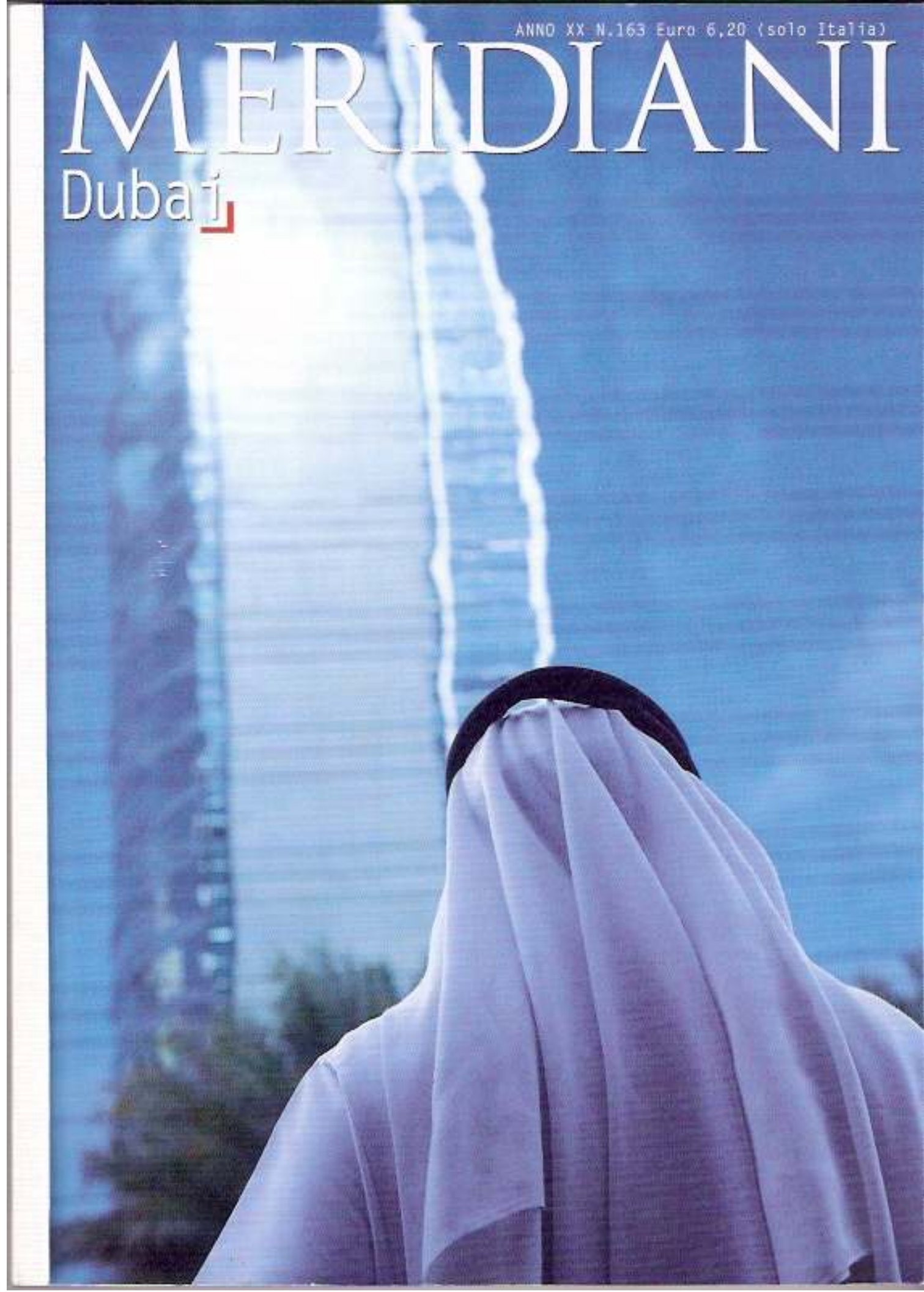


ANNO XX N.163 Euro 6,20 (solo Italia)

