

Il Bolognese Apertura bis a Milano, poi Londra, New York, Shanghai

Il ristorante della Dolce vita diventa una «catena»

C'è una nuova coppia (imprenditoriale) che si aggira per Milano. È formata da Angelo Moratti, 49 anni, vicepresidente della Saras, una delle più grandi raffinerie del Mediterraneo. E da Alfredo Tomaselli, 59 anni, patron del ristorante Dal Bolognese, un emiliano che vive nei locali di famiglia da quando, a 12 anni, il regista John Ford, prima di pranzare, gli regalò una scatola di cioccolatini. Moratti e Tomaselli sono soci di «Moto», una holding del cibo che prenderà nuova forma pubblica dopodomani con l'apertura di una nuova sede per il Bolognese a Milano. Un affare, quello fra il petroliere e il ristorante, destinato a crescere: «Dopo Roma e Milano, il ristorante sbarcherà a Londra, poi a New York e in Oriente, forse a Shanghai», annuncia Tomaselli.

La holding possiede la maggioranza delle quote di un altro marchio: la paninoteca De Santis, duecento ricette per spuntini serviti in corso Magenta e alla Rinascente di Milano e in altre cinque sedi in Lombardia e Lazio (tra i soci di minoranza i calciatori Javier Zanetti e Ivan Cordoba). Il piano di espansione «dei piatti e dei panini di qualità made in Italy» prevede una mezza dozzina di punti De Santis a Londra.

L'insegna Dal Bolognese si è accesa a Milano nel 2005, a pochi passi dal Principe di Savoia. Divanetti di pelle rossa, tavoli rotondi, cucina emiliana. «Piatti semplici come le tagliatelle al ragù con i migliori ingredienti — racconta Tomaselli — al posto del sushi preferiamo la piadina con la mortadella». Piatti

che sono stati assaggiati, sia a Milano sia a Roma, da clienti come Rania di Giordania, Bruce Springsteen, e Jennifer Lopez. Tomaselli e Moratti hanno trovato nuovi spazi per il ristorante milanese: quelli attuali sono destinati a diventare un hotel. «Ci trasferiamo dove c'era l'Assassino, in via Amidei, a Palazzo Recalcati — spiega Tomaselli —. Tutto nuovo, boiserie compresa, un investimento da un milione e mezzo di euro». L'Assassino debuttò nel 1952 per mano di Ottavio Gori, toscano di Fucecchio: diventò

uno dei preferiti del «paron» Nereo Rocco per bevute e partite a carte in notturna.

Il Bolognese ha 22 dipendenti a Milano e fattura circa 3 milioni di euro l'anno. Tomaselli ha imparato il mestiere dal padre Ettore, ex operaio della Ducati, nipote della Cesarina che a Roma animava l'omonimo ristorante prediletto da Federico Fellini. Ettore gestì a Casablanca due ristoranti, per poi tornare a Roma nel 1960 ed acquistare Dal Bolognese, trattoria da 20 coperti che iniziò a trasformarsi quando arrivarono Alberto Moravia e Laura Morante e, poi, gli



Clienti celebri

Il re Abdullah II di Giordania, insieme alla moglie Rania, esce dal «Bolognese» di Roma: lo scatto è del 2009. Fra i clienti del locale romano — che nel 2005 ha aperto anche a Milano — gli scrittori Alberto Moravia e Laura Morante, oltre agli attori della Dolce vita

attori della Dolce Vita. Ora l'ex trattoria è diventata uno degli investimenti di Angelo Moratti con AngeLab, la sua società che possiede un'altra dozzina di partecipazioni in aziende che si occupano di vendite online di biglietti (Viago) e di vestiti (Privategriffe) ma anche dei gelati della catena americana Lovin' Scoopful.

Luciano Ferraro

© RIPRODUZIONE RISERVATA