

# bulthaup culture

1







## Benvenuti nella cultura bulthaup

Fondare una tradizione

Certamente conoscerete il detto secondo cui le tradizioni non devono proteggere le ceneri, ma custodire il fuoco. Tradizione non significa quindi restare aggrappati con timore a ciò che è scomparso, ma piuttosto mantenere un filo diretto con una sorgente di energia culturale. E ancor più bello di riconoscersi come soggetto facente parte di una tradizione può essere sapere di averne creata una.

In bulthaup noi, come impresa indipendente a conduzione familiare, portiamo avanti una tradizione che è arrivata alla terza generazione, fondendo la qualità con il buon gusto. La qualità viene dal rispetto e dalla perizia artigianale e dalla tecnologia applicata al prodotto. Il buon gusto non si volta indietro, ma volge lo sguardo verso nuove esigenze e trae la sua freschezza dallo spirito di innovazione.

Chi crea una tradizione si rivolge agli altri ed al futuro. Lungo questo percorso troviamo persone che sono capaci di entusiasinarsi per bulthaup, coloro di cui parliamo in questa pubblicazione: si tratta di persone in grado di trattare le cose con estro creativo, riconoscendone forse per primi la loro ragion d'essere. L'israeliano Dan Lerner porta avanti la tradizione culinaria fondata da sua madre a Tel Aviv arricchendola di ricette nuove e di facile realizzazione; Tyler Hays dell'Oregon, nella sua Showroom di New York affascina la sua clientela infondendo il desiderio di prodotti artigianali della Pennsylvania. Alcune innovazioni ad un certo punto diventano tradizione e questo è il corso delle cose. Dalla tradizione prende forma una cultura, che diventa fonte di novità.

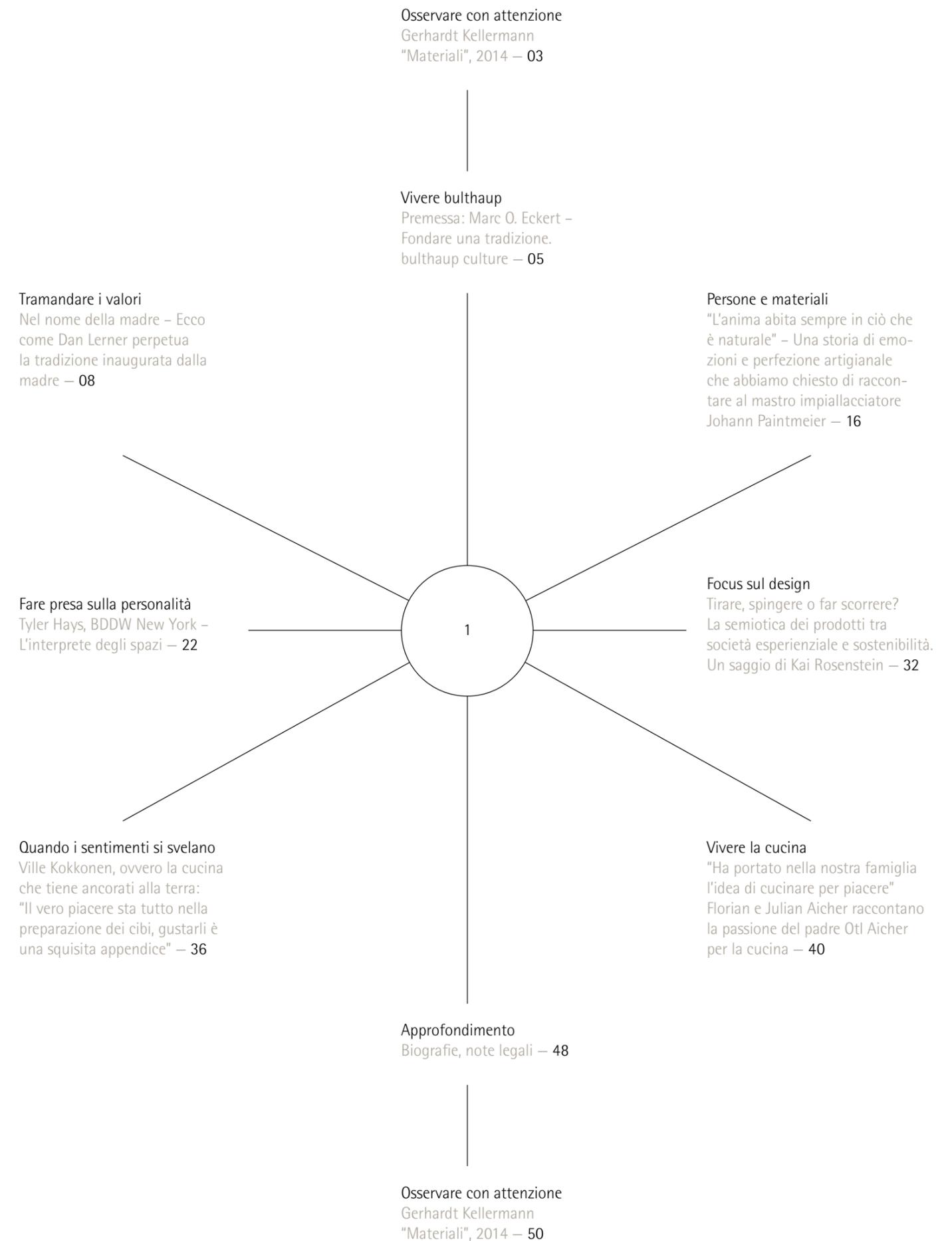
Siamo lieti di invitarvi a vivere la cultura bulthaup.

*Marc O. Eckert*  
CEO, bulthaup



"Se ad ogni cosa si dà il giusto valore e il dovuto rispetto, allora anche il piacere diventa importante. Non si tratta del piacere come lo intendiamo noi oggi, più concentrato sugli status symbol e il lusso, ma piuttosto del vero benessere e della reale capacità di gustare la vita appieno".

*Carlo Petrini, fondatore di "Slowfood"*  
Da *Slow Food Magazine* 5/2011





## Nel nome della madre – Ecco come Dan Lerner perpetua la tradizione inaugurata dalla madre

Alla *bulthaup Culinary Academy* di Tel Aviv Dan Lerner ha dedicato il proprio operato alla valorizzazione dell'eredità culinaria lasciatagli dalla madre, giornalista di successo del settore food. La passione di questa ultima per il buon cibo era contagiosa. Riusci a trasmetterla alla famiglia e a un'intera nazione affamata dell'arte di godersi la vita, inaugurando una nuova tradizione culinaria di ispirazione moderna in Israele.

Marzo 2011, in un raffinato ristorante di Ramat Gan, città a Est di Tel Aviv. La critica culinaria e autrice del settore food Dalia Penn-Lerner è stata insignita del massimo riconoscimento dalla sezione israeliana della *Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs*. In presenza della cerchia dei propri familiari e amici dice ai membri della confraternita con la fermezza che la contraddistingue: "Sono davvero felice di essere qui oggi. È un vero piacere. I lunghi discorsi non sono tuttavia il mio forte. Desidero quindi solo ringraziarvi tutti, di cuore".

Per 30 anni la Penn-Lerner, conosciuta come la "First lady del mondo culinario in Israele", è stata *Conseiller Culinaire* della *Confrérie* e quindi responsabile del controllo, l'approvazione e la selezione dei piatti serviti in occasione degli incontri della *Chaîne*. Se si considera la sua enorme competenza cui si aggiungono il suo palato fine, il suo gusto particolarmente raffinato e la sua viva passione per il buon cibo, si può affermare a ragion veduta che nessuno avrebbe potuto

ricoprire quel ruolo in maniera migliore. Ora, a 75 anni, ha deciso di andare in pensione. "Ho fatto la mia parte", continua un po' commossa. "È tempo di lasciare la scena ad altri". Solo un anno dopo, nel settembre del 2012, morì.

Luglio 2014, parte Sud di Tel Aviv. Dan Lerner, figlio minore della Penn-Lerner, ci apre le porte del suo incantevole loft situato all'11° piano di una costruzione industriale. Qui scrive, cucina e vive. Alle pareti fanno bella mostra di sé mensole colme di centinaia di libri di cucina, a riprova della lunga carriera di successo della madre. Di lei c'è traccia in ogni angolo del loft di Dan Lerner: respira ancora nelle foto, nella sua raccolta di libri di cucina, nelle pentole che il figlio ha ereditato da lei, nelle centinaia di ricette e di articoli che lei stessa ha pubblicato nel corso della propria carriera. Oggi tutto è riposto in maniera ordinata in cartelle e scatoloni: è l'opera di suo figlio, che ha guidato la *bulthaup Culinary Academy* in nome dell'enorme patrimonio culinario ereditato dalla madre.

Per addentrarsi in tale patrimonio, bisogna tornare indietro di qualche decennio, recarsi in quella Londra, che ospitava la giovane Dalia Penn-Lerner quando ancora era un'attrice sposata ad Alex Lerner, uno dei direttori di *Marks & Spencer*. La Penn-Lerner era una giovane donna che si godeva la vita: amava le lunghe scorribande culinarie che la portavano a fare spesso visita a cantine e ristoranti e poco importa che fossero o meno

provvisi di stelle Michelin. Alla fine degli anni '60, i Lerner si recarono in Israele per sostenere il paese appena uscito dalla guerra dei sei giorni.

Decisero di rimanere e presto la Penn-Lerner si risolse a frequentare la prestigiosa scuola di cucina *Cordon Bleu* di Parigi e Londra. Le doti culinarie della sua governante erano per lei troppo modeste. I suoi contatti personali con maestri chef internazionali, la sua enorme competenza in materia di cucina e il suo talento fecero ben presto di lei un'autorità nel campo. "Era davvero competente e investiva molto tempo in ricerche e sperimentazioni culinarie. Aveva un palato così fine, da riuscire, non solo a decifrare, ma anche a classificare storicamente i vari orientamenti del gusto. Era quindi in grado di determinare la genesi anche di singole pietanze. Riusciva a capire quale dei miei piatti era quello creato più di recente, quale era il migliore o il più interessante e ci azzecava sempre", afferma lo chef Erez Komarovsky, pioniere della nuova cucina israeliana e suo grande amico.

"Mia mamma insisteva sull'utilizzo di ingredienti genuini e sul fatto che il cibo dovesse avere un gusto naturale. In cucina, le piaceva la semplicità", racconta Dan Lerner. "Per lei era molto divertente scoprire cuochi che erano ancora agli albori della carriera e sostenerli nei loro progressi. Poi radunò i cuochi migliori di tutto il mondo, che del resto erano suoi amici, e organizzò tutto per il praticantato degli aiuto cuoco senza mai

Pagina a sinistra:  
Dan Lerner di fronte allo scaffale dove fa bella mostra di sé la raccolta di libri di cucina di sua madre.

Pagine seguenti:  
immagini che ritraggono Dalia Penn-Lerner ai tempi della sua attività di attrice nella serie "Forsyte Saga" trasmessa dalla BBC. — Dan Lerner nel suo loft mentre si dedica alla preparazione di un hamburger prodotto con ingredienti biologici: è la sua versione, modernizzata, della cucina familiare di grande semplicità della madre.



"Sono convinto, come lo era anche mia madre, che un buon pasto sia composto da pietanze semplici, cucinate con metodi facili e precisi, preparate con materie prime di qualità e grazie a istruzioni chiare. Un po' come un bicchiere di buon vino".

*Dan Lerner, Tel Aviv*

chiedere nulla in cambio". Negli anni '80 la Penn-Lerner iniziò a scrivere. Nella stampa israeliana fu la prima a parlare di cibo non kosher e le sue colonne settimanali facevano da ambasciatrici del mondo gastronomico internazionale nella cucina di Israele. "Non sarò mai in grado di calcare pienamente le orme di mia madre. Lei si è spinta molto lontano", aggiunge Lerner.