MERIDIANI

Dubai



Italiani

DUBAITALY

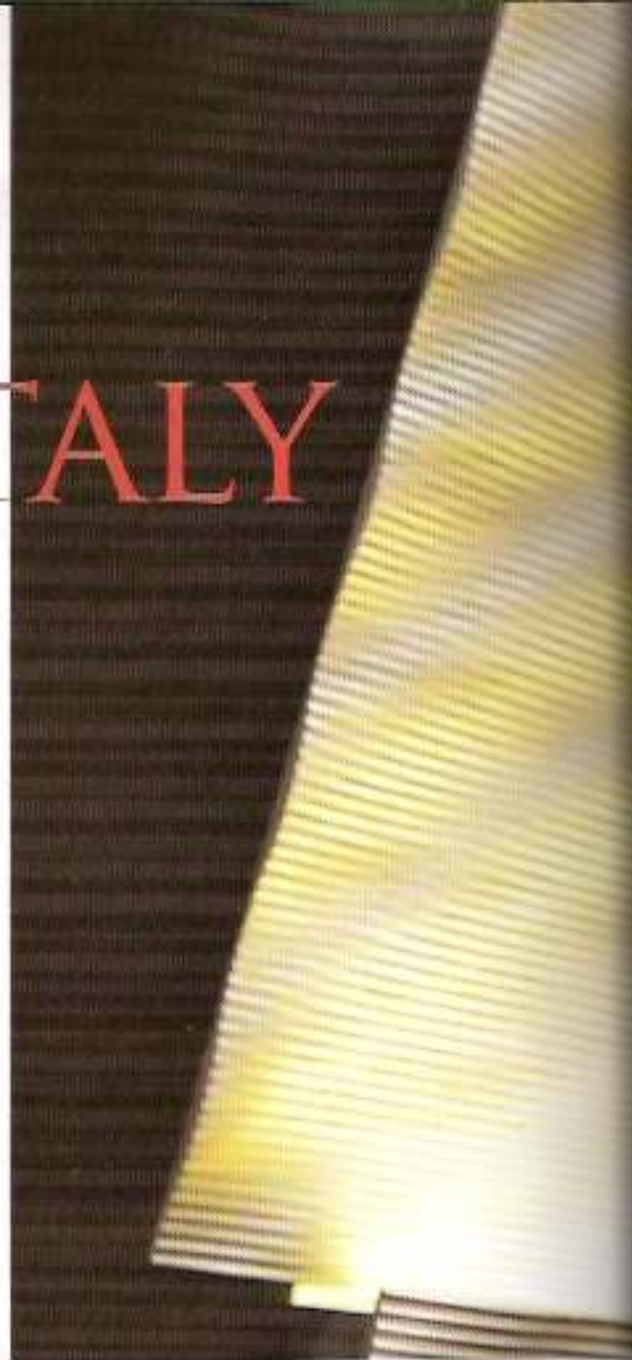
Molti nostri connazionali hanno portato sul Golfo un po' del nostro Paese. Nei gusti, nel costume, nel modo di lavorare. Ecco sei storie di ordinario successo

Testo di Piera Anna Franini

Ha **trentaquattro anni e già sovrintende** i tre ristoranti dell'hotel Radisson Sas di Dubai. Alle sue dipendenze lavorano trentotto cuochi più lo stuolo di camerieri. Ha vissuto fra Napoli e Caserta: ventienne s'è fatto le ossa nel Milanese, in un ristorante di Villasanta e tempo tre anni era a Londra. Iniziava la scalata: chef in un ristorante italiano in una zona particolarmente ricercata del Covent Garden, poi nel ristorante dell'hotel Al Bustan Palace in Oman e in quello del Ritz Carlton a Sharm El Sheikh. Quindi è stata la volta degli Emirati, tappa a Abu Dhabi e, dal settembre 2005, a Dubai.

«Una carriera folgorante, impensabile in Italia. Credo proprio di sì. Qui le carriere non amano le lusinghe italiane».

