



UOMINI AL TOP

Raffaele Longo

Dopo aver diretto la ristorazione dell'Hotel Principe di Savoia, è approdato al dolce salotto di Milano, luogo simbolo della storia meneghina **di Antonella Citterio**

Apre nel 1936 lo storico Caffè pasticceria Sant Ambroeus, locale in stile neoclassico, dalla pregiata boiserie e dai lussuosi lampadari veneziani, arredi di classe e ambiente signorile. Rinnovato recentemente con garbo e raffinatezza, anche se ha perso un po' il fascino antico, rimane però fedele alla tradizione della "gourmanderie" italiana. A dirigerlo oggi è Raffaele Longo (foto), dinamico manager cinquantenne, con esperienza internazionale, che è stato anche, per diverso tempo, direttore della ristorazione dell'Hotel Principe di Savoia. Al Sant Ambroeus è affiancato da un valido team di 40 collaboratori, con i quali ha un dialogo continuo per assicurare un servizio perfetto e soddisfare le esigenze di ogni cliente.

Certo è che, al suo arrivo, si è dovuto confrontare con due importanti locali, entrambi situati nella strategica Montenaполеone: Cova, angolo Via Sant'Andrea, e Marchesi, che ha aperto nel 2015. Le

nuove aperture in questa famosa via sono sempre di successo, ma Raffaele, al Sant Ambroeus, ha creato un'atmosfera calda e ospitale, assolutamente unica.

In momenti di crisi ha saputo rivalutare il brand, lavorando sull'immagine, rigorosamente in nuance rosa: dal packaging delle confezioni ai menu, dalle tovaglie alla rosa fresca su ogni tavolo tutte le mattine, fino al furgone. Piccoli particolari molto apprezzati da una clientela esclusiva che ama il servizio impeccabile. Nel suo locale si alternano attori, registi, vip, principesse, manager della finanza e della moda.

Con i suoi ospiti stabilisce un legame solido, direi quasi d'affetto. Ride e scherza con la dovuta discrezione e, al momento giusto, sa ritirarsi con garbo.

Ha realizzato vetrine moderne e invitanti, in grado di "parlare" alla gente, perché la vetrina è lo specchio della festività del momento, e racconta anche gli eventi che si svolgono in città.



Con lui è ritornata la borghesia milanese, la prima, la seconda e la terza generazione, famiglie storiche fidelizzate, dai Moratti ai Dompé, grazie anche alla cucina tradizionale proposta per il pranzo, con prodotti di alta qualità; il cliente del Sant Ambroeus vuole certezze, piatti della tradizione milanese: risotto giallo allo zafferano e cotolette di vitello, non ama la *nouvelle cuisine*. A disposizione anche un servizio di catering e cene private a domicilio.

Parlando solo di ristorante vi è stato un incremento notevole, il migliore degli ultimi 15 anni con un 10% annuo. Nel suo salotto, Raffaele, con la sua innata gentilezza e il suo sorriso, ha creato un'atmosfera di coccole, dove il cliente si sente come a casa, e ha il piacere di ritornare anche il giorno dopo, allo stesso tavolo. La creatività della pasticceria è affidata, da oltre 60 anni, all'estro di Luciano Vismara, che associa a cioccolateria e pralineria con materie prime di qualità, paste mignon, pizzette e torte-scultura personalizzabili per ogni occasione, crostate al cioccolato, panettone e colomba. Sant Ambroeus non vende solo dolci, ma esperienza gustativa e i suoi clienti sanno che qui possono trovare l'eccellenza delle delizie, una sobria eleganza e un approccio caloroso. Da un po' di mesi ha stretto amicizia anche con il Marietto, un simpatico cinquantenne, "senz'atetto", che è diventato quasi un "security manager": allontana tutti gli altri e gli riferisce i commenti dei clienti quando escono dal locale. A breve, vedremo il Marietto con una maglietta con la scritta Sant Ambroeus.

Grazie all'Expo Milano sta vivendo un momento di grande fermento turistico. È diventata una delle città più visitate d'Europa, capitale internazionale della moda, ma anche della cultura, dell'arte e della gastronomia. Milano vive il turismo tutto l'anno, e Sant Ambroeus è aperto tutta la settimana per accogliere anche la clientela straniera.

«Raffaele è più di un Direttore», ci dice un suo cliente: «è un amico, un confidente, un simpatico attore». Non a caso, anni fa, il manager ha frequentato un corso di



teatro, che gli ha insegnato a stare sul palcoscenico. E, in effetti, Raffaele ammette di sentirsi sempre un po' sul palco. Cita "Arlecchino servitore di due padroni"... e dice che lui è servitore di tre padroni: il cliente, l'azienda e se stesso! E tutto deve funzionare perfettamente perché lui, ne è il regista. E se arriva il cliente scontroso, ecco la sua sfida più stimolante: sorridere al cliente, coccolarlo ancora di più e farlo uscire contento! La prossima avventura di Raffaele? L'apertura serale per eleganti cene con musica dal vivo.

