

EX ALLIEVI ECCELLENTI: L'ALBERGHIERO

Cinacchi: «Fossi un vino? Sarei un Pinot nero»

Luca Cinacchi, 41 anni, lecchese d'origine, è oggi direttore commerciale di Cà del Bosco.

a pagina 6

EX ALLIEVI ECCELLENTI ISTITUTO ALBERGHIERO SAN PELLEGRINO

«Coi primi soldi acquistai tre bottiglie di Franciacorta Mi licenziai senza rete ma fu la mia fortuna»

Cinacchi, direttore vendite di Ca' del Bosco: segno del destino, una ce l'ho ancora

di **Donatella Tiraboschi**

Se lei fosse un vino, quale sarebbe?

«Posso pensarci un attimo?»

Scelta difficile. La domanda gli accende lo sguardo dove, in una frazione di secondo, scorrono immagini. Di vendemmie, di vigne, di uve mature al sole, di centinaia di etichette, di cantine e di bottiglie. Quelle che, commercialmente parlando, passano tra le sue mani sono quasi due milioni, il range di produzione di un nome che, nel mondo, non ha bisogno di troppe presentazioni: Cà del Bosco. Luca Cinacchi, 41 anni, da Lecco, è oggi il direttore commerciale della famosa casa vitivinicola di Franciacorta nel cui staff è entrato quasi 10 anni fa. Segni particolari dell'azienda: fatturato di oltre 52 milioni di euro nel 2024. Se-

gni particolari suoi: responsabilità (pareccchia) nella gestione di 135 agenti per 8 mila clienti, camicie sartoriali rigorosamente bianche e passione per il vino direttamente proporzionale al ruolo, ma tendente all'infinito.

«Nessuno ci fa caso, ma il vino è l'unico alimento che non scade mai. È una passione che ho dentro, fin da ragazzo. I miei amici mi sfidano alla cieca con la degustazione bendaria: devo indovinare il vino, l'annata e anche la terra da cui proviene».

E c'azzecca?

«Spesse volte sì, grazie a una grande memoria olfattiva coltivata negli anni. Con il mio primo stipendio, quando avevo sedici anni, mi sono comprato proprio tre bottiglie di Ca' del Bosco. Una me la sono bevuta, l'altra l'ho regalata mentre la

terza la conservo ancora. Considero quell'acquisto un segno del destino».

E cominciata così la sua collezione di etichette.

«Tutti i soldi che guadagnavo anche con piccoli lavori finivano in vino. Un anno mio papà mi obbligò a fare l'inventario, voleva che dessi un valore a tutte quelle bottiglie. Un lavoraccio».

Altri obblighi paterni?

«Un giorno mi chiese di scegliere tra la musica e lo studio. "Cosa vuoi fare nella vita?" mi disse perentorio mentre viaggiavamo insieme in macchina verso la scuola. Si trattava di scegliere tra il violino, perché lui aveva la fissa degli strumenti musicali che anche i miei fratelli avrebbero dovuto imparare a suonare, e la scuola alberghiera di San Pellegrino. Mi disse: "Pensaci adesso, quando arriviamo a



scuola mi dai la risposta"».

La scelta migliore, stante la sua aspirazione.

«La ristorazione mi è sempre piaciuta per il rapporto che si instaura con la clientela. Cercavo una scuola da cui uscire con qualcosa di valido in mano, ma studiare in riva al Brembo non era stata una scelta facile, anche perché abitando a Lecco ci stavo in regime di collegio. In pratica, tornavo a casa il sabato pomeriggio per rientrare meno di ventiquattr'ore dopo. Si dice che si diventa grandi da soli. Ecco, io credo di aver sperimentato il concetto in quegli anni. Però, una volta fatta la scelta di vita, mi sono sentito sollevato».

Immaginiamo la sua pagna.

«I professori erano contenti, ma in particolare sono grato e riconoscente al professore di sala, Claudio Parimbelli, che mi ha forgiato secondo quei principi che stanno alla base della professione di maître: rigore, gerarchia dei propri compiti e gestione militare del servizio».

E aggiungiamoci anche un po' di empatia.

«Quella che serve, soprattutto, a prevenire le aspettative, le attese del cliente. Il bravo maître sa intuire prima di tutti cosa il cliente si aspetta dal servizio».

Anche in questo caso immaginiamo la tipologia di clientela incontrata negli anni in cui lei ha lavorato come maître in locali superstellati.

«Quando ho lasciato San Pellegrino, nel 2003, avevo già richieste. Ho lavorato in strutture prestigiose a contatto con una clientela alto spendente che ti chiede di potervivere la migliore esperienza possibile. Il cliente vip o con una grande disponibilità è spesso meno difficile da accontentare di quanto si possa pensare. Ed è anche gentile. Non è infrequente che con lui si instauri un rapporto di amicizia, ma certo è che alla vigilia di certe occasioni di notte non dormivo per l'ansia di non svegliarmi l'indomani».

A proposito di occasioni importanti, lei è stato il maître del matrimonio di Tomaso Trussardi e Michelle Hunziker proprio a Bergamo.

