



LC

01 - 31 marzo 2019

INDICE

LC

30/03/2019 Milano Finanza ANNO D'ORO PER GLI AVVOCATI	4
11/03/2019 Grande Cucina L'ANTIDIVO	6

LC WEB

26/03/2019 affaritaliani.it 01:58 Legal Community TAX Awards 2019, ecco i vincitori premiati a Milano	10
---	----

LC

2 articoli

GUERRE SOCIETARIE Anno d'oro per gli avvocati

SCONTI/2 Le battaglie in corso in Telecom, EssilorLuxottica, Banca Ifis, Esselunga e Aedes, oltre ai duelli Mediaset-Vivendi e Rcs-Mediaset, stanno riempiendo le casse degli studi di avvocati. Il ruolo di Erede

È boom di guerre legali

di Andrea Montanari

Sarà che il clima politico è elettrico in tutta Europa e non solo. Sarà che la recessione tecnica italiana e la brusca frenata dell'economia europea incidono. Sarà che le tensioni all'interno della maggioranza di governo (Lega-M5S) fanno ipotizzare il ritorno alle urne già il prossimo autunno. Sta di fatto che da anni, sul mercato italiano, non si assiste a una primavera, e probabilmente anche a un'estate, molto calda sul fronte degli scontri nelle assemblee delle società quotate. E se l'esecutivo Conte non ha messo mano ai board delle principali controllate di Stato (Eni, Enel, Snam e così via), ecco che nel settore privato si sta assistendo a duri scontri tra soci, azionisti e management e, fuori dalla borsa, tra rami della stessa famiglia, in questo caso i Caprotti di Esselunga. Una summa di battaglie legali che riempie le casse degli studi legali, da anni in costante aumento e crescita. Ed è legata anche a un altro fattore, come sostengono fonti legali: «Quando c'è la crisi economica, se il business stenta a decollare si prova di tutto pure di fare cassa, e quindi aumentano le cause». Ed è curioso

notare come la prima law firm italiana per fatturato (secondo quanto emerso dalla ricerca condotta dalla testata specializzata *Legalcommunity*), ossia BonelliErede, sia in trattative per inglobare lo studio Lombardi Segni & Associati per consolidare il suo peso nel segmento sempre più preponderante delle cosiddette litigation.

La battaglia di maggior rilievo industriale, strategico e politico è quella che si sta consumando dal maggio di un anno fa su Telecom. E se (vedere articolo a pagina 12) Vivendi (23,9%) ha dovuto fare un passo indietro, dandola vinta al fondo Elliott (9,55%, seguito proprio da Erede), non è detto che lo scontro sia finito qui. Anche perché i francesi con la loro partecipazione in portafoglio possono bloccare qualsiasi operazione di natura straordinaria. Sorprese da Vincent Bolloré potrebbero arrivare anche perché il gruppo francese è il secondo azionista (quota del 28,8% congelata per

il 20% in un trust) di Mediaset. In questo caso, il duro confronto si è aperto nel luglio del 2016, quando Vivendi, con una brusca inversione a U, non diede attuazione all'accordo di acquisto della pay tv Premium (da mesi la parte industriale è stata ceduta a Sky Italia: operazione al vaglio dell'Antitrust), bloccando anche il concambio azionario tra le due quotate. La sfida si è spostata in tribunale, dopo che il network guidato da Pier Silvio Berlusconi ha chiesto 3 miliardi di danni alla controparte: il 30 aprile ci sarà la nuova udienza sul caso. Ma nel frattempo, il Biscione ha avviato il cantiere per la creazione di un polo tv generalista su scala europea con la tedesca ProSiebenSat.1 (la francese Tf1 si sarebbe tirata indietro). Un piano che potrebbe trovare Vivendi contraria. Anche se, così come accade in Tim, l'investimento finora è in perdita.