- Ma probabilmente i ritmi di lavoro sono pressanti.
- *Esattamente il contrario. A parità di responsabilità, c'è una maggior rilassatezza.*
- E si guadagna di più...
- *I salari non sono granché maggiorati rispetto alla media europea, però non ci sono tasse e usufruiamo di una serie di benefit come la scuola per i figli, appartamenti e relativo mantenimento gratuiti.*
- Parlava di rilassatezza...
- *L'organizzazione e i mezzi a disposizione sono tali che possiamo ricavare tempo anche per noi.*
- Sovrintende tre cucine, in quale crede di più?
- *In "Certo", il ristorante italiano.*
- Poi si occupa dell'indiano e dell'asiatico...
- *Qui mi sono dovuto reinventare, ma con gran piacere. Ho trovato stimolante il confronto con sapori e profumi extra-europei.*





MARCO AVETA

Executive chef dell'hotel Radisson S&S

Aveta

- Per quale ragione negli Emirati un buon ristorante devi andarlo a cercare all'interno di un hotel?

- Perché solo negli hotel è possibile consumare alcolici quindi è lì che capita la clientela internazionale, quella abituata a certi standard.

- Si parlava dei grandi mezzi di cui può disporre uno chef di Dubai. Entriamo nello specifico.

- Cucine con attrezzature formidabili, ingredienti selezionatissimi...

- Non si bada a spese, insomma.

- Possiamo chiedere di tutto. Vuoi un determinato prodotto, proveniente da quel luogo o azienda, tempo massimo tre giorni e l'hai.

- Cosa altro può desiderare un executive chef di 34 anni?

- Smettere questi panni e indossarne altri. Ora vorrei lavorare nell'hotellerie.

- Il maestro ha dunque deciso di abbandonare la cucina?

- Questa esperienza è gratificante, ma ho bisogno di altri stimoli. L'idea è quella di operare con il Rezidor Hotel Group, catena che comprende il Radisson S&S, il Park Inn, il Country Inn, il Regent e il Missoni.

- Lei ha messo gli occhi su...?

- ... Missoni è la massima aspirazione.

- Una scelta piuttosto inusuale: dalla cucina all'ufficio di general manager.

- Del resto, il fulcro di tutti gli hotel è la ristorazione. Ritengo che un manager proveniente dalla ristorazione abbia più carte da giocare rispetto a chi ha una formazione puramente gestionale.

- Se ciò comportasse lasciare Dubai, cosa rimpiangerebbe di questa città?

- L'alta qualità della vita.

CLAUDIA GIARRUSSO

Ingegnere idraulico al Dipartimento Progetti Generali



“ LA GENTE AMA MOLTO L'ITALIA E TROVA AFFINITÀ CON IL NOSTRO MODO DI ESSERE ”

Si occupa di gestione costiera e in particolare dell'impatto che le isole artificiali, ormai simbolo di Dubai, esercitano sull'acqua. Lavora per conto del Dipartimento Progetti Generali della Dubai Municipality, è in un team di diciassette persone: quindici ingegneri degli Emirati e uno mediorientale. Lei è l'unica donna, nonché l'unica occidentale della squadra. Si chiama Claudia Giarrusso, catanese.

- Non vi sono donne qui. Maschilismo imperante?
- Questa è una sezione tradizionalmente maschile e Dubai non fa eccezione.
- Nello staff governativo ha spazio il gentil sesso?
- Vi sono parecchie emiratine, e tutte con eccellenti referenze. Hanno studiato nelle università che contano, e in genere rivestono ruoli di rilievo.
- Ha stretto amicizie con loro?
- La mia migliore amica è di qui, ed è ingegnere.
- Se volessimo fare raffronti con la donna europea...?
- ...Dovremmo premettere che la donna sta vivendo una profonda fase di transizione negli Emirati.
- Partiamo da una banalità, il velo. Non manca mai.
- Ma viene indossato sempre più spesso in modo civettuolo, decorato con pietre preziose, lasciato cadere sulle spalle.
- Idem per l'abaya, l'abito nero.
- Qui le donne sono sempre più aperte ma al tempo stesso

vi sono elementi della tradizione che sono colonne portanti, come nel caso dell'abito nero e del velo.