«L'ho gestito e non è stato facile, anche perché ad ogni cambio di cuoco, e ne erano stati ingaggiati quattro stellatissimi, si dovevano cambiare piatti e servizio. Una cosa che non farò più per nessuno, ma che considero il mio regalo di nozze per Tomaso, che all'epoca era il mio datore di lavoro, una persona che ha creduto in me».

Tanto da metterla a capo della gestione, per il Gruppo Trussardi, prima del Trussardi Café, e poi del Trussardi Alla Scala, bistellato ai tempi sotto la gestione dello chef Andrea Berton.

«A Tomaso sarò sempre grato per questa esperienza che fa rima con conoscenza e coscienza di una professione che, proprio in quegli anni milanesi, ho imparato a trattare con più sicurezza, riuscendo a gestire anche certi momenti non proprio facilissimi».

Quali?

«Ad esempio, la clamorosa gaffe di un mio cameriere durante una cena con il maestro Barenboim. Con tutto il *savoir faire* di cui ero capace riuscii a salvare la serata. O ancora tutta la diplomazia e il galateo che dovetti mettere in campo con i miei collaboratori quando venne a cena una principessa araba. Nessuno la poteva né guardare, né toccare, ma alla fine della cena ci strinse la mano».

Poi, però, si licenziò da Trussardi.

«Quando non hai più dentro quella scintilla significa che è ora di cambiare. Io lo sentivo e, pur non avendo in quel momento un'alternativa, lasciai il posto. Mi pareva poco serio dire: mi dimetto perché ho già in tasca un altro contratto. Certo, le richieste non mi mancavano».

Da Bergamo? Magari da Vittorio?

«Vittorio è il mio posto del cuore e non nego che qualche

volta i Cerea me l'abbiano buttata lì come possibilità. L'offerta clamorosa in termini economici era arrivata da Hong Kong, da parte di un noto chef, ma per una serie di ragioni, anche familiari, dissi di no. Poco dopo è arrivato l'ingaggio con Ca' del Bosco: niente a che vedere con l'offerta cinese, ma al cuor non si comanda».

Una svolta professionale non da poco: da maître acclamato a manager tutto «budget e customer satisfaction».

«Nella vita quello che conta è essere se stessi. E questo significa superare i propri limiti o situazioni in cui noi stessi ci prefiguriamo con dei limiti. A me è successo anche con l'alopecia: mi ha fatto perdere tutti i capelli, ma io non mi sono perso con loro. Ho imparato cose nuove, in una dimensione professionale che ha segnato un'evoluzione».

Non certo l'ultima. Non ha mai pensato, ad esempio, di aprire un ristorante tutto suo?

«No, è troppo tardi e poi non sono abbastanza ricco per fare quello che vorrei».

E del ristorante televisivo di Hell's Kitchen? Tanti la ricordano come il «Luchino», come l'aveva soprannominata lo chef Cracco.

«Con lui sono rimasto in contatto e in ottimi rapporti. La mia partecipazione è durata cinque stagioni, esperienza divertente che mi ha aiutato ad essere più sciolto con il pubblico».

Un altro desiderio?

«Vorrei tanto poter fare a mio papà una domanda che non ho mai fatto» (*si commuove, il padre è mancato due anni fa*).

Ritorniamo da dove siamo partiti: fuori il nome del vino che le somiglia.

«Un Pinot nero. È leggero, elegante, trasparente, bevibile e ha il potere di durare nel tempo».

Lei, però, mangia pochissimo (a pranzo ha sbocconcellato).

«Per lavoro sono al ristorante quasi tutti i giorni. Però, bevo».



Cosa?
«Ca' del Bosco, naturalmente».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Manager

● Lecchese,
41 anni, Luca
Cinacchi si è
diplomato
all'Alberghiero
di San
Pellegrino

● Veterano
di «Hell's
Kitchen»
ha lavorato
in strutture
prestigiose

● Capo
gestione al
Trussardi Café
e al Trussardi
alla Scala, è
oggi direttore
delle vendite
a Ca' del Bosco



Controllo Luca Cinacchi, in camicia bianca, con Stefano Capelli, enologo di Ca' del Bosco da 40 anni, allievo di André Dubois, che il patron Maurizio Zanella volle alla guida tecnica di Ca' del Bosco



Degustazione

Gli amici
di Luca
Cinacchi (foto)
lo sfidano
con
degustazioni
bendate:
deve
indovinare il
vino, l'annata
e anche
la terra da cui
proviene.
«Spesso ci
azzocco», dice
lui divertito

“

Ho una grande memoria olfattiva
Se fossi un vino? Sarei un Pinot nero:
leggero, elegante, trasparente, bevibile.
E ha il potere di durare nel tempo

”

La carriera

Lavoravo da Trussardi,
lasciai senza alternative
perché non sentivo più
quella scintilla. Arrivò
un'offerta top in Cina, ma
alla fine scelsi Erbusco

The image shows the front page of the Corriere della Sera Bergamo edition. The main headline is "BERGAMO". Below it, there are several columns of news articles and a large photograph of a football match between Inter and Juventus. To the right, there is a sidebar titled "I GIORNALI" with a portrait of Maurizio Zanella and a quote: "«Coi primi soldi acquistai tre bottiglie di Franciacorta. Mi licenziai senza retre ma fu la mia fortuna»". There are also other smaller images and text snippets related to the news.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

