

# SACHA – Antefatto

Mi trovavo nell'ennesima situazione complicata. Ero Mosca, in pieno inverno. Abitavo in centro, a 20 minuti a piedi dalla piazza Rossa e a 5 minuti dal Ristorante Italiano di pesce che stavo avviando. Sarebbe stato il primo di una nuova catena. 700 mq completamente ristrutturati e dotati di tutte le attrezzature più moderne: una sala principale con 120 coperti, una saletta privata per 6/8 persone e una sala privata da 30 posti.

I Russi impazziscono per tutto quello che, a suon di rubli, possono far diventare “privato”.

Cucina enorme, pasticceria, gelateria, spogliatoi, mensa esterna, lavanderia ed un dehor da usare in estate per 150 persone.

Un sogno per qualunque imprenditore della ristorazione.

Sacha, l'oligarca russo dietro l'investimento, era disposto a comprare qualunque cosa gli avessero consigliato: voleva che il suo Ristorante diventasse il numero 1 di Mosca, perché Lui aveva dimostrato di essere un numero 1 in tutto quello che aveva fatto fino a quel momento.

Aveva comprato l'immobile, lo aveva ristrutturato, si era occupato delle stigliature ed attrezzature, dell'acquisto della licenza per la vendita degli alcolici e, adesso, aveva ceduto anche sull'assunzione di una piccola compagine di lavoratori italiani. “Merce” rara visto che un cameriere, uno chef o un manager italiano costa dalle 5 alle 10 volte lo stipendio di un lavoratore locale.

A quel punto, Johnny, il ristoratore di Roma partner di Sacha, aveva creato un piccolo “dream team”: io ero il Direttore Generale, poi c'era Gennaro, un maestro della cucina marinara che aveva lavorato con Gianfranco Vissani ed un'altra decina di professionisti tra cucina e sala. Non era stato facile convincere tutti a spostarsi in un paese così diverso e freddo, dove 8 mesi l'anno non vedi il sole, il cielo è sempre grigio ed il freddo è secco e pungente. Ma la bellezza del progetto e gli stipendi in ballo avevano convinto anche i più scettici. Oltre ai 12/13 italiani c'erano 70 dipendenti russi tra autisti, facchini, addetti alla sicurezza, 1 tecnologo (in Russia ogni piatto deve contenere gli ingredienti presenti sul menù pesati al grammo), amministrativi, manutentori, addetti alle pulizie, addetti alla lavanderia, personale di cucina e personale di sala. Un numero apparentemente elevato di collaboratori se non fosse che le attività di ristorazione sono aperte con orario continuato dalle 12 alle 24 sette giorni su sette e che i dipendenti russi sono abituati a lavorare 15 giorni al mese sulla base di un contratto nazionale che prevede turni di due giorni al lavoro alternati con due giorni di riposo. Una vera pacchia se gli stipendi non fossero così miseri che sono pochi quelli che riescono a vivere “una vita che vale la pena di essere vissuta” cit. Alessandro Rimassa.

Il business plan l'aveva fatto il braccio destro di Sacha, anche lui di nome Alexander e ovviamente era chiamato per cognome, cioè Smirnov, per non confonderlo con il grande capo: bravo ragazzo, grande lavoratore, poco scaltro.

L'obiettivo era creare un clone del famoso ristorante Assunta Madre, che in pochi anni, dopo Roma, aveva aperto sedi a Londra, Milano, Barcellona e Porto Cervo. Un format basato sulla qualità del pesce, in particolare quello pescato nella zona di Terracina, cucinato secondo le ricette semplici e tradizionali della mamma di Johnny: la signora Assunta. Qualità e semplicità, un connubio che portava ogni sera il Ristorante al “sold out” nonostante i prezzi fossero medio/alti. Oltre tutto, “la meta valeva il viaggio” poiché ogni volta che varcavi la soglia del ristorante venivi catapultato in un'atmosfera unica. In pratica tutti i personaggi con la stella nell'Hollywood Walk of Fame avevano anche una foto insieme a Johnny: De Niro, Stallone, Al Pacino, Morgan Freeman, Beyoncé, Scorsese, Sophia Loren, etc. Quando passavano da Roma, mangiavano da Assunta Madre. Per lo stesso motivo personaggi dello spettacolo, calciatori, cantanti, veline o semplicemente ragazze immagine, facevano carte false per andare a cena e farsi un “selfie” da Johnny.

Sacha, il partner russo, c'era stato tante volte, era molto sensibile al fascino femminile e sapeva che tutti i suoi amici amavano quel Ristorante.

Trasferire quell'atmosfera magica a Mosca era stato il pensiero conseguente. Nell'immaginario di chiunque, da sempre, aprire un Ristorante vuol dire, mangiare bene, pubbliche relazioni, belle donne, facili guadagni. Figuriamoci in quello di Sacha che aveva dimostrato di avere il pallino per gli affari: 19 concessionarie di macchine tra cui Ferrari, Bentley e Rolls Royce, un grattacielo, la più grande serra idroponica della Russia, le connessioni politiche. Tutto era sempre andato a gonfie vele.

Cosa poteva esserci di complicato nell'aprire e mandare avanti un Ristorante?

*"Il nostro tempo è limitato, non dobbiamo sprecarlo vivendo la vita di qualcun altro" Steve Jobs*