

«La tavola è il luogo del dialogo spegniamo telefoni e televisione»

a tavola con... **Carlo Sangalli**

Per il presidente **Confcommercio** «il pranzo è con la famiglia»

Eccellenza	Infanzia	Maestro
Dopo Expo e con Food City Milano al top del cibo sano	Il mio sapore è quello del pane caldo Col salame	Grazie a Marchesi abbiamo grandi chef

Andrea Radic

Carlo Sangalli, presidente di **Confcommercio**, è l'emblema dello sviluppo imprenditoriale della categoria. Milanese di adozione, è infatti nato a Porlezza vicino a Como, e milanista, conosce bene i valori della condivisione che sente e vive profondamente. «Come a tavola dove condividere è anche il modo per apprezzare la tradizione».

Milano è la nuova capitale del food?

«Non c'è dubbio che Milano, anche nel settore del food, sia un riferimento a livello internazionale. Expo 2015 è stato un passaggio determinante e oggi, con "Milano Food City", la nostra città diventa per una settimana all'anno capitale della sana e corretta alimentazione».

Questo cosa significa?

«Gualtiero Marchesi, recentemente scomparso, è il simbolo di questa eccellenza che ha radici milanesi. Tra i più grandi chef a livello mondiale, Marchesi ha saputo trasmettere con intelligenza e generosità, la sua arte straordinaria».

La sua eredità?

«Oggi dobbiamo dire grazie a lui se abbiamo una nuova generazione di grandi cuochi che il mondo ci invidia».

Che rapporto ha lei con il cibo?

«Equilibrato, anche se amo la buona cucina. Soprattutto quella semplice e genuina».

La tavola è condivisione?

«È sempre un momento importante che può rinsaldare i rapporti. Ma oggi ha due criticità: i telefonini e la televisione che tendono a invadere il terreno del dialogo, annullando la dimensione centrale dell'ascolto».

Il sapore dell'infanzia?

«Il pane. Quello caldo e fragrante appena sfornato per la colazione. E i panini al salame dopo gli allenamenti di calcio. Poco dietetici, ma di grande soddisfazione».

Il profumo che ama in cucina?

«Entrare in una cucina in piena attività, regala allegria e mette di buonumore. Ogni profumo risveglia sensi e ricordi, talvolta nostalgie. Mi piacciono tutti gli aromi anche se evito l'aglio perché, purtroppo, sono allergico».

Ai fornelli o a tavola?

«A tavola, la cucina non è purtroppo nelle mie corde. Possibilmente in buona compagnia».

Cosa non smetterebbe mai di

mangiare?

«Il cibo è importante ma, come dicevo, sono abbastanza frugale. Spesso salto il pranzo e non amo le colazioni di lavoro. Certo, però, che un buon salame genuino è una bella attrazione».

Il pranzo o la cena che non dimenticherà mai?

«Ogni volta che la mia famiglia si ritrova unita a tavola, con tutti i figli e i nipoti. È una festa unica e indimenticabile».

Il vino cosa le suggerisce?

«Sono "quasi" astemio, ma apprezzo il vino e tutta l'arte e la cultura che rappresenta».

Menù tradizionale o innovativo?

«Sono legato alla cucina tradizionale che tramanda un'antica sapienza. Apprezzo anche le innovazioni che, come nel mondo dell'impresa, sono determinanti per migliorare».

Il suo luogo del cuore?

«Credo non ci sia Paese al mondo più bello dell'Italia e sono tanti i posti ai quali sono legato, a cominciare da Milano. Porlezza, però, è certamente il luogo che amo di più. Appena posso scappo con la famiglia in questo splendido paesino affacciato sul lago di Lugano e ritrovo una natura splendida, ritmi di vita più umani e gli amici di sempre. Che poi significa serenità».



PRESIDENTE

Carlo Sangalli

da anni

al vertice dei

commercianti