Può essere che Lerner abbia ragione, che egli quindi non riuscirà mai ad eguagliarla, ma il suo impegno sul campo è profuso in nome di lei e da lei è certamente ispirato. Senza contare che già dalla tenera infanzia egli ha respirato in casa a pieni polmoni la cultura culinaria della madre, assumendola direttamente con il cibo. "Mia sorella giocava a palla in giardino e io cucinavo con la mamma", ricorda sorridendo. "Prima mi limitavo a guardarla, poi con il passare del tempo mi lasciò anche cucinare. In pratica fui per molti anni il suo sous-chef".

"Mi ha insegnato le basi: il modo in cui si preparano salse e condimenti, come si tiene in mano e si usa un coltello, come si degusta o si valuta un piatto. Mia madre fumava tre pacchetti di sigarette al giorno eppure il suo palato era sempre estremamente preciso, sorprendente, era come un computer. Riusciva a scovare tutti gli ingredienti di ogni piatto, anche i più nascosti".

Nella famiglia di Dan tutto ruotava intorno alla cucina. "A tavola parlavamo di cucina, venivamo edotti su quel che mangiavamo e alla fine del pasto sapevamo esattamente da

dove venivano le diverse materie prime. Poi a scuola, raccontavo entusiasta ai miei amici che il giorno prima avevo mangiato sushi, astice o cotoletta viennese. Non sapevano nemmeno di cosa stessi parlando. Quando venivano a trovarci gli amici e magari capitava che aprissero il frigo per prendersi qualcosa da bere, poteva sempre capitare che incappassero nella vista di astici od ostriche ancora vivi. C'era un qualcosa di esotico in tutto questo. Iniziammo a prendere parte alle scorribande culinarie all'estero dei nostri genitori già da piccoli, viaggiavamo in paesi come l'Italia, la Francia o la Spagna".

Con un'infanzia come questa, non può certo sorprendere che Lerner abbia aperto il suo primo bar con ristorante, il B Square di Jaffa, già a 21 anni. Protagoniste del menu erano proprio le ricette della madre. Nei primi anni '90 Lerner si trasferì in Svizzera, dove conseguì il bachelor of Science in Hospitality Management ed economia aziendale. Una volta rientrato in Israele, si dedicò innanzitutto alla direzione di alcuni ristoranti per poi far ritorno in Europa; questa volta voleva frequentare un training per dirigenti della Marks & Spencer a Londra. Da lì partì direttamente alla volta di New York, dove aprì un locale di cucina spagnola specializzato in tapas, che aveva battezzato Azafran. "La cucina spagnola è la mia preferita. È anche l'unica della quale mi intenda più di mia madre", aggiunge Lerner. Quando l'Azafran chiuse, egli divenne vice amministratore e sommelier del leggendario ristorante Brasserie di New York. Dopo

aver trascorso dieci anni a New York, fece ritorno in Israele per stare accanto alla madre, che era già molto malata. Fu CEO del gruppo Catit (dello chef di grido Meir Adoni) e project manager per New York City alla Breads Bakery, lo stimato forno di Tel Aviv. All'inizio del 2014 ha assunto la guida della prima bulthaup Culinary Academy. È stato inoltre anche membro della giuria del campionato mondiale di barbecue, una competizione organizzata ogni anno dalla Barbecue Society di Kansas City.

*Sua madre ha lasciato in eredità un patrimonio culinario davvero notevole. Come intende continuare il lavoro da lei stessa iniziato? L'eredità che mi ha lasciato è parte di me ed è viva in tutto quello che faccio, sia nella vita privata che in quella professionale. Mia madre mi ha ripetuto alla nausea di seguire il mio cuore, di non lasciare le cose a metà, di non vendere mai la mia anima e di essere sempre onesto. Da un punto di vista meramente professionale, ritrovo lo spirito di mia madre nel mio tentativo di fare della bulthaup Culinary Academy un'istituzione autorevole nel mondo dell'arte culinaria, uno spazio in cui possano esprimersi liberamente cuochi giovani, poco conosciuti e senza grande esperienza. Cerco di rendere viva la presenza di mia madre nei nostri programmi di formazione continua e straordinaria. Vado nei ristoranti gestiti da cuochi di grido e chiedo loro di consentire ai loro sous-chef di prendere parte ai nostri corsi. Non sempre ottengo quel che voglio".*





**Carciofi alla vinaigrette  
alla maniera di Dalia Penn-Lerner**

**Ingredienti (per 6 persone)**

6 carciofi  
1 limone tagliato a metà  
4 cucchiaini da tavola di aceto di vino bianco o  
di succo di limone  
sale

**Per la Vinaigrette:**

2 cucchiaini da tavola di aceto di vino  
sale e pepe quanto basta  
6 cucchiaini da tavola di olio d'oliva  
il tuorlo di due uova sode sminuzzato grossolanamente  
2 cipolline novelle o scalogni, sminuzzati  
1 cucchiaino da tavola di capperi, sminuzzati.

**Preparazione:**

Procedere innanzitutto con la vinaigrette, facendo sciogliere il sale nell'aceto di vino bianco e aggiungendo il pepe. Versare lentamente l'olio d'oliva continuando a mescolare il composto. Versare il tutto in un barattolo con coperchio a tenuta, chiuderlo ermeticamente e agitare bene. Assaggiare e, se necessario, aggiustare di condimento.

Separare i gambi dai carciofi tagliando i primi proprio a ridosso del fiore, recidere quindi le foglie accorciandone le punte di 3 - 4 centimetri. Strofinare con il limone le superfici tagliate in modo che non prendano colore. In una pentola capace, portare a ebollizione dell'acqua con sale, aceto di vino bianco o succo di limone. Collocare quindi i carciofi nella pentola con il fondo verso il basso e farli sobbollire per 30 - 40 minuti. Quando il tempo sta per scadere, verificare di quando in quando il grado di cottura dei carciofi: se sono pronti, le foglie si staccano facilmente. Non appena i carciofi sono cotti, toglierli dalla pentola, farli sgocciolare e raffreddarli in acqua.

Disporre i carciofi su un piatto avendo cura di collocarli con il fondo verso il basso, procedere quindi a praticare una cavità dall'alto all'interno di ogni carciofo, afferrare le foglie interne più sottili e rimuoverle con un movimento rotatorio. Strappare quindi la "barba", o peluria di fondo, aiutandosi con un cucchiaino.

**Condimento:**

Mescolare i tuorli, le cipolline novelle, o gli scalogni, e i capperi con la vinaigrette già preparata. Versare circa 2 cucchiaini da tavola della salsa ottenuta all'interno dei carciofi precedentemente svuotati, collocare il resto in una ciotola per salse e servirla in tavola. I carciofi sprigionano tutto il loro sapore, se gustati prelevandone una foglia per volta e intingendola nella salsa.

Da "Sun, Sea and Food" di Dalia Penn-Lerner, edito da Modan Publishing House, Foto: Shay Afgin



Avner Laskin, stimato cuoco e pasticcere, è il nuovo direttore della bulthaup Culinary Academy di Tel Aviv. Proprio come la madre di Dan Lerner, Dalia, anch'egli ha frequentato la famosa scuola di cucina "Le Cordon Bleu" per poi terminare la sua formazione come pasticcere all'Ecole Lenôtre e dedicarsi alla redazione di libri di cucina e di preparazione di prodotti da forno, che hanno riscosso grande successo.



*Come riesce a inserire in questa tradizione elementi personali?* Il mio pensiero è sempre orientato alla qualità, senza compromessi, soprattutto quando si tratta di scegliere gli ingredienti che, naturalmente, debbono essere kosher. È sempre il mercato a decidere quali workshop possono essere organizzati e quali no, ma è comunque fondamentale avvicinare il grande pubblico di Israele a tradizioni culinarie che qui sono poco conosciute. Gli Israeliani amano la carne e frequentano volentieri workshop di cucina italiana o comunque mediterranea. Quello per cui invece tendono a mostrare minor interesse sono per esempio incontri sulla cucina indiana, cinese o coreana. Sono convinto, come lo era anche mia madre, che un buon pasto sia composto da pietanze semplici, cucinate con metodi facili e precisi, preparate con materie prime di qualità, grazie a istruzioni chiare. Un po' come un bicchiere di buon vino.

*Cosa vede nel futuro dell'Academy?* Alla fin fine, l'Academy dovrebbe diventare un luogo di scambio di esperienze diverse. Non è la classica scuola di cucina. L'Academy non ha l'intento di far uscire dalle proprie fila il prossimo chef di grido israeliano. Al contrario, è un luogo in cui si confrontano gourmet, persone che hanno girato e soprattutto gustato il mondo e che ora vogliono imparare qualcosa di più sull'arte culinaria e sulle diverse tecniche di preparazione dei cibi. Mia mamma diceva sempre: 'le cose devono essere semplici, insomma non troppo complicate'. Senza contare che il nostro è anche uno spazio in cui sono vendute cucine pregiate e quindi diventa ancor più importante che i partecipanti ai diversi workshop si sentano

a proprio agio, si vedano proporre piatti che possano essere poi realizzati anche a casa. È necessario per esempio che apprendano come riconoscere dal gusto spezie, oli, condimenti e che sappiano come si legge una ricetta, come interpretare l'utilizzo dei vari ingredienti e come ci si avvicina a nuove tecniche di preparazione. L'Academy deve fornire loro tutti gli strumenti necessari ad addentrarsi in tutto questo".

*Se Sua madre dovesse ricoprire il ruolo di insegnante in uno dei corsi dell'Academy, di cosa si tratterebbe?* Bella domanda... Penso sarebbe qualcosa sulla cucina indiana. Diceva sempre che la cucina indiana l'avrebbe riscaldata durante l'inverno ed era una perfetta cuoca indiana".

*Le manca la cucina di Sua madre?* "Ogni santo giorno. Sono soprattutto la sua precisione e la sua semplicità che mi mancano. Provo costantemente a imitarle, ma senza successo. È questo il motivo per cui sento la necessità di misurarmi ancora e sempre con le sue ricette. Nelle occasioni di ritrovo familiari prepariamo spesso il suo curry, i suoi carciofi in vinaigrette e altri piatti che preparava lei. Ci aiuta a placare per un po' la nostalgia".

*È consapevole del fatto che, senza il lavoro pionieristico di Sua madre, oggi un'istituzione come la bulthaup Culinary Academy di Tel Aviv non esisterebbe nemmeno?* Ne sono pienamente cosciente ed è anche una cosa che mi rattrista. Sono spesso molto colpito dal fatto che ci siano cuochi giovani, giornalisti e blogger del settore food che non sanno chi lei fosse e non immaginano che fu invece proprio lei a dare inizio a tutto questo. Mia

mamma non ha mai voluto portarsi al centro della scena: il denaro e la fama non le interessavano più di tanto. Tutto quello che faceva, lo faceva unicamente in virtù del suo grande amore per la cucina e per il cibo e purtroppo non le fu mai riconosciuto tutto il merito che invece le sarebbe effettivamente spettato.

*Ne era persuasa anche lei?* No, non penso. Credo che non se ne sia mai preoccupata. Sono io che me ne preoccupo ora".

È proprio per modificare almeno un po' questa situazione che ora Lerner si sta occupando della redazione di un libro di ricette e di un sito web che documentino il grande operato di sua madre e presentino le sue ricette, dando spazio non solo a quelle che hanno avuto gli onori di giornali e riviste ma anche a quelle che erano note solo agli amici e alla famiglia. Ad eccezione di "Sun, Sea and Food" (sole, mare e cibo) infatti, un libro sulla cucina mediterranea redatto dalla Penn-Lerner con due colleghi, l'autrice non ha pubblicato altri ricettari. Lerner ha deciso di lasciare la direzione dell'Academy, trovando nello stimato cuoco e pasticcere Avner Laskin un degno successore. "Per rendere omaggio a mia madre, ho deciso di preparare le sue ricette e di fotografare poi i piatti. In questo modo tutti potranno cimentarsi nella preparazione delle pietanze proposte nonché comprendere perfettamente i suoi articoli. Naturalmente vale anche per me".

