



Nell'ambito dei caffè pedagogici siamo onorati di ospitare il dott. Arrigo Cipriani per parlare con lui di padri maestri e di figli allievi.

Storia di una famiglia e di una professione

Storia personale professionale

Le nostre domande chiedono innanzitutto di capire se possiamo parlare di padri maestri e di figli allievi nel suo caso ..

Dott. Cipriani la questione di padri maestri e figli allievi le sembra una questione giusta per la sua storia personale e professionale? E per la storia della sua famiglia?

Anche nel caso dei suoi figli Giovanna, Carmela e Giuseppe, in particolare di suo figlio Giuseppe che sta proponendo un'altra leadership familiare, come presupponiamo sia stato anche per lei?

Nel suo caso, lei è stato allievo di suo padre?

Suo padre è stato davvero suo maestro oltre che essere padre. Com'era il rapporto tra l'essere padre e l'essere maestro?

Arrigo Cipriani proprietario dell'Harry's bar e di altri ambienti ma anche avvocato.

Perché non ha fatto le scuole professionali come di solito fanno i figli per gestire per continuare la tradizione paterna. Non vorrà dirmi che era normale..., a quel tempo doveva essere una rarità che un avvocato si potesse occupare di ristoranti. Oggi forse non è più così..., anche i filosofi aprono ristoranti...

Nella tradizione italiana i genitori vorrebbero qualcosa di diverso per i propri figli, lo è stato anche per lei? Come è passato alla professione familiare, c'entra la famiglia? È stato un obbligo, un dovere, un'identificazione con il padre, un interesse maturato nel tempo, il risultato di una cultura esperienziale direbbe Dewey (filosofo e pedagogista americano del 1900)

Quale dunque il tipo di rapporto vissuto con il padre

Che specificità ha avuto

Cosa ne può trarre la gente

Che valore ha per le generazioni successive

E' un percorso percorribile

Che tesoro porta con sé

Cosa può essere valido per il mondo moderno attuale

Arrigo Cipriani ha ereditato innovazione? ma ha innovato, cosa ha scatenato ciò che la famiglia sta facendo ora?

Nel caso di Giuseppe possiamo parlare ancora di rapporto tra maestro e allievo o è cambiato qualcosa in questa seconda generazione. Com'è il rapporto tra voi, tra padre/mestro e figlio

allievo? Lo stesso per Giuseppe. Giuseppe sta allevando qualcuno per continuare il suo lavoro, si sta ponendo come maestro nei confronti di qualcuno o è ancora troppo presto?

Nel caso suo e di Giuseppe, qualcos'altro ha influito nella vostra *maestritudine*, se possiamo chiamarla così?

Lei è maestro nella sua professione, ma lei è anche maestro di Karate. Come spiega questo ulteriore rapporto.

C'entra qualcosa il karate nella sua storia personale e professionale? Il karate inoltre ha una particolare concezione del rapporto maestro e allievo, in che modo si coniuga con la sua storia personale, con la traduzione professionale tutto questo?

L'harry's bar

Che cos'è di speciale questo Harry's bar, posto dove tutti, ma dico tutti, vorrebbero andare almeno una volta nella loro vita? C'è qualche segreto, mistero?

Cos'era inizialmente e cosa è diventato. Per merito di chi e di che cosa?

Cosa vuole la gente quando entra nel locale

Cosa pensate delle persone che vengono da voi, come le accogliete, cosa vi aspettate che dicano poi agli altri.

Come mai attrae tutti i livelli di persone e come mai chiunque riesce ad entrare, si trova suo agio, sia l'idraulico come il principe? Tempo fa ho visto da voi il personale di un'azienda che festeggiava, sembravano tutti integrati nel posto, come se vi ci fosse qualcosa di familiare...

Per qualcuno che volesse aprire un locale, cosa potrebbe suggerire, quale rapporto inescare tra proprietà e dipendenti, tra maestri e allievi, tra proprietà e cliente?

Perché avete cominciato con l'America? Che cosa c'è in America che vi ha fatto andare là? Va bene che la cucina italiana sta diventando molto richiesta in America o lo è sempre stata? Siamo diventati competitivi forse, e con chi?

Come è diventato internazionale, mi sembra si possa dire anche interculturale?

Quale sarà il futuro dell'harry's bar?

Professionalità

Che valore dà alla professionalità il vostro servizio e quali sono secondo lei i comportamenti professionali?

Sono comportamenti che si possono trasmettere, imparare?

Ho sempre pensato che all'harry's non solo il personale debba essere professionale ma anche il cliente. E' un'impressione giusta? Anche i clienti devono imparare a comportarsi in un certo modo, mi ricordo di quando appena inventato il telefonino, lei scriveva nel menu di spegnerlo perché avrebbe disturbato il risotto

Per chi volesse fare questo lavoro lo consiglierebbe oggi ' e cosa dovrebbe fare, dove dovrebbe andare?

Cipriani scrittore e poeta

Da dove viene questa passione visto che è solo sua, né di suo padre e né di suo figlio?

Lei poi sa anche scrivere. Ha anche una vena produttiva. Ma non scrive solo di professionalità, scrive romanzi e poesie. Cosa significano nella sua vita, nel suo lavoro.

E' stato utile la scrittura per l'Harry's dal punto di vista della sua fama e del suo valore estetico e professionale. Lei parla di una filosofia dell'Harry's bar, è questo dunque che tocca le persone e che le fa desiderare di conoscerlo e di conoscerla?

Carmela scrive, Ina, sua moglie scrive, declama e ama le poesie, Giovanna da piccola lavora nell'Harry's, cosa c'è in famiglia, quanto di paternità e quanto di maestritudine è cresciuta nella vostra famiglia?

Vita Professione Politica Cultura e Società

Senza entrare in merito delle scelte, credo dover sottolineare l'estrema sua attenzione alle politiche e alla società nel suo insieme. Da sempre lei scrive di politica, di società nei giornali, ne parla alla tv, dovunque sia quando succede qualcosa di particolarmente grave interviene in qualsiasi parte del mondo sia, insomma si occupa della vita delle persone, dei cittadini intervenendo a volte, molto duramente per sanzionare comportamenti apolitici e asociali sia delle amministrazioni, sia dei professionisti, che dei cittadini stessi.

Ho sempre pensato che avesse un'anima ecologica, che il benessere le stesse a cuore, che la vita, lo star bene delle persone, i buoni rapporti sociali, le buone prassi degli amministratori, la cittadinanza attiva fossero il suo secondo interesse.

Come mai questo suo interesse, questo suo implicarsi quando molti stanno zitti per non essere eventualmente penalizzati. Continuerà ad occuparsi di questo?

Ma questa *professione l'Harry's bar*, non ha forse bruciato una carriera politica o di avvocato difensore del cittadino e della città?

Il caffè pedagogico vuole essere un momento di dialogo fra gli studenti e i partecipanti con il protagonista dell'evento. Il discorso dopo una brevissima presentazione del coordinatore sul relatore, sul tema e sulla procedura dell'intervento, darà la parola al relatore per la sua presentazione a cui seguiranno le questioni poste, degli attori del caffè e ci saranno sicuramente in seguito le domande dei partecipanti

Lunedì 10 marzo 2008 ore 16.30-19.30

Palazzo Marcora/Malcanton 3484/d - 30123 Venezia

TI 0412347211/7276 Sala pianoterra

Info Barbara Niero: niero.b@libero.it

a cura di Ivana Padoan

Dipartimento di Filosofia e Teoria delle Scienze

Facoltà di Lettere e Filosofia – Università Cà Foscari Venezia