- E degli abitanti degli Emirati in generale, cosa pensa?

- Che sono cordiali e aperti. Forse in Italia non sono capiti fino in fondo e loro lo avvertono. Peccato. Amano molto l'Italia e trovano affinità con il nostro modo d'essere.

- Per esempio?

- Perso a modi di scherzare, di alludere, ad atteggiamenti che ritrovo quando torno a casa, in Sicilia.

- Mi dicono che a parità di ruolo i locali hanno lo stipendio pressoché doppio.

- Ma da agosto è in vigore una legge che regolamenta i contratti e dovrebbe eliminare queste discriminazioni salariali fra stranieri e autoctoni.

- Ha tempo e modo di vivere la città?

- Sì, il mio orario lavorativo va dalle 7.30 alle 14.30.

- È difficile coltivare una vita sociale qui?

- Non è semplice. La città è dispersiva, aggressiva, la gente viene qui mossa da tanta ambizione, vuol fare soldi e carriera, a legame ormai maturo capita che si debbano fare le valigie.

- E lei quando le farà?

- Sto bene a Dubai. Per un ingegnere idraulico fare quel che faccio è la massima aspirazione.

- Come è nato tutto questo?

- Mandai un curriculum al governo spiegando che, oltre alla mia attività di gestione delle acque portuali a Singapore, avevo maturato tre anni di esperienza a Delft, in Olanda.

- E poi?

- Colloquio quindi assunzione nel settembre 2005.

- Se fosse rimasta in Italia?

- Avrei dovuto mettere a tacere le mie ambizioni.

- Cosa avverte a ogni suo ritorno nel nostro Paese?

- Un immobilismo e una mancanza di prospettive cui ho perso l'abitudine.

GIANLUCA LALISCIA

Campione di endurance ed esperto di cavalli per lo sceicco

Classe 1968, umbro, Gianluca Laliscia è il cavaliere imprenditore di Dubai. Abile per come ha saputo mettere al servizio della passione di sempre, il cavallo, doti manageriali che gli appartengono come corredo cromosomico (il padre è alla testa del Gruppo Zetaesse, una catena di 120 negozi d'abbigliamento). Laliscia è un asso dell'endurance equestre, lo dimostra il medagliere con molti ori in campionati italiani e internazionali. È l'alliere dell'Umbria Endurance Equestrian Team, organizza eventi e gare, conduce l'azienda di papà. Ma anzitutto, in tema di cavalli, è l'uomo di fiducia dello sceicco Mohammed bin Rashid Al Maktoum.

- ~ Lei è molto vicino alla famiglia reale...
- ~ Abbiamo una passione comune, il cavallo. Nutro poi una stima particolare per Sua Altezza, un gentleman
- ~ Vi incontrate spesso?
- ~ Siamo andati a cavallo per ore, fianco a fianco, condividendo non so quante gare. Da quando ha assunto la vicepresidenza dei sette Emirati lo vedo meno.
- ~ L'Emiro è conosciuto come il "Signore dei cavalli"...
- ~ È il più grande proprietario di cavalli al mondo. La sua giornata inizia con una visita alle scuderie.

