

#STILE LIBERO

| di Giuseppe Zois |

Pioniere delle **pubbliche relazioni**

Dire Paolo Grandi significa parlare di uno che ha avuto un ruolo di primo piano nello sviluppo delle Pr sulla piazza di Lugano con estensione anche oltre, in Svizzera e Italia. È impossibile un conto anche solo approssimativo degli eventi, alcuni di prim'ordine, che l'hanno visto a vario titolo protagonista. Il suo compito primario era quello di produrre il massimo di visibilità per i gruppi finanziari, culturali o gastronomici dove era impegnato.

Si può far coincidere il decollo collegando la sua azione a Orazio Bagnasco, dapprima a Chiasso e poi a Lugano. E fare il nome di questo finanziere che dall'Italia ha fatto rotta sul Ticino significa anche un accostamento alla gastronomia, considerando che Bagnasco era il proprietario della Biblioteca più titolata e tra le più prestigiose in materia. Dopo l'Europrogramme, ecco la Banca della Svizzera Italiana con Giorgio Chiringhelli, un sodalizio molto fertile che si protrarrà dal 1987 al 2003. Conferenze, dibattiti, presentazioni, sponsorizzazioni, premi ambiti (come non ricordare quello della Fondazione Centenario della Bsi?) che lo vedono muoversi da dietro le quinte alla ribalta, sempre a suo perfetto agio, favorito anche da una voce e un eloquio che non scivolano mai nell'indifferenza, anche perché sa tener d'occhio tutto e tutti. Tra le manifestazioni di spicco figurano l'avvio a Lugano del Progetto Martha Argerich e concerti d'artisti di fama mondiale di musica classica e leggera, serate jazz in castelli, ville liberty, auditori, ecc. Le sue propaggini naturali erano dall'avamposto Bsi, l'Associazione Carlo Cattaneo con Franco Masoni e tutto il corollario di viaggi culturali, incontri italo-svizzeri, «Quaderni» tematici di approfondimenti, fino all'Accademia italiana della cucina come delegato autorevole e ascoltato nei giudizi di merito.



Una serata dell'Accademia della cucina. Da sinistra: Walter Nava, Paolo Grandi, Enzo Pimentale, Martino Verga e Ovidio Biffi.



Passaggio di consegne, nel 2003, alla testa dell'Associazione Carlo Cattaneo tra Franco Masoni e Paolo Grandi.



Bagnasco, l'Aga Khan e l'Accademia della cucina

Paolo Grandi, quando e perché è arrivato in Ticino? «Negli anni sessanta avevo vinto una borsa di studio universitaria negli Stati Uniti con sviluppi molto interessanti: ebbi subito un'offerta di lavoro da Orazio Bagnasco. L'esordio fu il 15 gennaio del 1969 a Chiasso. Mi dovetti occupare su molti fronti, ma soprattutto dell'organizzazione di eventi, corsi di formazione per operatori finanziari, promozione dell'attività di Europrogramme, che aveva aperto i suoi uffici a Milano. Fu così che entrai in contatto con i giornalisti. Ricordo in particolare Ignazio Bonoli al Corriere del Ticino, poi sindaco di Breganzona».

Un punto importante di partenza nel suo lavoro è stata la costituzione della prima associazione delle pubbliche relazioni, di cui è ancora presidente onorario... «Nel 1981, come unico socio a Lugano della Società svizzera di relazioni pubbliche, fondai con il presidente nazionale la Società ticinese di Pr con l'obiettivo di favorire la professionalità del settore con corsi di specializzazione. Con uno sguardo retrospettivo, posso affermare che è cresciuta la consapevolezza del ruolo della comunicazione».

Altri ricordi di quei tempi? «La piazza finanziaria stava avendo la sua spinta propulsiva. In via Balestra fu costruito quell'edificio caratteristico, abbellito dalla "Sfera" di Arnaldo Pomodoro, che rappresentò un evento artistico di valenza internazionale. Successe che Bagnasco acquistò la Compagnia italiana Grandi Alberghi, poi ceduta all'Aga Khan. Curva parallela per la Biblioteca internazionale di gastronomia, che Bagnasco aveva deciso di costruire nel 1979-80 e che ha continuato ad esistere fino al 2006, per poi essere venduta».

Punto qualificato e qualificante della sua multiforme carriera è l'approdo nell'Accademia italiana della cucina... «Il 1985 è un anno epocale: segna la fondazione della sezione svizzero-italiana dell'Accademia italiana della cucina con Giulia Bonzanigo e Alma Bacciarini. Sei anni più tardi, inizierà l'attività connessa all'enogastronomia, all'Accademia e alla Bing a casa Bagnasco a Sorengo».



Nel 2005 alla presentazione di un prospetto sui gratti del Mendrisiotto con Nadia Fontana Lupi (direttrice Ente turistico del Mendrisiotto) e Antonio Florini (presidente GastroMendrisiotto).

La Bsi di Ghiringhelli, la «Carlo Cattaneo» di Masoni

Dalla corte di Bagnasco, nel 1987 c'è il passaggio alla Banca della Svizzera italiana, voluto da Giorgio Ghiringhelli per gestire la comunicazione.

