

## L'IMPRENDITORE MARCO BRIGNONE

### Chi è

● Marco Brignone da giovane ha lavorato in Barclays, Credit d'Escompte Oppenheim Banca di Colonia

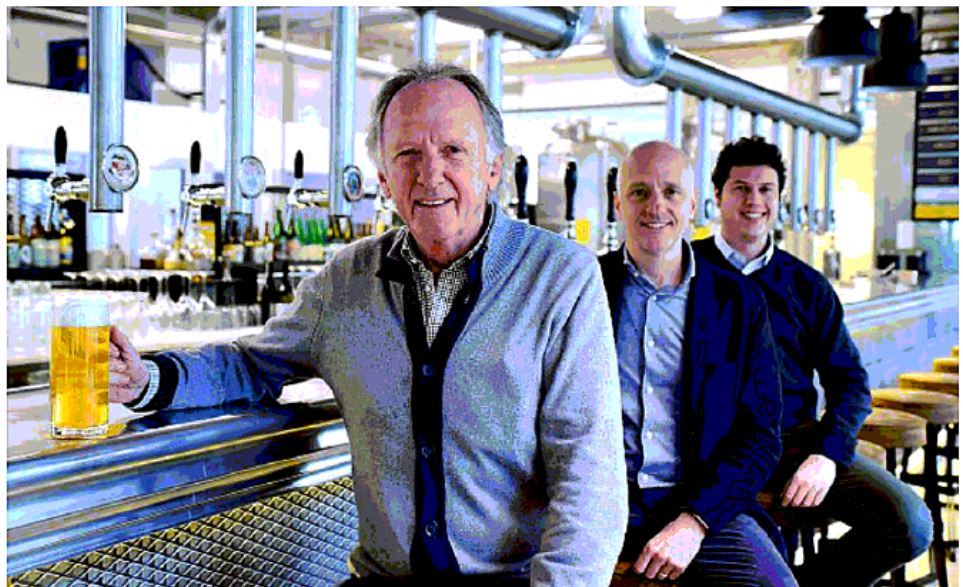
● Dal 1980 al 2002 è stato vicepresidente della banca di famiglia Banca Brignone

● Tra le tante cariche ricoperte anche presidente di Brignone Informatica, direttore di Ersel Sim e direttore dell'Acquedotto De Ferrari Galliera

di Francesco Battistini

«L'altra sera è entrata una vecchietta, è venuta alle spin e delle birre e m'ha ringraziato». E per cosa? «Per un mutuo che le avevo fatto ai tempi della Banca Brignone. M'ha raccontato che suo padre, quand'era ragazza, era riuscito a comprarle la casa». Bella soddisfazione: noi banchieri facevamo i banchieri, aiutavamo chi aveva bisogno di soldi. Adesso, se lei ci va, non le danno nemmeno un euro». Anche per questo ha cambiato vita? «Non dovrebbe essere cambiato molto, fra ora e allora: il nostro mestiere era accompagnare le piccole imprese, i commercianti. Invece non mi riconosco più molto in quel mondo e capisco perché la gente, oggi, detesti le banche. Ma per me è un passato lontano. Ho fatto mille altre cose...». L'immobiliarista in Messico col fratello Gianfranco. Le società oliche. Le collezioni d'arte contemporanea («mi ricordo quando tornai a casa con un tubetto di dentifricio nel plexiglass, un'opera di Arman, e mio padre mi consigliò d'andare da uno psicologo...»). Quasi ottantenne, «mi sono inventato quest'altra vita: come negli anni Settanta andava molto lo sci, e ho creato le piste di San Scazio, così adesso tira il food e io ho aperto Edit. Da quando se n'è andata via la Fiat, il futuro di Torino si gioca in altre cose. Nel cibo. E nei ragazzi, che sono bravissimi e meritano fiducia. Le presento il nostro nuovo amministratore delegato, Giovanni Rastrelli. Ha 27 anni. Io lo chiamo il mio böcia...».

