimonia. Lo si era visto fin

dai promo con Claudio Santamaria. Lo si è rivisto nell'insolito prologo con decalogo delle regole imprescindibili per conquistare il David, recitato da Valerio Mastandrea, Luca Argentero e Alessandro Cattelan. Conferma ulteriore è stata la scelta di Maccio Capatonda e Fabio Rovazzi, autori di una breve satira filmata per il premio al montaggio. Bersagli: la patina intellettuale e l'enfasi autoriale che cir-

condano il dorato mondo. Anche la conduzione a velocità vertiginosa di Cattelán era pensata allo scopo. Tutto giusto, tutto studiato. Salvo il pericolo di scivolare sul lato opposto del crinale. Ovvero, perdersi un pizzico di magia e la lingua sognante tipiche del cinema. Ritrovate per un attimo con Roberto Benigni e la sua poetica dedica del David alla carriera a Nicoletta Braschi. Oppure, nello sconclusionato ed esilarante

ringraziamento della miglior attrice Carla Bruni Tedeschi. Insomma, l'appuntamento c'era e lo spettacolo anche. I telespettatori sono anche cinespettatori e tutto concorreva al successo. Ma il grande evento non c'è stato. Forse, tra i candidati, mancava un grande film. Oppure un grandissimo interprete che potesse far uscire il cinema dal suo recinto, trasformando una serata autoreferenziale in un evento popolare. C'è di che riflettere: la strada è giusta, ma sembra ancora lunga.

© RIPRODUZIONE RISERVATA