

## SIRIO MACCIONI, COME PRENOTARE UN TAVOLO NEL PARADISO DELLA TOSCANA



Il 20 aprile 2020 è scomparso Sirio Maccioni, grande chef e imprenditore toscano, fondatore di Le Cirque, il piccolo ristorante a New York che si è trasformato in una catena di 10 ristoranti di lusso sparsi in tutto il mondo.

### **Sirio Maccioni, come prenotare un tavolo nel Paradiso della Toscana**

*“Mio padre voleva che io fossi più di un semplice cameriere. Mi fece promettere che non sarei mai entrato in un ristorante, se non come ospite e in compagnia di una bella donna.”*

Sirio Maccioni

**N**on tutti i re indossano la corona, alcuni indossano un **cappello da chef**. Altri non hanno bisogno di

simboli perché la loro grandezza è evidente e basta il loro nome per far tremare e innamorare il popolo. **Sirio Maccioni** appartiene all'ultima categoria. Nato a **Montecatini Terme** nel 1932, ha raggiunto le vette dell'**eccellenza culinaria** con il circo più gustoso del mondo.



## L'inizio della carriera di Sirio Maccioni

Sirio Maccioni nasce da una **famiglia semplice**. *“Non avevamo soldi, ma mio padre diceva che i ‘Maccioni’ non puliscono i piatti degli altri. Aveva la **mentalità del popolo toscano**: ogni macellaio, idraulico o calzolaio credono di essere discendenti di Michelangelo, Dante e Leonardo Da Vinci”.*

La seconda guerra mondiale si porta via il padre e Sirio deve badare alla sua famiglia. A 13 anni trova lavoro come **bus boy** in un hotel. Ma la Toscana non basta, per questo decide di partire, per far fortuna. Trova lavoro come cameriere in una **nave da crociera** e approda a **New York**.



## L'arrivo a New York e il Colony restaurant

*“Quando sono arrivato a New York non ho visto la **Statua della Libertà**, perché ero sotto il ponte, in cucina, a lavorare”* ha raccontato durante il documentario *“A Table in the heaven”* del 2007 realizzato dalla tv americana HBO.

Sirio Maccioni inizia a lavorare al **Colony restaurant**, dove si riunisce l'alta società di New York. Volenteroso, spigliato e preciso, si fa notare e diventa il **maitre** nel 1961. *“Nel mio primo giorno di lavoro, presi il libro (delle prenotazioni) e lessi qualche nome: **Onassis**, Sinatra, il **Duca di Windsor**, Niarchos...”* racconta in un'intervista alla NBC. Nomi che avrebbero spaventato molti, ma non Sirio che si fa riconoscere e si distingue per la sua bravura. *“**Il Colony ha un nuovo maitre**: è giovane, elegante e brillante. Se parlasse inglese sarebbe ancora meglio”* scrive la rivista **Life**.



### **Le Cirque, a small but good restaurant**

Nei primi anni '70 la fortuna del Colony inizia a scemare e Sirio Maccioni capisce di volere un **ristorante "small but good"**. Nel 1974 apre **Le Cirque** al Mayfair Hotel su East 65th Street. Un ristorante di **cucina francese**, che è davvero un circo delle meraviglie.

Non solo per la bontà dei piatti e dell'intrattenimento: cenare a Le Cirque è come entrare nella **stanza dei bottoni**. Il presidente **Nixon** e sua moglie sono ospiti fissi, come **Henry Kissinger**, i coniugi **Reagan** e molte star del cinema, della tv e socialité.

👉 **Leggi anche: [A Tavola sulla Spiaggia: dalla Toscana a Le Cirque di New York](#)**



Chiunque conta a New York mangia a Le Cirque. Chiunque abita a New York vuole mangiare in quel ristorante: *“Le Cirque is made for the people and not for the press”* , dice Sirio.

Nel 1997 Le Cirque cambia location e si trasferisce nel lussuoso **Palace Hotel**. Ma è solo una tappa del viaggio del ristorante che adesso è diventato un **business di famiglia**: i tre figli di Sirio Maccioni hanno deciso di seguire le orme paterne.

Le Cirque inizia a **espandersi nel mondo**, diventa un marchio di qualità culinaria e di intrattenimento universale. Soprattutto a **Las Vegas**, dove il ristorante riceve anche **1 stella Michelin** e **AAA Five diamond ratings**.



## L'apertura nelle Bloomer Tower

Nel 2006 Le Cirque apre nella **Bloomer Tower** con una riapertura in grande stile raccontata dal documentario "**A place in the heaven**" della HBO andato in onda nel 2007. All'inaugurazione c'è un'enorme folla di persone e tantissimi nomi illustri come **Woody Allen**, i coniugi Trump, l'ex sindaco di New York **Rudolph Giuliani**, il sindaco Bloomberg, Joan Collins, Bill Cosby, **Vera Wang**, Tommy Hilfiger, Glenn Close... e molti altri.

Dal documentario emerge il **carattere testardo e geniale** di Sirio Maccioni, tipico di un toscano. "*Se non impari l'italiano non ti parlerò più*", dice alla nipote. Ed emerge anche il suo **amore verso la cucina e verso la sua Toscana** dove si è ritirato negli ultimi anni della sua vita e dove è venuto a mancare il **20 Aprile 2020**.

Tuscany*people*



Tuscany*people*





### **Un tavolo in Paradiso per Sirio Maccioni**

Una vita e una **carriera dedicata all'eccellenza**. Le Cirque conta più di **10 locali nel mondo** e un nome che non ha bisogno di presentazioni, un posto in cui si va per avere "**un tavolo in Paradiso**".

Una frase celebre questa, un **marchio di fabbrica** con un'origine "divina". Sirio Maccioni ha ospitato nel suo "circo culinario" anche **Papa Giovanni Paolo II** che gli ha chiesto se era vero che per prenotare un tavolo nel suo ristorante occorressero tre mesi di tempo.

Il ristoratore assicurò che per Sua Santità ci sarebbe sempre stato un tavolo al Le Cirque. "**Però - chiese a Giovanni Paolo II - come si fa a prenotare un tavolo in Paradiso?**"



Il tavolo in Paradiso Sirio lo avrà trovato riservato con il suo nome accanto ad altri grandi della ristorazione. Un uomo semplice, un **toscano fiero** che ha portato in alto il nome dell'Italia e della Toscana.

*“Io vivo negli **Stati Uniti** e viaggio spesso per il mondo, ma ritengo che avere il senso le **proprie origini** sia fondamentale. Significa **avere una casa**, un luogo a cui sono legati i ricordi, non solo dei tuoi cari, ma anche della gente e del modo di vivere che ha contrassegnato generazioni della tua famiglia. Per questo io mi sento prima di tutto **italiano, toscano e montecatinese.**”*

## 📍 PER APPROFONDIRE:

- 👉 [\*\*Chef Luca Landi, la stella del ristorante Lunasia\*\*](#)
- 👉 [\*\*Ristorante “Il Cuore”, un frammento di autentico Giappone a Firenze\*\*](#)
- 👉 [\*\*10 ristoranti stellati in Toscana per un intenso piacere gourmet\*\*](#)

**Sei un Eccellente Imprenditore toscano?**

**Teniamoci in contatto**



**TuscanyPeople.com** - People and Stories from #Tuscany