Sempre sulla direttrice Italia-Francia si sta consumando una delle tante battaglie che hanno contraddistinto la storia recente delle relazioni indu-

striali tra i due Paesi. Il caso in questione è quello relativo al colosso mondiale dell'occhialeria EssilorLuxottica, il moloch da oltre 40 miliardi di capitalizzazione (4 miliardi sono stati bruciati nelle ultime sedute) e 156 mila dipendenti nato dall'integrazione delle due aziende, quotato a Parigi e formalmente controllato, o telecomandato dalla Delfin (32,5% del capitale e 31% dei diritti di voto) di Leonardo Del Vecchio (numero



Sergio Erede

uno dei Paperoni privati d'Italia, come emerge dall'inchiesta delle pagine 8-9). Dopo mesi di confronti sottotraccia e di rimostreanze pubbliche in assemblea, a Parigi, adesso si è arrivati allo scontro frontale, con la cassaforte di Del Vecchio che ha chiesto l'arbitrato internazionale alla prestigiosa Camera arbitrale di Parigi (il procedimento si svolgerà però a Ginevra), chiamando in causa gli alleati francesi, capitanati dal top manager Hubert Sagnières (4%), forte del sostegno dei fondi internazionali. Il nodo in questo caso è sulla governance e sulla figura del futuro amministratore delegato. Oltralpe accusano Del Vecchio di voler conquistare il controllo del gruppo senza passare dal mercato regolamentato e di voler piazzare sulla poltrona di ad quel Francesco Milleri già a capo della società italiana e del-fino designato dal fondatore. A sua volta Del Vecchio accusa gli



Vincent Bolloré



Francesco Milleri



alleati francesi di non aver rispettato l'accordo di due anni fa e di avere già modificato l'assetto manageriale senza passare dal cda e senza aver condiviso le scelte. Il rischio di una sfida infinita in tribunale è forte. È certo che Del Vecchio (affiancato dall'avvocato Sergio Erede) non mollerà, anzi potrebbe incrementare la propria quota. Ma è altrettanto vero che i francesi, come spesso accade nei rapporti con una controparte italiana (basti vedere il caso Fincantieri-Stx) vogliono comandare senza averne titolo.

È una sfida Italia-Usa quel-

la che si sta consumando tra Rcs Mediagroup e Blackstone. Il gruppo editoriale, controllato da oltre due anni da Urbano Cairo ha chiamato in causa il fondo americano che nel 2013 acquistò dalla stessa azienda editoriale gli immobili milanesi (via Solferino e via San Marco) per 120 milioni e che nel luglio di un anno fa aveva trovato l'accordo con Allianz per rivenderli (oggetto della trattativa erano le quote di riferimento del fondo di Bnp Paribas nel quale erano state conferite le proprietà) per 250 milioni. Cairo, assistito sempre da Erede, si è infilato in questa partita, sostenendo che la vendita definita sei anni fa era avvenuta in un contesto anomalo (allora Rcs versava in difficoltà finanziarie e fu costretta a svendere gli edifici), anche se dalle comunicazioni ufficiali della società che edita il *Corriere della Sera* e la *Gazzetta dello Sport* era emersa formalmente la trasparenza dell'operazione avallata dal cda perché la migliore dal punto di vista economico (la vendita fu gestita da Banca Imi, gruppo Intesa Sanpaolo, azionista di Rcs). Blackstone (assistito dallo studio Iannaccone e Gatti Pavesi Bianchi) dal canto suo lamenta i danni per la mancata vendita ma soprattutto il fatto che negli atti di Rcs è stata ci-

tata la parola «usura» che può creare danni d'immagine rilevanti. Così ora si è arrivati, anche in questo caso, all'arbitrato (il collegio è composto dal presidente Renato Rordorf, da Enzo Roppo per Rcs e Vincenzo Mariconda per il fondo Usa) che si riunirà per la sua prima seduta il prossimo 15 aprile. Mentre è atteso per il 24 aprile il pronunciamento dei giudici della Suprema Corte di New York sulla giurisdizione della causa promossa da Blackstone.

Matteo Arpe è protagonista di un doppio affondo a Piazza Affari. Con la sua Sator si è messo in contrapposizione a Paolo Ainio, fondatore di ePri-

ce, chiedendo un nuovo corso e magari un diverso futuro fatto di aggregazioni e si è mosso formalmente per rivedere gli accordi con gli altri soci di Aedes, vale a dire la famiglia Amenduni e Giuseppe Roveda.