“ CON LO
SCEICCO
AL MAKTOUM
SIAMO ANDATI A
CAVALLO PER ORE,
FIANCO
A FIANCO ”



- ~ Come è nato il contatto con la famiglia reale?
- ~ Si va al 1998, ci siamo incontrati sui campi di gara, io ero il manager della squadra italiana. Nel 2002 Sua Altezza decideva di affidare alcuni dei suoi cavalli alla nostra struttura tecnica. Mi chiesero pure di trasferirmi a corte.
- ~ Ma non accettò. Perché?
- ~ Ero già concentrato su un progetto cui tenevo molto: portare la gente degli Emirati in Italia, terra che amano molto ma frequentano poco.
- ~ E secondo lei per quale ragione?
- ~ Non abbiamo le strutture che trovano altrove, in Svizzera o in Francia per esempio.
- ~ Come intende portarli nel Belpaese?
- ~ Ho creato una manifestazione, l'Assisi Endurance Lifestyle, dove gare equestre si avvicinano a incontri d'affari. Vorrei promuovere l'asse Italia-Emirati.
- ~ In concreto?
- ~ Questa di giugno era la prima edizione, comunque ha consentito a imprenditori italiani di incontrarsi con rappresentanti istituzionali degli Emirati. Già sono nate relazioni commerciali.
- ~ Chi avete coinvolto?
- ~ Rappresentanti della famiglia Al Maktoum e Al Nahyan, esponenti del governo e di Confindustria.
- ~ Come si lavora con il mondo arabo?
- ~ Ho trascorso ore e ore nelle hall di hotel per appuntamenti che slittavano continuamente....
- ~ Ma ha tenuto duro...
- ~ L'arabo ha una concezione utilitaristica dei rapporti umani. Poi ci si abitua a stargli accanto e si scoprono altri aspetti.
- ~ Per esempio?
- ~ Cordialità assoluta.
- ~ Come vede il futuro di Dubai?
- ~ Ha finito il suo sviluppo edilizio, ora aspetta l'investitore, c'è una grande competizione.
- ~ E l'italiano che ruolo sta giocando?
- ~ È arrivato un po' tardi e paga le scotte dell'instabilità politica di casa nostra. Gli abitanti degli Emirati stimano tutto ciò che è anglosassone, dobbiamo sforzarci di far conoscere la nostra cultura.

CORRADO PANI

Executive chef del ristorante Bussola all'hotel Meridien

Il suo sbarco a Dubai si deve alla legge del contrappasso. È cresciuto in un paesino sardo di quattromila anime, tutto silenzi e chiusura a riccio. Ora vive nella città che ha fatto del vitalismo la propria ragion d'essere. È executive chef del Bussola, ristorante italiano dell'hotel Meridien Mina Seyahi, nel cuore di Media City. Un nome - il suo - che spicca nella ristorazione di Dubai, lo ricordano anche le classifiche che certo non mancano in una città dallo spirito competitivo. È il trentasettenne Corrado Pani ma gli italiani lo chiamano lo chef in Porsche alludendo a un capriccio che le generose remunerazioni evidentemente consentono di soddisfare.

~ Come è arrivato al Bussola?
 - Sono stato chiamato da Saeed Harch, il manager del Meridien. Era un cliente abituale dell'hotel Rotana di Abu Dhabi, dove lavoravo. Chiese di conoscermi e poi mi fece un'offerta allettante.
 ~ Che consisteva?
 ~ Nell'avviare una struttura dal nulla a Dubai.
 ~ E che struttura? Ipermoderna e iperlussuosa.
 ~ È in linea con gli standard locali. Del resto, è stata questa consapevolezza ad attirarmi qui.
 ~ Quando e come è capitato negli Emirati?
 ~ Cinque anni fa. Tramite internet vengo a sapere che si cerca un professionista con referenze simili alle mie. Mando il curriculum. Mi chiamano. Parto.
 ~ Adesso, a Dubai per restare o di passaggio?
 ~ "Qui c'è un'internazionalità cui non potrei più rinunciare".
 ~ Quindi di rientrare in Sardegna non si parla...
 ~ Ho lavorato in giro per il mondo, poi sono rientrato dalle mie parti e ho avviato un ristorante, andava bene ma volevo qualcosa di più energetico.