Testo: Merav Sarig  
Foto: Michal Chelbin/INSTITUTE



## “L'anima abita sempre in ciò che è naturale” – Una storia di emozioni e perfezione artigianale che abbiamo chiesto di raccontare al mastro impiallacciatore Johann Paintmeier

Johann Paintmeier aveva le idee chiare già da ragazzino: voleva lavorare con il legno. Che si tratti di rovere delle torbiere di duemila anni o di un legno con l'aspetto grezzo del taglio a sega, per le cucine bulthaup la selezione delle essenze migliori spetta sempre al nostro esperto impiallacciatore.

Il vento d'estate porta con sé il fragore dei sorrisi. Nello stabilimento bulthaup di Aich, nella Bassa Baviera, è venerdì pomeriggio e i dipendenti sono già sulla strada di casa, tornano dalle loro famiglie. Solo in uno dei padiglioni produttivi sembra esserci ancora qualcuno: è un uomo ancora chino sul proprio lavoro. È Johann Paintmeier, responsabile della selezione degli impiallacciati presso bulthaup e vero e proprio maestro nel suo campo, grazie al suo amore tutto speciale per l'azienda e per il legno. È con quello stesso amore negli occhi che si aggira tra i diversi impiallacciati che mostra, o meglio presenta, dopo un brevissimo saluto. "Questo non può non toccarlo. Sente?" chiede e passa a un piallaccio molto scuro e ricco di venature. "E poi, venga, venga, lo annusi!"

*Effettivamente ha un profumo tutto particolare. Di che si tratta? Perché è così nero?* È un legno davvero speciale, si tratta nella fattispecie di rovere delle torbiere. Ha circa

2000 anni. Abbiamo da poco ricevuto un'offerta per un legno di rovere delle torbiere che, secondo il test al carbonio, aveva addirittura 2970 anni.

*Quali sono le peculiarità che fanno del legno di rovere delle torbiere un'essenza speciale?* La prima di esse è naturalmente il colore. Quello che tuttavia affascina di più è la storia straordinaria di questa essenza. Abbiamo solo 14 clienti che possano affermare di possedere una cucina in legno di rovere delle torbiere. Senza contare che trovare un legno che, dopo aver passato tanto tempo in una torbiera, sia ancora utilizzabile, è una vera e propria fortuna. Deve essere stato conservato praticamente sotto vuoto, altrimenti sarebbe marcito. Questa essenza delle torbiere viene dalla zona di Linz.

*Solo il rovere riesce a sopravvivere così a lungo nelle torbiere?* Da quel che so io, solo il rovere. È l'albero più resistente.

*Da quale torbiera proviene questo impiallacciato nero?* Da nessuna. È un legno fumé: la versione creata dall'uomo della tipica tonalità del rovere delle torbiere. Naturalmente si tratta comunque di un prodotto naturale unico. Guardi soltanto come sono diverse le venature. Quest'albero è cresciuto sul bordo dell'acqua e perciò si è sviluppato lentamente. L'albero da cui è stato ricavato l'altro legno prosperava su un fondo migliore, per cui è cresciuto più velocemente. Ecco, lì dietro c'è un larice da poco brunito. Deve riposare ancora un po'. Il legno viene conservato in una camera con vapori di ammoniaca per quattro settimane, quindi l'acido tannico del larice inizia a reagire. Dopo questo trattamento deve stare all'aria per un po' di tempo. Venga, annusi, come sente ci vuole ancora un po'.

*Effettivamente emana ancora un odore penetrante. Se, guardando il legno si capisce da quale albero proviene e quale fosse il terreno su cui sorgeva, si può certamente dire di vantare una notevole esperienza in fatto di essenze ma, probabilmente, si ha anche un rapporto tutto particolare con il legno stesso. Paintmeier si fa laconico e dice che capire il legno gli viene naturale. A cinque anni già adorava passare le giornate nella sua casa sull'albero. Poi c'era quel libro per bambini, quello da cui aveva capito che il falegname sarebbe stato il lavoro della sua vita. I bambini che già a cinque anni hanno le idee chiare sul proprio futuro non sono certo rari.*

*Paintmeier, tuttavia, non ha mai cambiato idea. Lo chiama intuito infantile.*

*Come si può dare un'immagine chiara del Suo processo di lavoro? Il tronco dell'albero viene cotto, giusto?* Esattamente: a seconda del tipo di legno, il tronco viene immerso in un'apposita vasca alla temperatura di 50 o 60 gradi in maniera che il legno rimanga intatto durante la fase di tranciatura, che viene effettuata in appositi stabilimenti.

*Lei passa in rassegna gli alberi uno a uno prima che questo avvenga?* Non tutti. Controllo l'albero dopo la fase di tranciatura, in questo caso sì che il verifico uno a uno. Vado anche regolarmente al magazzino di stoccaggio dei nostri fornitori per verificare che tutto proceda a regola d'arte.

*Una volta che il legno arriva qui come impiallacciato quali sono gli elementi fondamentali della produzione? Su cosa si concentra in particolare?* È un momento decisivo, uno dei tanti del nostro lavoro. Si tratta, infatti, di selezionare il legno giusto. Le nostre cucine sono prodotte su misura per ognuno dei nostri clienti ed è pertanto necessario reperire il legno giusto, ma anche acquistarne di lunghezze diverse in modo tale che esso si adatti perfettamente al prodotto finale. È una fase delicata e noi procediamo in maniera meticolosa.

*Come dev'essere cresciuto un albero per soddisfare i requisiti di cui ci parla?* Deve essere cresciuto bene, meglio se in un posto tranquillo, a Nord. Lì prosperano gli alberi migliori.

*L'ottima fama di cui godeva un lavoro artigianale così particolare come quello dell'impiallacciatore aveva perso smalto a causa dei mobili in stile barocco di Gelsenkirchen: gli artigiani lavoravano in economia facendo un eccessivo ricorso a questo stile. D'altra parte l'intera arte della produzione di mobili da Luigi XVI fino al Biedermeier sarebbe semplicemente impensabile senza l'impiallacciatore. Pensa di aver dovuto reinventare l'arte manifatturiera dell'impiallacciatore?* Più che altro si può dire che ho dovuto ridefinirla. L'impiallacciatore esisteva già nell'antico Egitto e i motivi per cui vi si faceva ricorso erano simili a quelli di oggi. Anche a quell'epoca si trattava di risparmiare le risorse. Il legno più diffuso era l'ebano. Dato che non ce n'era molto, lo impiallacciavano.



Poi ci sono stati gli anni '70, con tutti gli errori legati a quell'epoca. Ci si dimenticò per esempio dell'importanza di conoscere le essenze adatte all'impiallacciatura e si trascurò l'importanza di avere conoscenze puntuali sulle condizioni in cui l'albero era cresciuto. Sono questi gli elementi della tradizione che abbiamo voluto recuperare. L'impiallacciato era diventato un prodotto di massa e abbiamo quindi dovuto risvegliare la sua anima. L'anima abita sempre in ciò che è naturale.

*bulthaup lavora anche con il legno massello. Ma questo è un valore aggiunto in qualsiasi condizione?* Non sempre. In molti casi il nostro pannello portante in impiallacciati nobili è la soluzione ideale: i nostri prodotti sono inviati in tutto il mondo e le condizioni climatiche non influiscono in alcun modo su pannelli in impiallacciato come i nostri. Il legno, così, non si deforma più. Il legno massiccio tende invece ad adattarsi al grado di umidità degli ambienti. A Singapore le cose potrebbero non essere così semplici...

*Come è cresciuto un pero svizzero, che ci accingiamo ad andare a vedere accompagnati da Pantmeier, magari lo sa anche un dilettante. È un legno pregiato e, utilizzarlo come impiallacciato e non come legno massello, significa semplicemente contribuire alla tutela delle risorse esistenti. Si tratta infatti di un legno raro, la cui qualità – che per noi è irrinunciabile – deve essere sempre garantita. Per ottenere venature perfette, gli sfogliati vengono assemblati senza fughe visibili mediante una speciale macchina di incollaggio per gli impiallacciati. Grazie alla perfezione di questo processo, gli impiallacciati bulthaup sembrano quasi prodotti per colata. Chi ha avuto la fortuna di ereditare dei vecchi mobili sa bene quanto questo a volte non sia così scontato.*

*Qual è l'abilità primaria di un mastro impiallacciatore?* Deve avere occhio. Occhio per vedere e per riconoscere il legno buono. Poi, certo, anche l'esperienza ha la sua importanza. Bisogna essere sempre attenti, ma anche sapersi abbandonare alla passione per il proprio lavoro. Bisogna saper "parlare" con il materiale.

*Come viene prodotto esattamente il legno con il tipico aspetto grezzo del taglio a sega?* Dopo il taglio a sega la superficie non viene piallata. Il particolare aspetto grezzo è il risul-

tato della procedura di spazzolamento. Per conseguire un buon risultato, spesso questa operazione va ripetuta più volte.

*Nel cosiddetto prodotto "non piallato" come si possono riconoscere a prima vista caratteristiche come la modernità unita ad una raffinata tecnica di lavorazione? Paintmeier che ha imparato anche l'arte dell'intaglio, cui ama dedicarsi di quando in quando anche oggi, confessa che intagliare il legno lo rilassa. È un lavoro per il quale ci vuole fantasia, ma del resto la fantasia è necessaria anche per lavorare nel bosco che Pantmeier ha acquistato 20 anni fa. In futuro in quel bosco cresceranno solo alberi autoctoni. Pantmeier ama molto immaginare come potrà essere il bosco tra due generazioni.*

*C'è qualche tipo di legno che Lei predilige?* Naturalmente, del resto avere a che fare con essenze diverse è come confrontarsi con caratteri differenti. Adoro il legno d'ulivo che trovo speciale anche solo per il motivo unico che crea. L'albero di ulivo può essere estremamente longevo. Certo, sarebbe impensabile ipotizzare di lavorare l'essenza d'ulivo nelle stesse quantità di quello di quercia o di noce, che infatti rimangono sempre prodotti vincenti. Sarebbe impossibile semplicemente perché non ci sarebbero scorte sufficienti e noi non intendiamo certamente abusare del patrimonio naturale.

*Quali sono le persone a cui piace il rovere delle torbiere?* Una volta sono stato da un cliente che possiede appunto una cucina in rovere delle torbiere. Vive a Berlino ed è esattamente il tipo di persona dalla quale mi sarei aspettato la passione per questa essenza. Insomma, è uno che cerca originalità, un individualista.

*Quando arrivò alla bulthaup, nel 1995, era già chiaro che si sarebbe dovuto concentrare in maniera così esclusiva di impiallacciati?* È stata una cosa graduale. In virtù della mia stessa storia era fondamentale che avessi a che fare con il legno e altrettanto chiaro il fatto che potessi occuparmene in maniera poliedrica. Con il legno non si finisce mai di imparare. Tutti devono avere ben chiaro che ogni albero è unico e il suo legno va trattato di conseguenza.

*Cosa può dirci del mastro falegname da cui ha imparato la Sua arte?* Era un professionista ruvido e spigoloso, una persona che nemmeno la pialla avrebbe mai appiat-

tito. È da lui, tuttavia, che ho imparato come si seleziona il legno. Mi ha insegnato anche il grande rispetto che è dovuto a questa materia prima e alla sua storia da considerare sempre come un unicum. Non mi è mai capitato di buttare via del legno a cuor leggero e devo a lui il mio grande rispetto per tutto questo.

*Ci sono stati altri maestri nella Sua vita?* Sì, uno: un ebanista. Vive nei pressi di Milano e ha lavorato anche per designer come Ettore Sottsass e per alcuni papi; del resto, nella sua corporazione anche lui è una sorta di papa. Il suo non è solo un lavoro, è una vera e propria arte. Ormai ha superato i 90 anni.