Di altra natura è la sfida che si consumerà il prossimo 19 aprile a Mestre tra Sebastien Egon Furstenberg e l'ex amministratore delegato di Banca Ifis, Giovanni Bossi. Defenestrato, per mancanza di fiducia, dopo

24 anni di gestione dell'istituto specializzato in factoring e gestione di npl, il manager non ha gettato la spugna e ha presentato una lista con altri due soci per ottenere una rappresentanza in consiglio e la presidenza del collegio sindacale. Dal canto suo, l'azionista di riferimento La Scogliera, che ha già individuato il nuovo ad, Luciano Colombini, non vuole mollare. Nella disfida sono scesi in campo Assogestioni e il socio Preve Costruzioni con due liste separate che mirano ai posti riservati alle minoranze.

Lontana dai riflettori di Piazza Affari si sta combattendo un'altra dura battaglia: quella per il controllo e il futuro di Esselunga, il primo player italiano privato della grande distribuzione. In ballo c'è il 30% dei fratelli Giuseppe (assistito da Marco Costaguta e Marco Lippi e dall'avvocato Cesare Casati) e Violetta Caprotti (Mediobanca e Sergio Erede). La quota è oggetto di un'opzione call esercitata da Marina Caprotti e dalla madre Giuliana Albera (Mediobanca e Studio Grimaldi) e di un arbitrato richiesto dai figli di primo letto del defunto cofondatore Bernardo Caprotti. Tutto ruota sulla valutazione del 30% che oscilla tra 1 e 2 miliardi. Una differenza enorme legata all'enterprise value di Esselunga, che prima o poi potrebbe approdare in borsa o essere venduta all'estero. (riproduzione riservata)

STUDI LEGALI, LA CLASSIFICA DI LEGALCOMMUNITY

Dati in milioni di euro

Studi legali	Fatturato 2017	Fatturato 2016	Variaz. %
BonelliErede	166,32	148,5	12,00%
Gianni Origoni Grippo Cappelli	132	124	6,45%
Chiomenti	127	126,5	0,40%
PwC TLS Avvocati e Commerc.	125,3	118,8	5,47%
Pirola Pennuto Zei	120,9	116,9	3,40%
EY	103,2	93,2	10,73%
Deloitte Sts	96	89	7,87%
KPMG	79,2	77,9	1,67%
Legance	78	76	2,63%
DLA Piper	75,68	70,14	7,90%
NCTM	75,5	75	0,67%
Clifford Chance	55	55	0,00%
Cleary Gottlieb	51,3	48,3	6,21%
Freshfields Bruckhaus	49,8	48,8	2,05%
Baker & McKenzie	46,8	41,6	12,50%
Linklaters	42	38,8	8,25%
Latham & Watkins	37	29	27,59%
Orrick	36,9	31	19,03%
Grimaldi Studio Legale	36,5	33	10,61%
Pedersoli e Associati	35,8	34,8	2,87%

Fonte: stime centro ricerche legalcommunity.it

GRAFICA MF-MILANO FINANZA

L'ANTIDIVO

Tra ricette e business plan, tra un viaggio in aereo e una cena solidale. Intervista a Giancarlo Perbellini. L'imprenditore, lo chef, l'amico, il padre, il sognatore, il pilota
Marianna Peluso