~ Anche il Bussola inizia ad andarle stretto ora?
 ~ Ammetto che ho in testa altri progetti. Primo, trovarmi uno sponsor e avviare una catena di ristoranti che sviluppino la mia filosofia di ristorazione. Stile italiano a 360 gradi. Cucina, ma anche design.
 ~ E intanto che fa sul fronte di questa "italianità"?
 ~ Ho introdotto il concetto di aperitivo a Dubai. Poi ho fondato il "Get Together", un circolo di duecento italiani. Organizziamo party una volta al mese. Un'occasione per stare assieme.
 ~ Torniamo alla cucina. Cosa si chiede, qui, a uno chef italiano?
 ~ Conoscenza della nostra tradizione ma anche di altre cucine.
 ~ Ha parlato dei soli benefici del vivere e lavorare a Dubai. Cosa non va?
 ~ Non è semplice soddisfare standard di prestazione molto alti facendo i conti con una forza lavoro che va formata.
 ~ Quali sono i margini di guadagno?
 ~ Ragioniamo su un piatto. In Italia chi è abile si mette in tasca il 15 per cento, qui arrivi anche al 60.
 ~ In attesa dello sponsor, come vede il post-Bussola?
 ~ Mi attrae l'idea di un ristorante in un hotel iperlussuoso.
 ~ Tipo Burj Al Arab?
 ~ Pensavo proprio a quella.



“ QUI C'È UN
 INTERNAZIONALISMO
 AL QUALE
 NON POTREI
 PIÙ
 RINUNCIARE ”

LUCA MOLINO

Presidente di Ellebienne gestioni immobiliari

“ UN CANTIERE
ATTIVO 24 ORE
AL GIORNO.
QUI CI SONO
PIÙ GRU
CHE PERSONE ”



Uno dei suoi ultimi gioielli, il terzo palazzo più alto di Dubai (per ora), ha tenuto banco alla fiera del lusso di Verona. Del resto è fra i lussi che Luca Molino ha sviluppato la sua attività nel settore immobiliare. Quarantenne di Lecce, Molino è patron della Ellebienne, una società immobiliare bergamasca ma ramificata in tutt'Italia. Il palazzo di cui si parlava si chiama Dolce Vita e sta per sorgere a Dubai Marina.

- ~ Chi orbita nel mondo del mattone non può non imbattersi in Dubai...
- ~ Se non vieni qui, non puoi credere che esista una realtà simile, un cantiere attivo 24 ore al giorno. Ci sono più gru che persone.
- ~ Il primo impatto?
- ~ Una folgorazione. Ho lavorato a Montecarlo, in contesti di lusso, ma Dubai non ha confronti.
- ~ Come è arrivato qui?
- ~ Tramite l'ex ministro del Commercio iraniano, insi-stette perché visitassi l'Emirato. Era il novembre 2005; dopo due mesi già avevamo iniziato le operazioni di vendita di 300 appartamenti del grattacielo Maj 218.
- ~ E poi arriva Dolce Vita, una torre tutta italiana.
- ~ Per acquistarla abbiamo creato una cordata. Oltre agli appartamenti si ricaveranno negozi e altre strutture, la gestione sarà italiana o comunque di richiamo italiano.

- ~ Costi?
- ~ Dai 3.500 euro al metro quadrato in su. Arredi compresi, si intende.
- ~ Perché l'investimento a Dubai è vincente? Mi convinca.
- ~ In un anno il costo al metro quadrato è aumentato del 60 per cento, c'è gente che ha già rivenduto appartamenti sulla carta.
- ~ Non c'è il pericolo di una bolla immobiliare? Non temete il crollo del mercato?
- ~ No, qui tutto è nelle mani delle società immobiliari legate alla famiglia dell'Emiro, cioè la Emaar, che tratta gli sviluppi su terra, e la Nakheel, che si occupa delle costruzioni sul mare. Questo è l'indice di stabilità e solidità.
- ~ E chi non rivende? Dubai non è proprio dietro l'angolo per i fine settimana...
- ~ Abbiamo creato una società che si incarica di gestire gli affitti, riconoscendo al titolare, che in genere occupa l'appartamento per un mese, un rendimento dell'8 per cento.
- ~ Chi è il locatario tipo?
- ~ Abbiamo appena chiuso uno stock di affitti per dipendenti della Microsoft.
- ~ Torniamo al discorso vendite. I suoi clienti sono perlopiù italiani?
- ~ Per il 70 per cento.
- ~ Pro e contro del fare business nel mondo arabo.
- ~ Non vedo contro. Quanto ai pro, una correttezza e onestà inusuali nel nostro mondo.