*Le piacerebbe lavorare come lui un giorno?* Un lavoro come il suo esercita naturalmente sempre un certo fascino anche perché io sono molto interessato alla storia dell'arte. Un tempo ho avuto la fortuna di poter tenere tra le mani un autentico Stradivari, è stato anche in quell'occasione che ho toccato con mano tutta la straordinaria arte che può sprigionarsi dal legno. Alla fine tutti – chi realizza violini, il mastro ebanista e anche noi, con quello che facciamo qui – seguiamo lo stesso principio. Siamo stati forgiati nel sacro rispetto del legno in tutte le sue declinazioni e cerchiamo di trarne solo il meglio.

*Secondo Lei gli alberi hanno un'anima?* Magari non nel senso che intendiamo noi. Bisogna tuttavia sempre tenere presente che sono esseri viventi. Anche il legno, a suo modo, è vivo.

*Il bosco e il legno le hanno insegnato tanto, c'è qualcosa che vorrebbe tramandare ai giovani?* Il rispetto. Il bosco è un microcosmo, un piccolo mondo in cui non si finisce mai di scoprire qualcosa di nuovo.

Testo: David Baum  
Foto: Heji Shin

Pagine precedenti:  
la selezione dell'essenza più idonea richiede un occhio esperto, una mano attenta e un'immensa passione. – Il legno pregiato è unico, le sue venature emanano una bellezza splendente.

Sotto:  
per ogni cucina in legno viene selezionato il piallaccio più appropriato.





## Tyler Hays BDDW New York L'interprete degli spazi

Non è un designer o un esperto d'arredamento di interni, né un artigiano, eppure è tutte queste cose insieme: Tyler Hays, con la sua showroom BDDW di New York, è una presenza che si fa sentire nello scenario dei migliori designer d'interni del mondo. Il suo principio ispiratore è che un ambiente e i prodotti che esso ospita abbiano una sola ragion d'essere: le persone che lo abitano. Per rispettare tale principio è disposto a correre ogni rischio.

Sul suo tavolo campeggia il risultato di un esperimento tecnico fallito. Il primo e unico tentativo di Tyler Hays di realizzare una lampadina. Egli ha voluto effettivamente misurarsi con qualcosa, che la maggior parte delle persone non avrebbe osato neppure avvicinare: e quando ha acceso la luce, il filamento è rimasto incandescente per due secondi buoni. E poi? "È stato come un fuoco d'artificio in miniatura", afferma Hays.

Non c'è problema: il corpo in vetro della lampadina ricopre oggi una nuova funzione. È diventato una scultura che campeggia su un tavolo in legno di rovere mordenzato bianco, posto proprio all'entrata della showroom di Manhattan, di proprietà dell'Archimede Pitagorico del design americano. È un oggetto che sa come catturare tutti gli sguardi. Un giorno diverrà probabilmente un pezzo da collezione di grande valore. Chi può dirlo?

Tyler Hays non si cura di speculazioni di questo tipo. Preferisce dedicarsi alla sperimentazione e alla trasformazione di oggetti sempre nuovi perché, come dice egli stesso, sente in sé "tutta la curiosità del mondo" e – soprattutto – possiede un'energia spaventosa

per tutto quello che cattura la sua attenzione, come lui stesso dice. Con i suoi 45 anni, può già vantare un'opera di creazione che altri non avrebbero saputo realizzare nemmeno in un arco di tempo molto più lungo.

Non fa solo mobili, ma sperimenta in molti altri ambiti. Anche in quelli di cui dichiarano di occuparsi sulla carta anche altre menti creative, ma che poi, in realtà, demandano ad altri.

Oggi anche Hays non realizza più tutto da solo, come ai tempi del suo primo atelier a Brooklyn, quando faceva anche il falegname, giocava con i colori ed era praticamente un artigiano tuttofaro, che sapeva destreggiarsi bene in tutte le arti e i mestieri che servivano per la creazione dei suoi mobili, delle lampade o di altri oggetti. "Facevo di tutto. Tutto tranne il vetro soffiato", dice. La sua mente è in costante attività. "Quando qualcosa ha a che fare con il metallo, l'idea mi viene in un'ora e dopo una settimana già sono padrone di una mia fonderia".

Nel frattempo, i suoi collaboratori gli strappano dalle mani la maggior parte delle cose ("è come se si possedessero mille braccia e si potesse fare tutto, come essere la spina per una lampada").

Egli, tuttavia, non solo ha assoluta maestria nell'arte di realizzare del singolo pezzo, ma si spinge fino alla progettazione di interi locali con una facilità in grado di suscitare l'invidia degli interior designer suoi clienti, tra cui anche Peter Marino. "Non sto mai a pensarci troppo. Sento subito il rapporto che deve esserci tra le cose", afferma e gli ambienti – tutti rigorosamente studiati –

Pagina a sinistra:  
Tyler Hays con la lampadina a incandescenza da lui stesso realizzata, posa davanti a un monumentale paesaggio fluviale scovato in una vecchia tenuta di caccia in Pennsylvania. Dal soffitto pende un lampadario "Bubbles" di Lindsey Adelman.



Pagina a sinistra:  
decorazione da parete in  
ceramica con elemento  
sospeso in pelle. — Lampade  
a sospensione di Natalie  
Page realizzate a mano.  
Comò e box in legno per  
amplificatori davanti a  
massicci ceppi d'albero  
per "slab" table. — Comò in  
bronzo rivestito in pelle;  
dietro, un altro dipinto  
dal capanno di caccia. —  
Divano Chesterfield di  
produzione propria posto  
davanti a uno specchio  
Captain.

Pagina doppia seguente:  
tavola di sei metri di lun-  
ghezza in platano calcinato  
con giunzioni a coda di  
rondine e intarsio rettangolare  
in acero sbiancato.  
I candelabri in oro, argento  
e bronzo sono stati disegna-  
ti da Ted Muehling.



gli incutono un certo timore. Ogni volta che si reca nella sua showroom ne tira fuori un nuovo oggetto datato e lo adatta, con facilità, a situazioni inedite, lasciando stupiti i suoi visitatori. Hays sa suscitare emozione. "Per progettare un ambiente in cui le persone possano vivere senza che sia l'ambiente ad avere il controllo su di loro, è necessario realizzare elementi di arredo sui quali si possa sedersi e piangere o ridere".

La sua è una consapevolezza fuori dagli schemi, esattamente come tutto, o quasi, quello che tocca. Un po' come il tavolo da pranzo in un tipo di noce, che cresce solo nella California del Nord, realizzato con il suo sistema di giunzioni a coda di rondine, che egli riesce a trasformare in una sorta di motivo a farfalla. Quando deve chiudere una fessura del legno, decide di farlo utilizzando materiali a cui nessun falegname al mondo si sognerebbe di ricorrere, come per esempio, il bronzo lucidato. Il motivo è semplice: il suo bagliore fa per così dire da contrappunto estetico al resto della struttura e questo gli piace. Quello che tuttavia attira maggiormente l'attenzione è la patina, che egli crea con l'aiuto della fiamma ossidrica.

Una tecnica elaborata da lui stesso, ma di cui non vuole parlare: segreto professionale. "Burnt and oiled", è così che egli ha battezzato questo trattamento del materiale. Un pezzo lavorato in questo modo è un'opera d'arte e può arrivare a costare anche cifre a più zeri. Il prezzo dipende dalla lunghezza. Un tavolo di dieci metri può costare anche 140.000 dollari buoni.

Difficilmente qualcun altro avrebbe il fegato di aggredire con la fiamma a gas un legno così costoso. Hays, tuttavia, è un amante del rischio e dei risultati a cui esso conduce. Del resto egli si misura con un gran numero di interessi, che abbracciano la sfera professionale, ma anche tutto il resto. Costruisce macchine, colleziona moto, distilla birra (anche con il suo luppolo), alleva api e pratica l'arte zen del tiro con l'arco, cui si dedica con piacere dopo il lavoro nella sua showroom, insieme ad alcuni amici.

Il pesante lavoro fisico era del resto già parte della sua vita quotidiana, fin da quando il giovane Hays viveva in una località isolata sui monti dell'Oregon. Bisogna abbattere degli alberi? Nessun problema. Ecco l'uomo giusto. "Se si voleva sopravvivere bisognava

essere in grado anche di macellare un pollo". La parola "artigiano" era tuttavia quasi una parolaccia.

I soldi bastavano appena. Ci si abituava a improvvisare, a farsi bastare quel che c'era. Hays cuciva da solo i propri stracci. Imparò a cacciare e costruì per gioco uno sparapatate per colpire, con le patate appunto, le zucche. Ideava progetti per il fortino che un bel giorno avrebbe costruito da qualche parte. Era tuttavia anche pienamente cosciente che voleva "andarsene via da qui". Al primo posto della lista dei luoghi in cui sarebbe fuggito, c'era la Francia, "ben prima che potessi avere anche solo un'idea di dove si trovasse".

A 16 anni si recò a Portland, dove calcò le scene musicali suonando la chitarra in una band. Dice che molti di quelli che allora erano i suoi idoli, sono diventati oggi suoi clienti. Tra questi anche musicisti come Bono, ma Hays non confermerebbe mai questa voce ufficialmente. Studiò fisica e chimica alla University of Oregon, ma si dedicò anche alla pittura e alla scultura, suscitando non poca invidia in colleghi e insegnanti quando gli riuscì di vendere a una galleria – anche per somme considerevoli – i suoi primi dipinti a



olio ispirati da Giorgio Morandi, Modigliani e Frank Auerbach. Dopo essersi trasferito a New York iniziò a fare qualche soldo dedicandosi alla ristrutturazione di alcuni appartamenti. Al tempo stesso non rinunciava mai alla propria vena creativa, realizzando mobili su misura.

Il suo primo atelier fu quello di Brooklyn, in un posto da cui si godeva la vista su una vecchia ciminiera dove saltavano all'occhio le lettere EDDW che, tuttavia, Hays lesse come "BDDW" preso com'era dai suoi sogni di fabbriche e produzione di massa; fu così, infatti, che poi chiamò la sua azienda. Quando si accorse dell'errore, i blocchetti per le fatture erano già andati in stampa. Era il 1994.

Il giorno di San Valentino del 2002 inaugurò la sua attuale showroom di Crosby Street, un isolato a Nord di Chinatown. Aveva depositato la cauzione un paio di giorni prima dell'11 settembre 2001. "Era troppo tardi per tornare indietro". Era tuttavia necessaria una correzione di rotta dettata dalla congiuntura economica. In un momento in cui solo l'élite finanziaria poteva permettersi dei mobili nuovi, i suoi pezzi divennero oggetti di lusso prodotti in esemplari limitati.

Nel frattempo quasi un centinaio di persone lavorano per la BDDW in una ex fabbrica di cartonaggi di Philadelphia. Qui si dà forma al legno grezzo, spesso – e consapevolmente – senza troppo badare alle venature. Si fondono orologi a pendolo in bronzo, che poi vengono dotati di tecnologia digitale. Si rivestono credenze con pelle turchese e cassetti con legno di cedro. Si tagliano maniglie di pelle per materassi, che sono poi rivestiti con i tessuti in cotone della collezione ispirata a vecchie coperte indiane. "La mia azienda è un'installazione artistica", sostiene Hays. "Una performance in grado di tenere sempre desto il mio interesse".