Diventa oro tutto ciò che tocca Giancarlo Perbellini, prezioso e luccicante, come le due stelle Michelin di 'Casa Perbellini' a Verona e come i lustri premi che si è guadagnato durante la sua carriera, grazie ai nove locali sparsi per il globo. Compongono la galassia dello chef anche la pizzeria gourmet 'Du de Cope', la Locanda 'Quattro Cuochi', il ristorante 'Al Capitan della Cittadella', la cicchetteria 'Tapasotto' e la pasticceria 'Dolce Locanda' a Verona, 'Locanda Perbellini' a Milano, 'Locanda by Perbellini' a Hong Kong e 'La Pergola by Perbellini' in Bahrain. Solo negli ultimi mesi, lo chef-imprenditore ha confermato i quattro cappelli nella 41esima 'Guida I Ristoranti d'Italia 2019' de L'Espresso, si è aggiudicato il titolo di 'miglior servizio di sala' della Guida Michelin per il già blasonato e citato 'Casa Perbellini' (che ha confermato le stelle, con bacio accademico), ha scalato il podio della guida 'I Cento' di Milano grazie al ristorante meneghino 'Locanda Perbellini' (inaugurato meno di un anno fa in via della Moscova 25), e ha vinto il premio 'Internazionalizzazione' ai **Foodcommunity Awards 2018**, gli oscar dedicati alle eccellenze imprenditoriali del mondo della ristorazione e del food & beverage. «Quest'anno ho accettato una doppia sfida con l'apertura a Milano e in Bahrain. Il mio obiettivo è riuscire a portare la cucina italiana all'estero senza stravolgerla. Ricevere questo premio è un'ulteriore gratificazione per i sacrifici fatti e per la passione che metto nel mio lavoro». Qual è il segreto del suo format? «Abbiniamo la semplicità e la genuinità dei piatti classici della trattoria italiana alla massima attenzione per la qualità delle materie prime, puntando sulla freschezza degli ingredienti e sulla rivisitazione contemporanea, che vale anche nell'impiattamento». Il suo nome è ormai un marchio... «Perbellini è un brand che è partito quasi per caso, tanti anni fa. Nel 1992 ho vinto 30 milioni di vecchie lire al concorso biennale 'Chef Europeen du Poisson' a Copenhagen e, per goliardia, ho aperto San Basilio con amici, poi però abbiamo capito che avevamo la potenzialità per continuare e persino di portare avanti anche altri progetti. L'intento alla base era dare ai nostri clienti la semplicità, in stile bistrot francese. Col tempo tutto ha iniziato a prendere forma. Nel 2005 sono cambiate un po' di cose e ho iniziato a leggere bilanci e occuparmi di numeri. In questo la mia compagna Silvia è stata provvidenziale. Attualmente io mi occupo della parte creativa, mentre lei si occupa di tutti gli aspetti finanziari. Abbiamo coinvolto i ragazzi che già lavoravano o avevano lavorato con me ed è nato tutto spontaneamente. Ognuno dei miei locali, tranne Casa Perbellini, ha un proprietario a sé che mantiene il 15% di quote. Questo passaggio è stato decisivo, perché i ragazzi hanno iniziato a masticare business plan». Ricorre spesso anche la parola 'locanda'. Strategia o caso? «Con il locale di Hong Kong è nato il concept di 'locanda', che si è poi manifestato in tutta la sua essenza con la trattoria milanese. Da un lato, 'locanda' traduce bene il termine bistrot, attento al prezzo, ma anche veloce e dalla qualità altissima che interpreta la cucina italiana da nord a sud. Ma la seconda anima di Locanda Perbellini è anche strettamente legata al servizio. Per quanto riguarda la cucina è un continuo giocare con le basse temperature e le tecniche moderne. Il tutto rispettando però la tradizione italiana». La sua esperienza non si limita ai palati nostrani... «Sempre quest'anno abbiamo aperto il ristorante dell'hotel più vecchio del Bahrein, la Pergola by Perbellini. Il menu qui è più ampio, abbiamo voluto mantenere alcuni piatti storici e tipici della tradizione

