

Il Sole **24 ORE**

How to spend it

LUGLIO 2018

Anno V N. 54 mensile Luglio 2018. In vendita esclusivamente in abbinamento con il quotidiano Il Sole 24 ORE. Venerdì 06/07/2018 € 2,50 (Il Sole 24 ORE € 2,00 + How To Spend It € 0,50). Da sabato 07/07 How To Spend It € 2,00 più il prezzo del quotidiano



LUSSO IMMERSIVO
HOTEL E MUSEI SOTT'ACQUA

Ignazio Cipriani

L'imprenditore, quarta generazione di una famiglia che ha costruito un impero nella ristorazione deluxe, racconta la città californiana, partendo dal suo legame con il cinema.

Vivo a New York, ma ho abitato per un anno a Los Angeles, quando abbiamo aperto, con mio fratello Maggio, l'hotel Mr. C Beverly Hills. Ogni

volta che torno, mi colpisce la luce intensa, bianca e quasi accecante, tipica di questa città. Di solito, nel weekend, dormo nel nostro albergo (Ignazio Cipriani è proprietario sia dell'Hotel Mr C sia delle residenze Mr C appena inaugurate, ndr): la mia camera preferita è la Signature Suite, con la sua piccola biblioteca e un bar privato. Il venerdì sera ceno da Mr. C con qualcosa di leggero, una tartare di tonno o un'insalata di granchio, ma a chi viene qui per la prima volta consiglio il carpaccio alla Cipriani, che è stato inventato da Giuseppe Cipriani nel 1950, oppure i baked tagliolini. Come drink, invece, suggerisco il Mr. C cocktail, a base di succo fresco di mandarino e limone, vodka e Prosecco, o il Bellini, che fa parte della storia della mia famiglia, visto che è stato inventato nel nostro Harry's Bar.

In città, mi piace esplorare ambienti diversi che mi ricordano la vecchia Los Angeles e l'epoca delle dive. Il Bel-Air Hotel è il più romantico, ancora isolato in un canyon e circondato da residenze grandi quanto castelli. Di qui sono passati Paul Newman, Bette Davis, Audrey Hepburn, Grace Kelly e, naturalmente, Marilyn Monroe. Oggi, l'ideale per una colazione è il Bar & Grill di Wolfgang Puck, per provare le smoked eggs alla Benedict, con salmone. Leggendaria è anche l'atmosfera al Beverly Hills Hotel, con il famoso ristorante, The Polo Lounge, dove si può venire per pranzo e ordinare l'insalata preferita da Warren Beatty (la McCarthy Salad, mentre la moglie, Annette Bening, ordina spesso la Cobb Salad, ndr). Nei suoi bungalow hanno vissuto personaggi come il produttore Howard Hughes e l'attrice Elizabeth Taylor (che passò qui sei delle sue otto lune di miele, ndr).

Per pranzo vado a mangiare una pizza margherita da Via Alloro, a Beverly Hills, prima di fare una passeggiata lungo Abbot Kinney Boulevard, a Venice Beach, per scoprire i nuovi trend dell'abbigliamento e del design. Per fare shopping, mi affido alle boutique del Beverly Center o del Westfield Century City. Il sabato sera mi piace andare a cena al ristorante dello Chateau Marmont, dove si respira ancora lo stile glamour hollywoodiano e dove ci sono ottimi piatti di pesce. Un altro luogo



sofisticato a West Hollywood è il bar del Sunset Tower, con un'atmosfera un po' vintage, dove provare cocktail come il Dimitri, il Cucumber Mojito o il Dark & Stormy. Un posto che richiama, invece, l'evoluzione della città verso uno stile più moderno, è Catch LA che ha un bar aperto fino a tarda notte, dove servono drink come il Sesame Mai Tai o il Detox Retox.

La creatività è un elemento forte di Los Angeles, come attestano le architetture futuriste e la scelta di opere d'arte sempre più innovative del J. Paul Getty Museum o del nuovo Broad Museum. Per chi

preferisce il mare e la natura, invece, è normale spostarsi a Malibù tra le spiagge di Paradise Cove e le gole del Topanga Canyon o del Malibù Canyon. A me piace molto trascorrere la domenica al Little Beach House, un club privato che si affaccia su Carbon Beach, frequentato dai creativi dell'hi-tech di Silicon Beach, e cenare, poi, al Nobu Restaurant, vicino a cui, di recente, hanno aperto l'hotel Nobu Ryokan. È così che concludo la settimana: gustando il sushi dello chef e bevendo un bicchiere di champagne al tramonto.

Testo raccolto da Alessandra Mattanza

La domenica vado al Little Beach House di Malibù, un club privato frequentato dai creativi dell'hi-tech