



Gattullo Brioche artigianali in corso di Porta Lodovica dove spesso è stato avvistato anche Lapo Elkann



Taveggia Sala privata in via Visconti di Modrone frequentatissimo dagli avvocati come il matrimonialista Cesare Rimini



Biancolatte Riunioni mattutine in via Turati amatissimo dai giocatori del Milan come Zlatan Ibrahimovic



Nuove abitudini Modificati i tempi della città. E i locali storici si rinnovano

Wi-fi e caffè, addio pranzi di lavoro Gli affari oggi si fanno a colazione

«Incontri più veloci e informali». Cambiano le regole del business

Le giacche e le cravatte, le 24 ore scure e le stilografiche sono rimaste quelle di una volta. A cambiare — per accelerare i ritmi del business, per non perdersi in conversazioni al ristorante aspettando una cotoletta, perché all'ora di pranzo si va in palestra — sono i tempi. Intesi come epoca, ma soprattutto come fase del giorno: ora gli affari si fanno a colazione. La prima. Davanti a un cappuccino e a una fetta di torta.

Appuntamento tra le otto e mezzo e le nove. Non in un bar qualunque. Il breakfast di

lavoro ha bisogno dei suoi rituali: una saletta al riparo da orecchie indiscrete, tavolini grandi abbastanza per appoggiarci il pc portatile, wi-fi per navigare su internet, buon caffè e una vasta gamma di torte, brioche, tramezzini, succhi di frutta e spremute.

Tutti ingredienti che si possono trovare al Biancolatte di via Turati, latteria gestita da Ludovica e Valentina di Sarro. «La gente non ha più tempo — spiega Ludovica — per pasti troppo lunghi. La prima colazione, poi, è più informale. E si ha tutta la giornata davan-

ti». Parola d'ordine: «Prendiamo un caffè». Pronunciata da manager, pubblicitari, politici. «Siamo una valida alternativa all'albergo», conclude Ludovica.

Prima colazione, il nuovo pasto del potere (la definizione è del *Wall Street Journal*). Certo, i vari Rigolo e Boeucc

resistono egregiamente agli attacchi della concorrenza. Ma a Milano qualcosa è cambiato. E anche le caffetterie storiche, tempio della borghesia ambrosiana con i suoi riti e le sue regole, si sono adeguate alla novità. Da Cova a Sant'Ambroeuus, da Taveggia a Gattullo a Cucchi.

Meglio rinnovarsi. Lo hanno capito da Taveggia, la pasticceria degli avvocati (per la vicinanza al Tribunale) dove il direttore, Diego Gioia, commen-

ta: «A volte prenotano la sala al piano di sotto, si portano in faldoni e, bevendo una spremuta, concludono contratti importanti». C'è anche chi richiede uno schermo per proiettare immagini e grafici.

La formula è semplice: servire i clienti in fretta e bene. «Le brioche sono nostre», dice orgoglioso Domenico Gattullo. E il wi-fi è del figlio Giuseppe. Ovviamente a disposizione di tutti i manager che gravitano attorno alla Bocconi. «Ormai prenotano i tavoli per le nove del mattino». Come in corso Matteotti, da Sant'Ambroeuus: «La tendenza è nuova — conferma il titolare, Nicola Guidi — ma sta crescendo». E chi fa tardi con il lavoro, si ferma fino a pranzo. «Ma solo per uno spuntino. Velocissimo».

Annachiara Sacchi