Dalla banca al bancone. Dallo spread allo spritz. La nuova vita giovane di Marco Brignone — erede d'un cognome che per mezzo secolo ha lavorato con i soldi da Pinerolo a Torino, che a Santena apriva le filiali davanti alla casa di Cavour e in via Alfieri apriva i capitali agli Agnelli — è nell'Eat Drink Innovative Together, abbreviato in Edit, nella vecchia Inacet, nella periferia riquilificata di via Cigna. La vecchia banca fondata da papà Carlo nel '26, rimasta al cento per cento della famiglia fino agli anni Ottanta, ceduta via via ai salotti torinesi del Pininfarina e del Carpano, quindi venduta a Popolare di Bergamo e dal Duemila rimasta Brignone solo di nome, quella banca è l'album seppia delle foto. L'Instagram sono questi 2.400 metri quadri su due piani, riattati dai giovani



Innovatore Marco Brignone, 79 anni, patron di Edit; con Andrea, 50 anni (uno dei quattro figli) e il manager di Edit, Giovanni Rastrelli, 27 anni

### «Ai detestati banchieri oggi preferisco i giovani con il coltello tra i denti»

L'ex proprietario di una storica banca scommette sul food con Edit



**Nuova economia Si ricorda Berlusconi? Quello che qualche anno fa si stupiva a vedere tutti i ristoranti sempre pieni? Si misero tutti a prenderlo in giro. Ma un po', aveva ragione lui: noi siamo la culla del cibo, Torino è la capitale del gusto. E ben vengano Eatly, Ogr, Cannavacciuolo... Non ci fanno concorrenza: fanno diventare questa città una potenza**

architetti di Lamatilde, che l'ex banchiere mostra come una collezione d'arte: «Lo vede il bancone della birreria? È uno dei più lunghi d'Europa: 25 metri, tutto in peltro. Me l'ha fabbricato una ditta di Brescia. Quando l'han visto, i danesi della Ceres volevano loro lo spazio, ma ho risposto che non se ne parlava proprio. O lo facevo così, o non lo facevo. È una cosa unica al mondo...». Si mangia e si beve, naturalmente: «Ma l'idea è anche la partecipazione di chi viene: cuocere insieme, mischiare chef stellati a baristi campioni, scegliere gli ingredienti e vedere come s'amalgamano, affittare cucine attrezzate a chiunque voglia spadellare, noleggiare i nostri quattro fermentatori a chi si vuol produrre la birra, sfornare pane e torte, inventare cocktail e ricette... Sono il co-working e la sharing economy, così di moda, applicati a un settore classico come la ristorazione: qui si può preparare o si può semplicemente consumare,

**2400** Metri quadri

Edit si sviluppa su due piani riattati dai giovani architetti di Lamatilde. Il locale ha sede in un edificio ottocentesco dove sorgevano gli stabilimenti Inacet, storica fabbrica di cavi elettrici, e si colloca ad uno dei due capi del cosiddetto «Miglio dell'Innovazione»

**5** Aree

Edit ospita al suo interno diversi servizi coordinati sotto un'unica gestione, ma tutti concentrati a livello di ristorazione. Il locale è suddiviso in 5 settori: pasticceria, caffetteria, birreria, pub, cocktail bar, ristorante e cucina (quattro postazioni più una sala per gli showcooking)

come si preferisce. L'ispirazione è venuta andando per locali a New York e a Los Angeles. Infatti mi dicono tutti che non sembra neppure di stare a Torino, né in Italia...». Ma chi gliel'ha fatto fare, alla sua età? «Eh, ogni tanto me lo chiedo anch'io! Stare con gente così giovane, qui la media dell'età è bassissima, mi dà molta carica. E poi questo concetto dell'economia condivisa è impressionante». Due dei quattro figli di Brignone, che da decenni vivono fra Londra e Miami e Ginevra, esperienze nella finanza, sono cervelli di dentro e hanno scelto di dare una mano a papà. Giovanni «il böcia», giovanissimo ingegnere che ha lavorato in Cina, è stato trovato quasi per caso: «I collaboratori li ho cercati tutti su Google — dice Brignone —, Giovanni mi ha colpito per chiarezza e precisione. Avevo fatto interviste a professionisti più anziani, già formati del food&beverage. Ma a me serviva uno col coltello fra i denti, determinato. Dicevano: così giovane? Ora, lo rispettano anche gli chef». I figli che tornano dall'estero, i giovani in azienda: non è in controtendenza? «Sì. Ma investire in Italia, vale ancora la pena. Si ricorda Berlusconi?». Quale Berlusconi? «Quello che si stupiva a vedere i ristoranti sempre pieni. Lo presero tutti in giro. Ma un po' aveva ragione lui: noi siamo la culla del cibo, Torino è la capitale del gusto. E ben vengano Eatly, Ogr, Cannavacciuolo... Non ci fanno concorrenza: fanno diventare questa città una potenza».