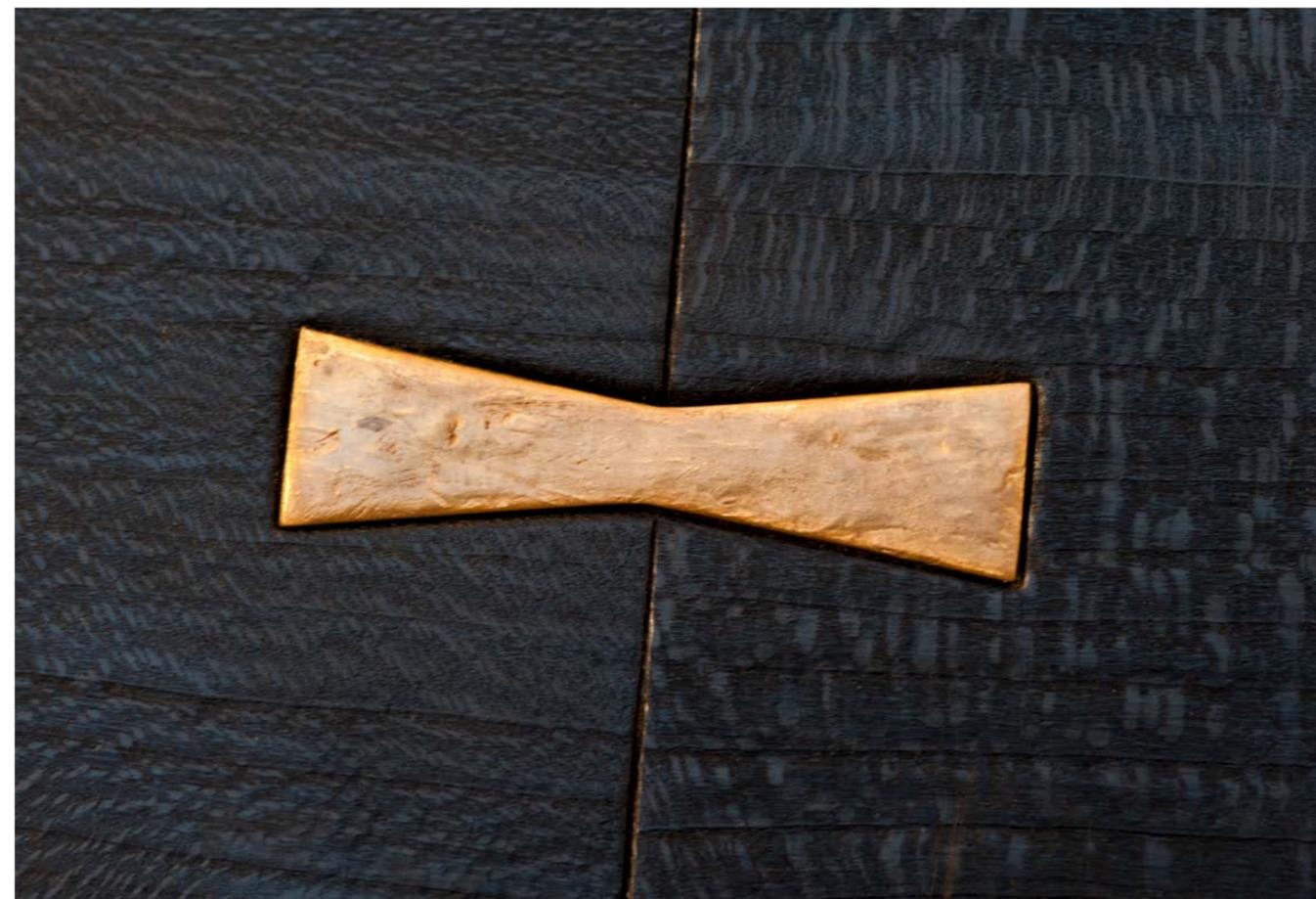
Hays, che predilige le camicie a quadri e i suoi Feit boot cuciti a mano, dice di sé di essere "un buon imprenditore, ma un pessimo contabile". Detesta le scartoffie. Le lascia quindi agli altri e magari nel frattempo si occupa dell'installazione di un impianto di riscaldamento a terra nell'area dello stabilimento: prima studia bene i progetti e poi guida egli stesso la scavatrice. Naturalmente non disdegna nemmeno di curare la manifattura di vasi, ma anche tazze e perfino inaffiattoi, realizzati con l'argilla portata alla

luce in occasione dei lavori. Nei contenitori di argilla che, va da sé, sono poi dipinti con soggetti elaborati da lui stesso, ci mette i cetriolini. Questo è quel principio di sostenibilità con cui Hays è cresciuto, anche se la sua tazza da caffè costa 150 dollari.

Nel frattempo continua a passare l'estate nel suo Oregon. "Voglio che mio figlio conosca i valori che sono tipici di quei luoghi. Per esempio desidero che sperimenti il legame con la terra e la natura, ma anche il culto della tradizione coltivato dai suoi abitanti. Lo scorso anno ha salvato dalla rovina il vecchissimo General Store, lo ha ristrutturato e quindi lo ha fatto riaprire con il nuovo nome M. Crow. Ora intende vendere tramite Internet vestiti disegnati da lui stesso, ma anche giochi per bambini, prodotti per la cura del corpo e accessori. Sarà un "bacino di raccolta per i miei hobby".

Nel frattempo blocchi su blocchi sono riempiti di schizzi a matita del grande magazzino virtuale e di nuovi pezzi della collezione mobili. Vuole inventare, reinventare, la toilette, la macchina per il caffè, il letto, insomma "gli oggetti che sono davvero essenziali per la vita di ognuno". Eppure dorme solo quattro o

Pagina a destra: stoviglie in ceramica dipinte a mano, prodotte con l'argilla trovata sotto allo stabilimento manifatturiero di Frankford, quartiere di Philadelphia. — La vistosa giunzione a coda di rondine che alla BDDW assume una forma a farfalla: ormai è un tratto distintivo della maison.





Pagina a sinistra:  
Lounge chair TG15 in pelle e bronzo progettata negli anni Cinquanta da William Katavolos e prodotta da Gratz a Long Island. — Tyler Hays con una moto bike Walt Siegl proveniente dal New Hampshire; dietro, adesivi di pannelli-bersaglio per tiro con l'arco nella showroom. — Maniglia in bronzo su pelle. — Letto in legno di noce oliato, comodino in bronzo rivestito in pelle, lampada con base circolare in pelle e dimmer intagliato a mano.



cinque ore per notte e ormai da molto tempo non beve più tutto il caffè, che invece tempo fa era solito consumare in abbondanza.

Il suo letto di vecchie doghe si trova da qualche tempo in una casa di città a Philadelphia. "Possiedo oggetti di valore e altri che non ne hanno, ma che, proprio per il fatto che sono vecchi e per la patina e il colore che hanno, sono meravigliosi", afferma Hays. Si occupa anche di incassare casse e giradischi in tavoli da pranzo in essenze rare. "Impieghiamo tutto il nostro tempo e anche i nostri soldi, per raccogliere materiali che gli altri semplicemente buttano via". Tutto è in divenire: "Voglio creare qualcosa che vibri all'unisono con le persone che vivono e si muovono in un determinato ambiente". Il nuovo e il vecchio si incontrano così come gli oggetti antichi e il ciarpame. Una delle sue piantane, da anni uno dei pezzi più venduti della collezione, gli è servita per scocciare una freccia che ora, in maniera decisamente decorativa, è ben piantata sullo schermo. Un pezzo unico che non dovrà attendere molto per trovare un acquirente.

Lì, sospeso tra grunge ed eleganza, lo stile che Hays utilizza per il suo concetto

quasi irrispettoso di arredamento, è ormai diventato uno status symbol. Anche Amy Lau, esperta newyorkese di allestimento di interni che ha combinato oggetti BDDW e mobili di George Nakashima in un loft di Chelsea, loda Tyler: "Per me è uno degli scultori moderni più dotati, che ha fatto del legno il suo strumento per eccellenza".

La designer era tra gli invitati all'inaugurazione della showroom milanese di Hays durante il Salone del mobile nel mese di aprile 2014. Si banchettava su tavoli da ping-pong con reti in pelle, in vendita a 15.000 dollari. Le custodie per le racchette sono vendute separatamente.

La scelta di Milano sembrava logica. "Amo l'Italia e questo è di per sé già un ottimo motivo per andarci", sostiene Hays. Senza contare che provava un certo qual sottile piacere nel confermare la scelta: tutti cercavano di dissuaderlo dall'aprire la sua seconda showroom proprio durante una crisi economica così lunga e ostinata. Effettivamente, se c'è un degno esponente del pensiero laterale, quello è lui.

Senza dimenticare, tuttavia, il suo principio: la qualità viene prima di tutto. Il lavoro manuale, sostiene Hays, riferendosi

per esempio allo sgabello a tre gambe di Kieran Kinsella – un amico i cui prodotti sono in vendita presso BDDW – è sopravvalutato. "È quasi una crudeltà, se si pensa che ci sono persone che cuciono borse a macchina tutto il giorno". Nel frattempo molto viene tagliato con procedure computerizzate. "Eppure sappiamo bene come e quando impiegare le nostre mani". La sua tesi è che una società che perde il contatto con la materia, è esposta al declino. Bisogna sempre sapere qual è l'origine delle cose. Per il 60° compleanno della madre, nata Wagner a Ulm, ha deciso di portarla proprio in quella città.

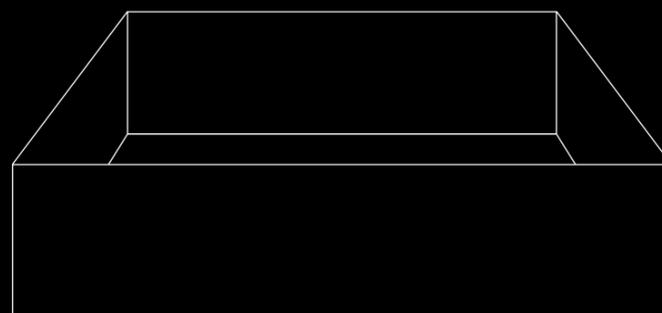
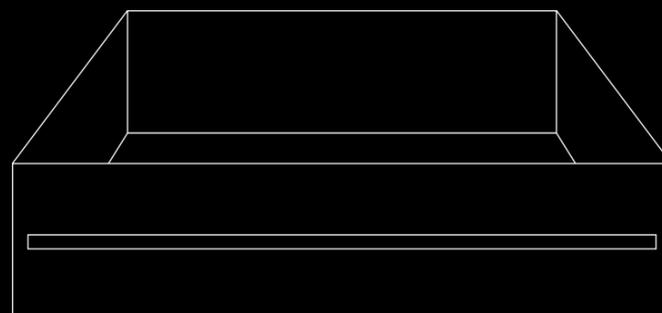
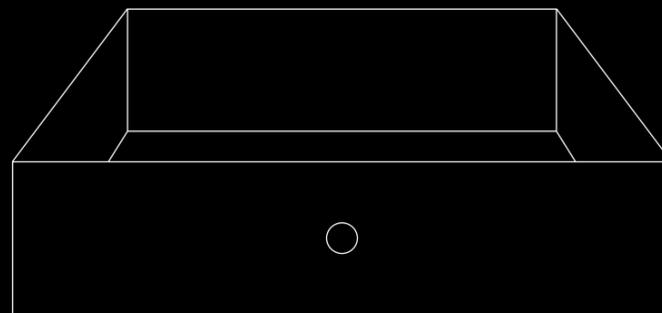
Hays sperimenta instancabile un giorno dopo l'altro. "Non ho paura di fallire. Anzi, il fallimento è quasi un piccolo spunto, che poi mi permette di proseguire sulla mia strada. Se da dieci errori, viene fuori almeno una storia di successo, va comunque bene così".

Testo: Doris Chevron  
Foto: Stefan Falke

Tirare, spingere o far scorrere?

La semiotica dei prodotti tra società esperienziale e sostenibilità.

Un saggio di Kai Rosenstein



Nuove tecnologie e tendenze inedite nello stile cambiano il modo di svelarsi dei prodotti... o forse no. Considerazioni in merito alla lingua degli oggetti.

In casa di alcuni amici, ho notato un pensile che cela dietro le proprie ante tutte le stoviglie necessarie alla vita di una famiglia numerosa. Si tratta di ante che si aprono con il principio "push to open". Per aprirlo, basta infatti semplicemente premere con delicatezza in un qualunque punto delle ante. In tal modo, esse si aprono solo leggermente consentendo così di afferrarle e spalancarle.

Un tempo, i mobili di questo tipo erano dotati di serrature e maniglie. Per motivi assolutamente condivisibili, queste ultime erano poste proprio sul lato frontale alla battuta. Si presumeva così una loro agevole apertura. Per l'utente, insomma, non c'erano dubbi di sorta sulla modalità con cui procedere. Afferrare la maniglia, tirare e quindi aprire l'anta del mobile era praticamente un tutt'uno.