«Coordinando le attività della banca con quelle culturali, della gastronomia, del Consolato d'Italia e dell'Associazione Carlo Cattaneo, avevo creato una rete notevole di sviluppo e promozione di iniziative a vasto raggio di riscontro mediatico su molteplici snodi: dalla storia all'attualità, dall'arte alla gastronomia. Quando mi muovevo per organizzare un evento attivavo tutti i possibili affluenti di interesse. Per l'immagine della Bsi chiamai il regista Salvatore Nocita, una star del cinema, e con lui realizzammo per la prima volta un video per illustrare i servizi della banca. Una scelta innovativa».

In parallelo aveva appunto stabilito ottimi rapporti anche con il Consolato d'Italia: quali gli intendimenti?

«Creare contatti e costruire relazioni, in primis con Giovanni Spadolini e Franco Masoni, con espansione nell'Associazione Cattaneo. Qui ho lavorato per trent'anni puntando costantemente alla promozione delle relazioni culturali italo-svizzere. I 22 Quaderni pubblicati in questo lasso di tempo, che vanno ad aggiungersi ai 50 dati alle stampe in precedenza, ne sono la tangibile testimonianza. Nel giugno del 2003 sono subentrato al presidente storico Franco Masoni che l'aveva fondata nel 1992».



Che nostalgia per Conti Rossini e Hatz!

Torniamo a tavola: un'altra novità da lei messa ai fornelli fu la formula «Banchetto»... «"Tout se tient", dicono i francesi. Anche qui infatti si svilupparono collegamenti a cascata. Ricordo ad esempio il viaggio fatto nel futurismo con la partecipazione di Luce, ultima figlia del fondatore e animatore Filippo Tommaso Marinetti, e con il cuoco stellato Dario Ranza ai fornelli per una cena appropriata alla circostanza. Cultura, storia, arte e buona tavola. La formula "Banchetto" che ideai era ispirata al cuoco ticinese Martino de Rubels, originario di Torre in Valle di Blenio, che fu al servizio dei Papi a Roma ed è considerato il primo cuoco moderno e gastronomo della cucina italiana (fine 1400)».

Da esperto, che pagella dà alla ristorazione oggi? «Preferisco una domanda di riserva... Diciamo che ho nostalgia del passato, del livello e dei riconoscimenti raggiunti anche oltre i confini cantonali. La base è che nel Ticino prima c'erano dei cuochi svizzeri di sicura perizia e meritato prestigio. Due nomi su tutti: Conti Rossini a Brissago e Hatz a Mas-sagno, artefice del successo al Grotto della Salute. Sono stati sostituiti in diversi casi da new entry con operatività relativa. Cara grazia riuscire a trovare un ticinese che ti faccia ancora la polenta alla... tici-nese. Oggi vado da amici in ristoranti di fondazioni filantropiche, per esempio al Canvetto luganese, al Bigatt di Pazzallo e all'Uliatt di Chiasso, dove c'è gente che lavora per vocazione e con amore».

Un voto anche all'alimentazione... «C'è molta influenza straniera, con menu multietnici. Indiani, cinesi, giapponesi, thailandesi, libanesi... Si sta per-dendo familiarità con le nostre ricette. Si sono persi molti contatti con le cose buone, ma qualche nicchia in qualche punto appartato o discosto si trova anco-ra. Ritengo che la cucina dei grandi alberghi debba impegnarsi per migliorarsi».

Paolo Rinaldo Grandi è nato il 1° agosto 1940. Laurea in scienze economiche e finanziarie all'Università Cattolica di Milano. Sposato con Daniela e padre di Michela e Claudia. Campi d'azione: Europrogramme, Banca della Svizzera Italiana, Associazione Carlo Cattaneo e Consolato d'Italia (Cavaliere della Repubblica italiana nel 1999), Accademia italiana della cucina. Hobby: presentazione di ristoranti e specialità gastronomiche.

Meriti e scelte vanno a braccetto

Un giudizio sul suo percorso professionale? «Ho avuto dei momenti di grande successo, accompagnati da immancabile invidia. Occorre corazzarsi, superarli e mettere in conto che la gratitudine è sempre più svalutata. Ho avuto il vantaggio di persone che mi stimavano, appoggiavano, incoraggiavano, sostenendo gli sforzi necessari per creare l'immagine».

Se ha un rammarico, qual è? «Sono una persona positiva, incline all'ottimismo. Non ho mai ceduto a tristezze e sconsigli. Preferisco essere contento della vita, della famiglia, delle attività che ho svolto».

Dovendo pescare tra mille storie vissute, quale la più segnante? «Gli episodi che costellano più di mezzo secolo di attività sono infiniti. Preferisco ricordare le persone. L'incontro con Bagnasco è stato segnante, come con Ghiringhelli. Nei rapporti personali un posto speciale l'ho da tempo per Achille Crivelli, Cancelliere per trent'anni del governo ticinese. Nella ristorazione porto un'ulteriore stella allo chef Dario Ranza, persona di percepibile carisma e riconosciuta capacità che gli valgono il successo che ha. Nel mondo del giornalismo mi piace ricordare l'ex direttore di Azione, Ovidio Biffi, sia professionalmente che umanamente. Non ho vissuto esperienze casuali. Credo che il merito spesso si sposi con le scelte che uno fa».