italiana, uno su tutti lo spaghetti allo scoglio, ma sempre alla Perbellini. La cucina italiana all'estero ha bisogno di stereotipi. È importante sapere fin dove spingersi, per non rischiare di strafare. Ad esempio a Hong Kong non possiamo proporre la battuta, perché non sanno cosa sia. Dalla nostra abbiamo il fatto che in generale la cultura dell'hotel è molto più trasversale per via del turismo». Sta buttando l'occhio su nuovi lidi? «In futuro, non so dove potrei aprire. All'estero bisogna capire e interpretare il mercato: quindi serve un partner che conosca bene il territorio e dia le dritte giuste. In Italia, invece, sto puntando all'Emilia Romagna, ma finora è solo un pensiero». Ogni ristorante ha un suo ricettario. «Certo, così come è diverso il pubblico di riferimento. Se nel mio ristorante a San Zeno arrivano gourmet, appassionati e uomini d'affari, a Milano e in Bahrain ci rivolgiamo a un pubblico diverso, con un'offerta enogastronomica commisurata alle due realtà in termini di piatti e di costi. E poi non c'è mai un menu uguale a un altro. Per esempio, a Milano ho interpretato la cucina milanese a modo mio, proponendo tre versioni di risotto, con olio di finocchio e arancio, con pomodoro e caprino e con olio di porcini e crema di finocchi. La cotoletta? Impanata con polvere di crema di fagioli al posto della farina. Il tocco veronese si vede nella tartare di fassona con crema di pearà. Ma a Verona non proporrei mai gli stessi piatti, né potrei farlo altrove. Ogni luogo ha la sua cultura gastronomica. Personalmente, credo che Verona abbia avuto un'evoluzione interessante, quindi oso nuove interpretazioni. Ad esempio, l'amatriciana ha una spuma di pecorino, guanciale essiccato, salsa al pomodoro e poi è mantecata al burro, ma gli ingredienti sono separati, così uno se la può amalgamare come crede. L'estate scorsa ho osato una rivisitazione del pesto senza la pasta...». Come sceglie ricette e ingredienti? «Le ricette a cui m'ispiro appartengono a tutte le regioni, quindi sono legate sia a una pluralità territoriale, che alla stagionalità: i piatti sono serviti solo nei mesi di raccolta di quegli ingredienti». Nessuna eccezione? «Sì, ma poche. E solo per i must che ci vengono richiesti durante tutto l'anno, come nel caso della parmigiana di melanzane, ma non più cotte in placca come da tradizione, ma fritte al momento e abbinata a mozzarella di bufala fresca e pomodoro confit. Altri cavalli di battaglia sono il pollo con le patate, che prevede la coscia disossata e cotta sulla plancia per rendere la pelle croccante, abbinata a una spuma di patate al rosmarino, oppure gli spaghetti con le vongole. In generale, sono un patito di pomodoro e di riso: non mancano mai nei miei menu». L'eredità di famiglia le è servita? «Mio nonno Ernesto era pasticciere. Per chi nasce in una famiglia di pasticceri, la pasta sfoglia fa parte del dna. Duttile, di complessa preparazione: il punto di rottura dalla tradizione è l'utilizzo, la convinzione che la differenza non la faccia la crema ma la sfoglia. Su questo argomento, ho scritto un libro, 'Millesfoglie' insieme a Gloria De Negri, anima della pasticceria 'Dolce Locanda' che contiene più di 50 ricette sulla sfoglia. Gli ingredienti sono sempre gli stessi: acqua, farina, burro. È tutta questione di equilibrio, la differenza sta lì. Per me ha poche pieghe, tre giri da tre, due giri da tre per la pasta bric, ognuno ha la sua tecnica. L'interpretazione della sfoglia è comunque una delle più difficili da realizzare. Nel libro, propongo solo quelle che mi hanno lasciato un ricordo». Oltre a essere uno chef e un imprenditore, è anche un papà. E si vede nell'attenzione che ha verso le nuove generazioni. «Mi è capitato e mi capita tuttora di partecipare a lezioni di educazione alimentare nelle scuole primarie e secondarie. Bisogna fare attenzione a ciò che si mangia e a non sprecare. Ed è importante assaggiare tutto. Solitamente, propongo agli alunni di mettere le mani in pasta insieme a me, per dimostrare che con poco si può fare molto. Con alcuni bambini di prima elementare, ad esempio, ho cucinato una 'Crème brûlée di mais tostato con i bruscandoli' meglio conosciuti nel veronese come 'bruscansi': una merenda genuina e gustosa, realizzata utilizzando ingredienti semplici,