Successivamente, si passò alle maniglie che si estendevano su tutta la larghezza di un'anta, conferendo alla struttura un carattere formale più discreto. Risultava in tal modo tuttavia più vago cogliere il senso di apertura dell'anta o di quello di chiusura della stessa e si pensò pertanto a inserire nella maniglia una cavità, che facesse vedere e toccare con mano il punto in cui agire per

l'apertura delle ante. Un accorgimento, questo ultimo, cui oggi è stato possibile rinunciare grazie appunto al sistema "push to open" che ha anche liberato completamente i frontali puristi delle colonne dalle maniglie. Ora, la nostra tecnologia avanzata trasforma un'assenza, quella di elementi visibili, in un'esperienza straordinaria: non importa che l'anta sia sfiorata dalla mano, dai fianchi o da un gomito, il pensile si aprirà comunque. Una tecnologia inefficiente o poco precisa farebbe invece rimanere il nostro pensile nella sua silente posizione chiusa.

Se ora ci capita di notare che gli oggetti di colpo sembrano ammutolire, significa che in passato li sentivamo comunque parlare. In effetti, confrontarsi con la "lingua degli oggetti", il modo di comunicare con noi dei prodotti e la loro *semiotica*, è uno dei principi della progettazione.

La differenza tra la dimensione estetico-formale (sintattica) e quella simbolica (semantica) sta tutta qui. La prima attiene alla possibilità di esperire gli oggetti in maniera sensibile, ovvero alle peculiarità delle superfici, ai materiali, ai colori, alle forme e alla composizione d'insieme. Si potrebbe definirli come una sorta di vocabolario e di grammatica della lingua parlata dai prodotti.

Per la fattispecie che stiamo trattando, risulta tuttavia basilare soprattutto la seconda dimensione: la semantica. È grazie a questa ultima che veniamo a conoscenza di informazioni, relative agli oggetti, di carattere squisitamente funzionale e formale; essa ci parla soprattutto di contenuto e significato intrinseco delle cose. Un punto nodale è qui rappresentato dalla funzione indicatrice che, grazie a una specifica combinazione di forma, colore e materiale, ci fornisce degli indizi atti a farci capire se una determinata maniglia è stata concepita per essere tirata o spinta o, ancora, se quel dato sportello deve essere fatto ruotare o scorrere oppure dove è più opportuno e sicuro afferrare un certo utensile.

La questione relativa alla nostra effettiva *comprensione* della funzione indicatrice degli oggetti chiama in causa il nostro imprinting culturale e le nostre competenze tecniche pregresse. Se, in un trapano, due diverse velocità del motore sono indicate rispettivamente tramite un coniglio e una tartaruga, posso recepire il messaggio in maniera corretta solo se sono a conoscenza del fatto che uno dei due animali è lento e l'altro risulta invece piuttosto veloce. L'insieme delle conoscenze pregresse stratificate in tutti noi, e necessarie

alla comprensione di cui sopra, potrebbe essere paragonato semplicemente alla capacità di leggere e scrivere, quello che corrisponde in inglese al concetto piuttosto incisivo di *literacy*, che nella fattispecie chiameremo "*design literacy*".

A questo punto è chiaro che tutte le informazioni che si evincono dagli oggetti sono di primaria importanza, soprattutto per chi li utilizza. Il teorico del design Erik Schmidt scriveva tuttavia che "dove finisce la possibilità di percepire la destinazione d'uso di un oggetto, inizia una mera presenza, un semplice starci intorno, di questo ultimo"; se qualcosa *c'è e basta*, se cioè esiste senza poter comunicare nulla riguardo al proprio utilizzo, il suo semplice essere visibile costituisce un "reato in termini materiali e semiotici". In un *reato di tipo semiotico* incorrerebbe pertanto l'ipotetico pensile di cui sopra se l'assenza in questo ultimo di maniglie arrivasse a pregiudicarne la fruibilità. Il suo semplice starsene lì non godrebbe pertanto più di importanza alcuna per chi lo *utilizza*, ma ne avrebbe solo per chi lo *possiede*.

È questo principio, esattamente questo, che illustra chiaramente il secondo aspetto della dimensione simbolica, semantica; è, appunto, il concetto della funzione simbolica, ovvero di una questione applicabile ed esperibile soprattutto sul piano sociale. Essa svela tutta la propria efficacia, quando il nostro approccio nei confronti degli oggetti si effettua sul piano della proprietà, in altre parole: cosa ci dice una sedia riguardo a chi la possiede? Cosa possono svelarci un'auto, l'arredamento di una casa, le scelte di abbigliamento riguardo alla posizione sociale, alla cultura, alle rivendicazioni e al sistema di valori di una persona? Cosa ci dice dell'*habitus* complessivo?

#### IL SILENZIO

Nel corso del tempo, l'idea relativa, per esempio, alle modalità di apertura di un pensile è cambiata. Va da sé del resto, che tutti tendiamo a imparare come si apre un nuovo pensile con la stessa velocità con cui i nostri figli apprendono autonomamente a passare le dita sui display di vetro degli smartphone.

Quello che in futuro sarà rilevante, sarà una reciproca comprensione. Non si tratta solo di parlare e comprendere una lingua, ma anche e soprattutto del fatto che questa ultima sia idonea alle esigenze del momento. Otl Aicher, militante e pioniere del design funzionale per molte aziende tedesche, tra cui anche bulthaup, ravvisa nel costante

mutamento della lingua un elemento chiave per la riuscita dei necessari processi di mediazione (come del resto annotava egli stesso con quel suo modo di scrivere ove scomparivano le maiuscole): "la lingua non giunge mai a un punto di arrivo. è in costante mutamento. le parole acquisiscono significati sempre nuovi. è tutto come in un gioco, in cui si controlla continuamente l'efficacia dei significati e si debbono utilizzare propriamente le parole. [...] il discernimento nasce via via che le parole sono utilizzate dalla comunità nel rispetto delle regole del gioco, dettate dallo stesso uso". È quindi lo stesso utilizzo che crea la lingua e sono proprio i *giochi linguistici*, con le loro regole, cui debbono rifarsi i designer.

Il motto del movimento che ha dato vita ai repair café, "If you can't open it, you don't own it" (se non sai come si apre, non ti appartiene), non vale solo per il nostro famoso mobile, ma anche per un motore, per i freni della bici o la rubinetteria di una doccia. Quando gli oggetti non possono essere compresi facendo ricorso a competenze pregresse anche rudimentali, essi si trasformano in prodotti che non sanno parlare e che quindi hanno vita breve. Se il funzionamento meccanico di un rubinetto non appare subito cristallino, questo ultimo finirà nella spazzatura non appena anche solo un sottile velo di calcare si deposita sulle sue viti.

#### LE GRIDA

Il concetto che, alla Scuola di Ulm, era chiamato a rappresentare il design del tratto razionale come contrapposizione all'irrazionalità e al simbolismo dell'epoca nazista, è oggi migrato verso il suo contrario: quanti meno indizi ci svelano i prodotti riguardo alle loro funzioni, tanto più forte urlerà la loro funzione simbolica. La nostra maniera, tutta personale, di combinare gli oggetti ci differenzia gli uni dagli altri. Gli oggetti che non si elevano mai al di sopra di un piano strettamente simbolico, possono avere vita breve. Si tratta solitamente di cose legate alle mode e quindi allo stile di un determinato momento.

Ricordiamoci di quando ogni mattina adagiavamo un filtro su una tazza, ci versavamo sopra dell'acqua e avevamo il nostro bel caffè all'americana. L'espresso era una specialità italiana oppure gocciolava da una macchina apposita, in cui l'acqua bollente veniva fatta passare ad alta pressione attraverso il caffè e ci premiava poi con quell'aroma tutto speciale. Un'idea semplice da attuare a da cogliere. Una tecnologia tutt'altro che complicata, atta a durare nel tempo

e a sopportare tutte le riparazioni del caso. Oggi, infatti, per bere un caffè ci basta spesso premere un bottone. Le macchine per caffè che funzionano a capsule o le cosiddette *superautomatiche*, ci servono oggi il caffè che vogliamo, in tutte le variazioni sul tema immaginabili, compresa quella con il latte. Ma la tecnologia, costosa e fragile al tempo stesso se si pensa che può sempre guastarsi, non si apre mai a noi.

"Di pari passo con l'esplosione del design nel mondo, di cui ha attuato la conquista, si è verificata sul piano semantico una implosione", afferma l'esperto Max Borka. Il concetto di un design responsabile, funzionale, che non invecchia, sarebbe secondo lui ormai stato scalzato da altre idee. Oggi lo scopo del design rimane solo uno: "Comprare. Non importa come, per chi e nemmeno cosa".

Entrando in un negozio specializzato in articoli elettronici, ci salta subito all'occhio come la macchina da caffè acquistata solo un anno fa sembri già vetusta rispetto alla vasta gamma di apparecchi con frontali decorati in plastica o cromati. È come uno stridore di urla svuotate di contenuto, quello che il critico di design Thomas Edelmann definisce "Desaster by design: alcuni degli apparecchi hanno un aspetto come [...] di qualcosa che è diventato bollente. Le loro forme [...] sembrano sciogliersi, la materia liquefarsi".

#### I RACCONTI

Il design inizia sempre con un "perché". È una richiesta che non ha nulla a che fare con frasi simboliche, ma attiene al valore intrinseco di utilizzo. È, insomma, una domanda che riguarda la sostenibilità ambientale, economica e sociale dei prodotti. Il design deve farsi creatore di significato.

Quello di cui c'è bisogno è un design gravido di senso, che sopravviva al breve gemito emesso dalle superfici. La chiave di volta di tutto questo risiede nella scelta di materiali autentici e prodotti dal carattere intuitivo, in grado di sopravvivere all'uso quotidiano.

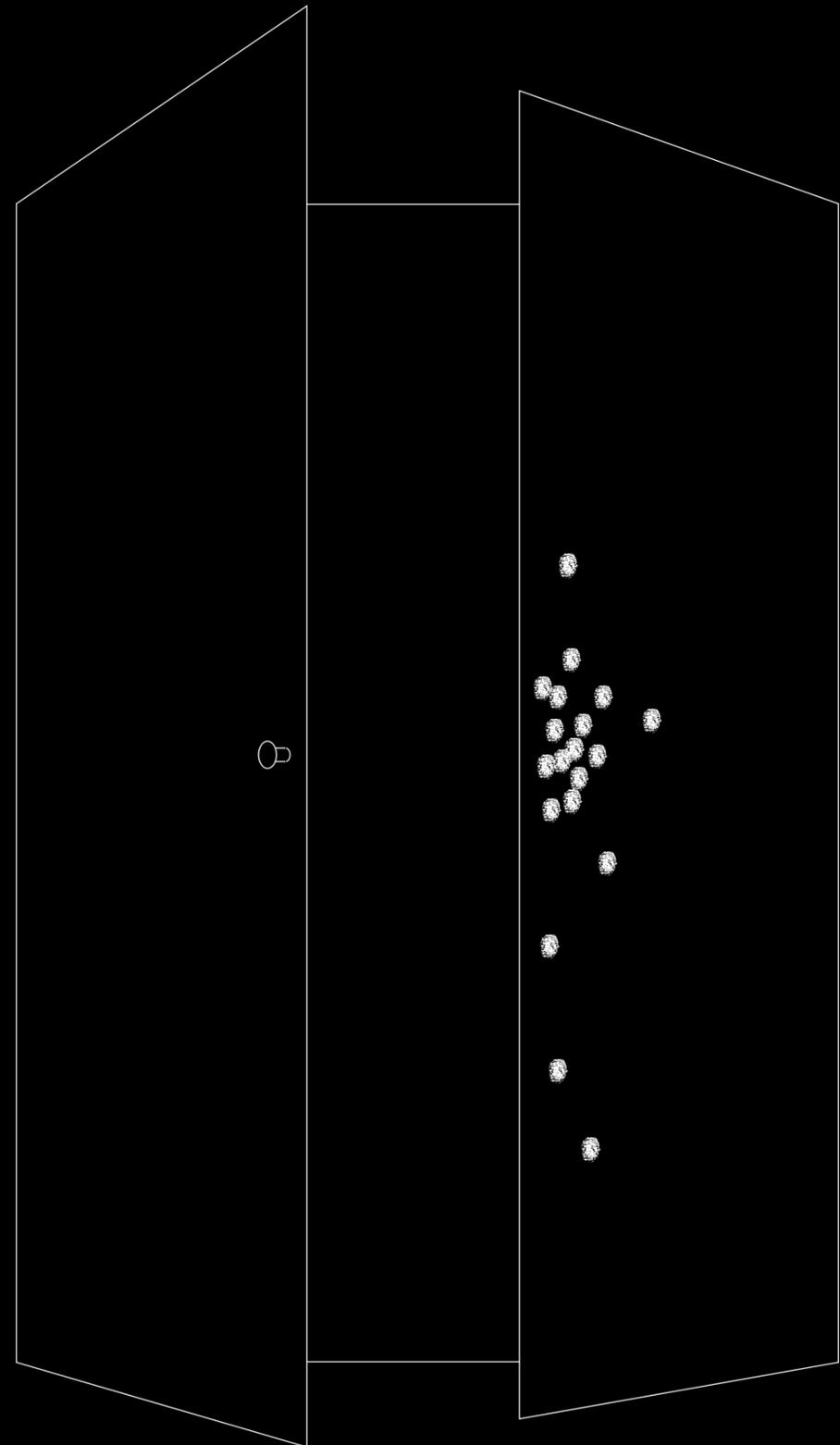
Negli ultimi tempi poniamo molta attenzione alla composizione degli alimenti, controlliamo per esempio che siano "del posto". Perché mai non dovremmo aver voglia di conoscere l'autore, il luogo e i materiali con cui sono state realizzate le nostre macchine per caffè, le biciclette, ma anche gli elementi di arredo che abbiamo scelto? Senza contare come tutto questo valga anche per il fai da te e per le riparazioni effettuate autonomamente:

per i progetti di *urban gardening* e il movimento dei *repair café* non si sono infatti limitati a produrre unicamente un'attitudine di rifiuto alla crescita. Con gli oggetti, cui ci legano dei ricordi o sui quali possiamo raccontare delle storie solo nostre (la prima riparazione ben riuscita di quella borsa che ci accompagna da così tanto o la cronaca di quella sera memorabile trascorsa attorno al tavolo da pranzo), insomma, con alcune particolari cose, noi tendiamo a costruire una corrispondenza di sensi, un rapporto pregno di significato che quindi supera quello tipico del *mero utilizzo*.

Pensiamo per esempio al bancone del nostro bar preferito o a quella tavola di legno di fronte allo chalet di montagna diventata scura per il sole e la pioggia. Sono oggetti che tradiscono un passato subito percettibile, che hanno tante storie da raccontare. Le infinite volte che qualcuno li ha toccati, la particolarità dei luoghi in cui si trovano, tutto questo li ricopre di una speciale patina che ha molto da dire. Tornando al nostro pensile, possiamo tranquillamente fare a meno della maniglia, ma non sarebbe emozionante osservare il cambiamento di un'anta in legno non trattato se noi premessimo sempre sullo stesso punto per aprire il pensile? Insieme alla patina riavremmo anche la funzione indicatrice. Questo valore aggiunto, in termini di bellezza, che l'utilizzo conferisce soprattutto ai materiali naturali, è definito dal guru americano della bicicletta Gran Petersen "*Beausage*". Il concetto di *beausage* riunisce in sé quello di bellezza e di utilizzo, *beauty e usage*, facendo divenire l'utente un soggetto attivo nella storia degli oggetti.

Chissà, forse in futuro potremo parlare dei *racconti* dei prodotti e non più della *lingua* di questi ultimi. Secondo il già citato Erik Schmidt "gli individui posseggono dignità e questa ultima è sempre fonte di bellezza perché è lei che insuffla l'anima in loro. Ma agli oggetti [...], un'anima dobbiamo darla noi".

Illustrazioni: Gerwin Schmidt





Ville Kokkonen,  
ovvero la cucina  
che tiene ancorati  
alla terra:  
"Il vero piacere  
sta tutto nella pre-  
parazione dei cibi,  
gustarli è una  
squisita appendice"

Al designer Ville Kokkonen non piace che il cibo venga preparato rapidamente. Il finlandese che ha trascorso molto del suo tempo volando, descrive come cucinare lo tenga ancorato a terra.

"La mia cucina non esiste. Piuttosto si tratta forse di un laboratorio, un atelier. A volte lavoro da casa, standomene seduto al tavolo della cucina dove armeggio con i miei utensili. Oppure più semplicemente resto seduto lì e, perso nei miei pensieri, sfoglio i libri di cucina. Un musicista legge gli spartiti, anche senza sedersi al pianoforte. Ho sempre organizzato la mia casa intorno alla cucina. Non puoi farne a meno se senti che la cucina è il cuore della tua abitazione.

La cucina dovrebbe essere aperta verso tutti gli altri ambienti della casa. Da me non esistono confini, non esiste un punto dove la cucina inizia e dove finisce, poiché deve essere sempre aperta e in contatto con tutti gli ambienti di vita. E' in cucina che inizia la mia giornata, rifletto sul mio lavoro e godo del fine settimana; è in cucina che quasi ogni sera trascorro il mio tempo con Florencia, mia moglie, sempre cucinando. Sono un tipo all'antica e per me non è importante finire di cucinare in fretta e furia. Cucinare è ancor meglio che mangiare e qualità significa proprio che bisogna dedicarvi del tempo.

Fare lavori manuali mi fa bene, mi permette di scrollarmi di dosso tutto ciò su cui mi sono dovuto concentrare durante la giornata. Allora lo stress si dissipa, la mente si schiarisce e godo del contatto diretto con qualcosa realizzato con le mie stesse mani. A volte lavoro volentieri da solo nella mia cucina e improvviso. Inizio sempre con qualcosa che conosco già per poi modificarlo e sperimentare, aggiungendo e tentando un nuovo aroma selezionato sulla base di quello che offre al momento la stagione oppure la dispensa.

Il pesce per me è quanto di più tipico nella cucina finlandese, che non è raffinata o sofisticata, è una cucina semplice. Mi piace che la preparazione del pesce richieda del tempo, in un'epoca in cui si afferma sempre più la cultura dei supermercati, che fa sì che tutto possa essere acquistato come prodotto semi-pronto, che deve solo essere riscaldato: come i filetti già suddivisi in porzioni, privati delle lisce e che non richiedono alcuna preparazione. Tutto questo non fa per me. Preferisco acquistare il pesce intero da pescatori locali, tagliare e asportarne la testa, poiché questo mi ricorda da dove viene il cibo che mangiamo: certamente non da un supermercato, ma da un habitat naturale. Mi piace anche affumicarlo aggiungendo ginepro, sale e limone.

Fino tra poco tempo fa viaggiavo per un terzo dell'anno. Adesso ho ridotto, ma durante la settimana spesso devo uscire al mattino presto. Il caffè lo preparo con una vecchia macchinetta per l'espresso, che era stata disegnata negli anni 70 da Richard Sapper per Alessi. Vado pazzo per gli utensili di cucina e da quasi ogni viaggio porto a casa qualcosa. Recentemente in Argentina ho acquistato un mixer con cui posso tostare i sandwich sui miei fornelli a gas.

A Tokio, c'è un quartiere in cui i cuochi creano il loro utensili di cucina. E' lì che compro i miei coltelli. Mi affascina come nelle diverse culture si preparino i cibi e come questo si rifletta negli utensili che vengono utilizzati. Collezione contenitori in argilla e ceramica francese, vaporiere per le verdure e amo il mio vecchio mixer svizzero. Gli elettrodomestici devono essere robusti e durevoli, perché mi piace poterli usare per molti anni. Nella mia cucina ogni genere di elettrodomestico trova il suo posto all'intero dei mobili che rendono l'ambiente più simile ad un laboratorio di sperimentazione, in cui gli oggetti provenienti da tutto il mondo sono pronti per essere cercati ed utilizzati.

Sulla finestra tengo i vasi con rosmarino, menta e salvia. Anche il vino nella mia cucina gioca un ruolo importante. Specialmente il vino del nord Italia. Con i miei amici ho fondato un club di degustazione vini. Ci incontriamo a casa di uno o dell'altro e trattiamo una tematica specifica ogni volta, senza mai parlare di lavoro."

Foto: Florian Böhm

A sinistra e nella pagina doppia seguente: anche durante i viaggi Ville Kokkonen ama mettersi ai fornelli. Qui, dopo essere stato a fare una ricca spesa al mercato, cucina per sua moglie e i suoi amici di Monaco.





## “Ha portato nella nostra famiglia l'idea di cucinare per piacere” Florian e Julian Aicher raccontano la passione del padre Otl Aicher per la cucina

La cucina è fatta per cucinare. Per dare risalto a questa massima il grande designer Otl Aicher aveva pubblicato il volume intitolato: “La cucina per cucinare”. Il libro non era stato scritto con l'intento di ricercare grande pubblicità, ma era volto a ispirare coloro che condividevano la stessa filosofia, lo stesso pensiero. In realtà i suoi effetti si fecero sentire molto più a lungo. Divenne infatti il manifesto della collaborazione con Gerd Bulthaup.

Il nome di Otl Aicher è stato consacrato alla storia dell'architettura per il progetto dello stadio dei giochi olimpici di Monaco di Baviera del 1972. Ma esistono molte altre opere attraverso le quali egli ha contribuito a creare l'iconografia della Repubblica Federale Tedesca fra gli anni '60 agli anni '80. Il ricordo della sua opera è ancora presente, anche se oggi fa parte della storia – come del resto è accaduto per la Landesbank WestLB e le imprese che ne facevano parte. Reinterpretati in prospettiva contemporanea, la sobrietà del design, l'immediatezza ed il coraggio di trascurare dettagli superflui, celano la passione che animava la sua opera. La sua capacità di avere una visione d'insieme delle cose, di comprenderle a fondo per poi trasformarle in espressione di modernità sociale, è stata quasi dimenticata.

Quando Gerd Bulthaup racconta del primo contatto con Otl Aicher all'epoca che segnò l'inizio della tradizione bulthaup, la sua voce

tradisce ancora l'emozione di quei momenti. “Otl Aicher mi chiese se io sapessi cucinare e quando risposi di no mi disse di imparare a farlo prima di cercare di cambiare la cucina”.

Ma come se la cavava Otl Aicher in cucina? I libri su Aicher e la sua tenuta di Rotis nell'Allgäu, la biografia di Eva Moser e il volume “In Rotis”, al quale hanno contribuito amici e ospiti della sua casa, mostrano immagini in bianco e nero che ritraggono una sorta di laboratorio di campagna, nel quale i clienti si trasformano in amici e gli architetti in compagni di viaggio accomunati da affinità elettive: Otl Aicher ai bordi di un orto, alle prese con un rigoglioso raccolto di zucche; e ancora lui con uno stuolo di ospiti durante una grigliata sotto lo strano soffitto a volta della vecchia stalla ristrutturata. Era lì che gli amici si ritrovavano per una bella tavolata e del loro buon umore testimoniano ancora le foto dell'epoca. In casa di Otl Aicher ci si incontrava come un tempo i greci ad un simposio, per uno scambio di conoscenze informale con gli altri commensali in un'atmosfera conviviale e gradevole per tutti.

A Rotis: Là dove un tempo Aicher aveva il suo atelier di grafica e viveva con la famiglia, ora abitano i suoi due figli Julian e Florian con le rispettive famiglie, testimoni dei tempi a distanza ravvicinata.

“Sì, nostro padre amava i piaceri” racconta Julian Aicher. “Cucinava volentieri e con dedizione e migliorandosi costantemente nel corso tempo, portando così in famiglia il

concetto della cucina come piacere. Non si trattava certo di quella cucina del tipo Lifestyle, come quella che oggi ci viene proposta in televisione, ma di un'attività semplice e genuina”.