DONATELLA VALENTINI

Presidente dell'Associazione Culturale Italiana

In Alitalia si respira un'aria pesante. Scioperi a pioggia, fosche proiezioni verso il futuro. Il marito, pilota dell'Alitalia, pensa a un cambio di società, e la scelta - come quella di altri colleghi - cade sulla Emirates, la compagnia aerea di Dubai. Accade quattro anni fa. Lei, Donatella Valentini, pianta il lavoro, prende le due bimbe, ora alle soglie dell'adolescenza, e raggiunge il marito. I mezzi le consentirebbero di fare la moglie e la madre a tempo pieno, ma entra in contatto con l'Associazione Culturale Italiana della città, ne sposa le cause e inizia a collaborarvi. Tempo due anni e ne assume la presidenza.

- ~ Cosa si propone questa vostra associazione?
- *Promuovere attività culturali, anzitutto lo studio della lingua italiana con particolare attenzione ai bambini.*
- *Collaborate quindi anche con le scuole italiane di Dubai?*
- *Purtroppo a Dubai non vi sono scuole che includano lo studio della nostra lingua, noi vorremmo colmare questo vuoto.*
- ~ Quanti studenti avete?
- *Una cinquantina per trimestre.*
- ~ Corsi di italiano, e poi?
- *Organizziamo feste, incontri, presentazioni di libri, cinema...*
- ~ Quando siete nati?
- *Sette anni fa, su iniziativa di cinque signore intenzionate a mantenere desta la fiammella della cultura italiana a Dubai, la comunità di italiani ora sta crescendo ma all'epoca era minuscola.*
- ~ Chi vi sostiene?
- *Ci autofinanziamo, poi traiamo qualche profitto dai corsi per adulti.*
- ~ Siete in contatto con gli enti locali?
- *L'ambasciatore Paolo Dionisi sta facendo molto per noi italiani; non si limita al classico ruolo istituzionale e appena può ci coinvolge.*
- ~ E con l'Italia avete gettato ponti?
- *In vista all'anno parte un'iniziativa di scambio fra scuole, abbiamo promosso un gemellaggio tra un istituto tecnico di Milano e uno di Dubai.*
- ~ Quanti sono i vostri associati?
- *Circa duecento.*
- ~ Quando lascia l'associazione, fa la mamma. Cosa vuol dire crescere un figlio a Dubai?



“QUI NON CI SONO SCUOLE CHE INSEGNANO L'ITALIANO. VORREMMO COLMARE IL VUOTO”

- ~ *A Dubai vedi ricchezza in ogni angolo, trovi di tutto, sembra un parco di divertimenti. È difficile far capire a un adolescente che non è questa la realtà.*
- ~ *Mancano piazze, viali, le distanze sono enormi. Come vive un adolescente questa dimensione?*
- *I centri commerciali sono delle piccole città, così finiscono per diventare gli unici luoghi dove poter passeggiare. In compenso qui non c'è criminalità, la città è ipersicura e dallo spirito tollerante, è internazionale quindi di grande stimolo per un ragazzo. Poi si possono praticare tutti gli sport.*
- ~ Quanto rimarrete qui?
- *Probabilmente altri sette anni.*
- ~ *Una permanenza lunga rispetto alla media italiana dei tre-quattro anni.*
- *Questa media però sta cambiando, ora i tempi si stanno allungando.*
- ~ *Costa vivere a Dubai?*
- *In sei anni ci sono stati cambiamenti radicali. L'affitto è lievitato del 50 per cento e in alcuni casi del 70.*