di stagione e facilmente reperibili. Le galline un tempo si trovavano in tutti i cortili e le uova non mancavano mai, così come il latte, basilare per le famiglie. Dalla rivisitazione di un piatto della tradizione dei nostri nonni, abbiamo preparato un budino salato con mais tostato che rimanda al gusto dei pop-corn. Abbiamo cotto la crema con una foglia di gelatina e a parte abbiamo cotto i bruscandoli sminuzzati con un po' di olio aromatizzato all'aglio e un po' d'acqua. Una volta tiepida, abbiamo adagiato sulla crema cotta le verdure e aggiunto un pizzico di curry. Il risultato? Un piatto sano e creativo, molto apprezzato dai piccoli allievi della classe». L'abbiamo vista in prima linea anche per eventi di beneficenza... «Nel 2015 ho partecipato a un'asta benefica, o meglio mi sono messo all'asta, per cucinare a domicilio una cena gourmet a favore dell'Ong ProgettoMondo Mlal. Il ricavato è stato devoluto a sostegno del programma di cooperazione allo sviluppo 'Mamma', avviato in Burkina Faso e volto a insegnare alle madri a cucinare per i figli in modo salutare ed economico. Pochi mesi fa invece ho cucinato a una cena benefica, insieme ad altri colleghi stellati, per sostenere 'la Casa di Deborah', uno spazio veronese che sostiene adolescenti in difficoltà». Cosa pensa di tutta l'attenzione data dai mass media ai cuochi? «La trovo eccessiva. Si tratta di un lavoro difficile e già la scuola non è in grado di mostrarlo come dovrebbe. Il grande problema dei talent show è che danno l'illusione di poter fare della buona cucina in breve tempo. Non è reale! Per capirlo, basta pensare alla tradizione: un tempo c'era la mamma a casa, che si occupava della famiglia e di fare da mangiare... Il ristorante di qualità è come una mamma di una volta. Per fare un fondo di vitello, un brodo chiarificato, ci vogliono due giorni». Se non avesse fatto lo chef, cosa le sarebbe piaciuto fare? «Il pilota, sicuramente!» E infatti oggi guida magnificamente il suo brand.

IL SEGRETO DELLA SFOGLIA Giancarlo Perbellini firma per Italian Gourmet un volume tutto dedicato alla pasta sfoglia, Millesfoglie, in cui racconta il suo 'primo amore' e in cui raccoglie le sue proposte dolci e salate dal tratto elegante. 50 ricette, a partire dai grandi classici - come la millefoglie tradizionale, la diplomatica, la tatin, fino alle proposte finger o al cucchiaino, senza trascurare ovviamente il salato, come il 'Wafer al sesamo con tartare di branzino, caprino all'erba cipollina e sensazione di liquirizia', ormai piatto simbolo di 'Casa' Perbellini. Un volume indispensabile per chi lavora in pasticceria ma pieno di spunti preziosi per tutti gli chef. www.italiangourmet.it

Foto: RISTORANTI&CO Sopra, Tapasotto a Verona e, accanto, alcune immagini di Locanda Perbellini a Milano

Foto: SPAZI DESIGN A sinistra, il team del due stelle Michelin di Casa Perbellini al lavoro; uno scorcio di Locanda Perbellini

LC WEB

1 articolo

Legal Community TAX Awards 2019, ecco i vincitori premiati a Milano

LINK: <http://www.affaritaliani.it/economia/legal-community-tax-awards-2019-ecco-tutti-i-vincitori-595898.html>



Legal Community TAX Awards 2019, ecco i vincitori premiati a Milano A Milano si è tenuta la sesta edizione dei **Legal Community** Tax Awards con una serata di gala a Milano La sesta edizione dei **Legal Community** Tax Awards si è chiusa con una serata di gala in cui le eccellenze dell'advisory fiscale e tributaria in Italia sono state premiate da una giuria d'eccezione - composta quest'anno da 43 tra i più importanti tax director di banche e aziende - che ha decretato i migliori specialisti della materia. A festeggiare i vincitori a Superstudio Più di via Tortona a Milano, un pubblico di 550 persone composto da commercialisti, fiscalisti, avvocati, tax director, general e legal counsel delle principali aziende italiane, oltre a rappresentanti del mondo della comunicazione. Ecco di seguito tutti i vincitori delle categorie e le relative motivazioni. PREMIO STUDIO DELL'ANNO Si è aggiudicata questo premio, per il terzo anno consecutivo, Maisto e Associati. È in assoluto la boutique fiscale più forte e rispettata del mercato con un team di eccellenze alle spalle del suo fondatore e la chiara volontà di rinnovarsi e far crescere nuovi talenti. Nei mandati importanti del mercato non mancano mai. Commenti Ci sono altri 0 commenti. [Clicca per leggerli](#)