Naturalmente Otl Aicher non mise mai da parte – neppure in cucina – quel perfezionismo che caratterizzava sul lavoro. Ad esempio le patate da fare in insalata dovevano essere tagliate in fettine così sottili, che attraverso di esse si potesse letteralmente leggere il giornale in trasparenza. Vicino a lui doveva esserci sempre qualcuno pronto a lavare e asciugare pentole e scodelle subito dopo l'uso, in modo che la cucina fosse sempre perfettamente in ordine al momento di andare a tavola.

“A mia madre il ruolo di casalinga non era mai piaciuto particolarmente”, ricorda Julian Aicher. “In qualità di direttrice dell'Università del popolo locale aveva troppo da fare e si prendeva cura dei docenti e degli ospiti della scuola anche dopo gli eventi, accompagnandoli a pranzo o a cena. “Si poteva quasi prenderlo come un complimento, se – tornando a casa la sera tardi – nostra madre ci diceva ‘Su dai, ti faccio un paio di uova all'occhio di bue’. La mamma suddivideva i lavori domestici con un programma di turni settimanali ben preciso, che su un tabellone in cartone regolamentava chi di noi due figli si sarebbe occupato di lavare i piatti e chi invece avrebbe svolto gli altri lavori domestici. Inoltre preparava anche la programmazione delle cene e dei pranzi. La gestione domestica era per lei una questione amministrativa e in quanto

Pagina a sinistra:  
Un'estate grande in tutti i sensi: Otl Aicher durante la raccolta delle zucche nel parco di Rotis. Le zucche vengono immediatamente sminuzzate per la preparazione dell'amata zuppa.

Pagina doppia seguente:  
tavola rotonda con amici e colleghi accanto al “focolare” in giardino.





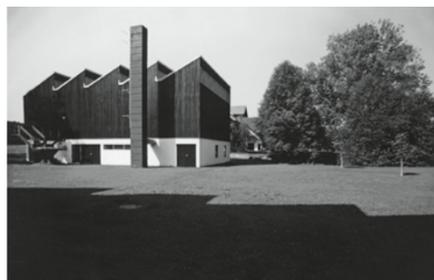
tale l'aveva risolta in modo efficiente, anche se spesso mio padre le era di intralcio. In età più avanzata si era specializzata in un paio di pietanze fra le quali ad esempio la sua famosa "minestra di ortiche."

Il sabato sera Otl Aicher preparava il suo piatto preferito: carne di manzo marinata e brasata con Spätzle tagliati da lui in persona e con il suo coltello. I coltelli venivano riposti in un ceppo porta-coltelli bulthaup, che Christine, moglie di Julian, custodisce ancora gelosamente.

La domenica a volte si andava in chiesa. A colazione si mangiava un piatto di nome „Aischa“, che Otl Aicher aveva gustato durante un'escursione nel deserto algerino, "una sorta di uova strapazzate con pomodori, cipolle e spezie maghrebine", afferma Julian Aicher, "che ti imploravano d'essere mangiate".

Il pasto di mezzogiorno per i due figli a volte era un po' faticoso, "quando nostro padre si dedicava anima e corpo a qualcosa, a volte restava anche 15 giorni senza scambiare una parola a tavola. Una collaboratrice domestica, che spesso pranzava insieme a noi, mi ha poi raccontato che in casa regnava una tale calma che lei stessa si sentiva perfino deglutire. Tutto era invece più gradevole quando in casa c'erano degli ospiti, dato che mio padre li intratteneva ed era molto più loquace."

"In azienda non si perdeva occasione per festeggiare", ricorda il grafico Hans Neudecker, che aveva lavorato molto a contatto con Otl Aicher. "Per parecchio tempo



avevamo mantenuto l'abitudine di bere una birra il giovedì pomeriggio nella ex-stalla di Rotis: la chiamavamo "Bier um Vier" ("la birra delle quattro"). Il 1° maggio invece addobbavamo "l'albero di maggio" e a novembre gli architetti nostri amici venivano invitati a mangiare "l'oca di San Martino". Festeggiavamo la prima neve della stagione con un bicchiere di champagne ed ogni occasione era buona per degustare del vino, rosso, bianco e in quantità!" ricorda Julian Aicher. "Il vino proveniva dalla zona di Heilbronn e anche da una cantina nei pressi di Schaffhausen, per la quale mio padre aveva disegnato le etichette e veniva remunerato in natura."

In età avanzata il giardino diventò sempre più importante per Otl Aicher. Gli ortaggi erano piantati su un terreno rialzato per cui non bisognava piegarsi per raccogliarli. Di contro innaffiarli un po' più complesso in quanto bisognava tenere l'innaffiatoio in alto. "In autunno si raccoglievano le zucche e nostro padre le utilizzava per fare le minestre fino a quando ce n'erano", ricorda Julian Aicher. "E a volte erano davvero talmente tante che le cucinavamo e poi le surgelavamo". Per qualche anno ancora dopo la morte di nostro padre mangiammo ancora quelle minestre di zucca, che egli aveva preparato negli anni in cui i raccolti erano abbondanti."

Testo: **Anne Urbauer**

Foto: pag. 40-44 **Hans Neudecker**; pag. 45/pag. 46 in alto **Karsten de Riese**; pag. 46 in basso/pag. 47 in alto **Timm Rautert**, Courtesy **Galerie Parrotta**; pag. 47 in basso **Frieder Blickle**

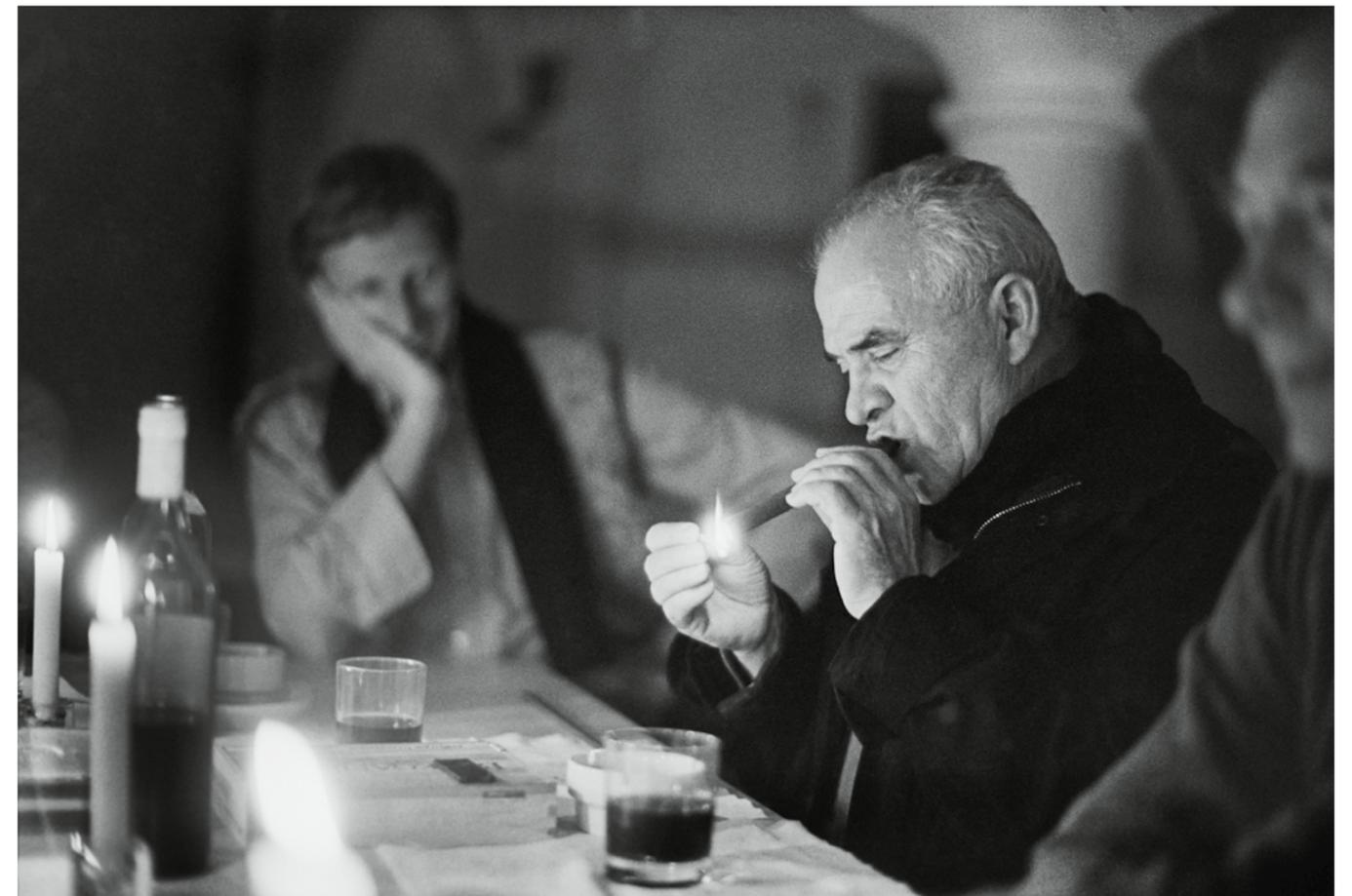


Il progettista all'opera su una zucca in terrazza. — La costruzione dell'atelier a Rotis. — Il "focolare" appositamente concepito per il giardino.

Pagina a destra: Otl Aicher durante la raccolta delle erbe aromatiche nelle aiuole rialzate. — Pranzo con partner di lavoro.

Pagina doppia seguente: Nella cucina di Inge Aicher-Scholl. — Ritrovo degli ospiti in compagnia, insieme a Otl Aicher sotto la volta del "grill". — Il lavoro è terminato, ma Otl Aicher indossa ancora il grembiule da cuoco durante una delle tante cene in compagnia. — A fine pasto, si gode un sigaro.





# Approfondimento

## Biografie, note legali

### Biografie

#### Otl Aicher

È stato, insieme alla moglie Inge Aicher-Scholl e a Max Bill, uno dei fondatori della "Scuola di Ulm" la Hochschule für Gestaltung (istituto universitario di progettazione), la cui influenza si è imposta in maniera decisiva sulle tendenze del design tedesco del dopoguerra. Aicher, nato a Ulm nel 1922, fu anche precursore del corporate design, come dimostra il lavoro da lui svolto in tal senso per Lufthansa, ZDF e la stessa bulthaup. Valore epocale ha a tutt'oggi il sistema di pittogrammi da lui elaborato per i giochi olimpici di Monaco di Baviera del 1972. Ha vissuto e lavorato a Rotis, in Algovia, nell'atelier-ensemble da lui stesso creato fino alla morte, che lo colse nel 1991. In questa edizione abbiamo chiesto ai figli di Otl Aicher di raccontarci quali erano le abitudini culinarie a Rotis e come si vivevano le occasioni di festa.

#### Tyler Hays

È il fondatore della design showroom BDDW di Soho - New York. Nato nell'Oregon, si trasferì a New York a 25 anni, dopo aver terminato gli studi artistici, per vivere solo di pittura e arte. Le sue straordinarie capacità manifatturiere e il suo spiccato senso estetico diventarono tuttavia ben presto evidenti, consentendogli di elaborare uno stile tutto suo dove vecchio e nuovo, kitsch e avanguardie convivono in maniera naturale. Oggi si dedica alla produzione di mobili e stoviglie nel suo stabilimento in Pennsylvania e la sua BDDW - il cui nome ha all'origine un errore di lettura - soddisfa una clientela di famosi designer e di rock star. In questa edizione Doris Chevron scopre cosa rende unica la maison Tyler Hays.

#### Ville Kokkonen

È Design Director di Artek, ditta finlandese produttrice di mobili fondata nel 1935 tra gli altri anche da Alvar Aalto. Proprio per la ditta finlandese, il designer ha per esempio progettato una lampada da tavolo - la Bright Light 1 - le cui linee discrete, la cui bellezza e

capacità di creare un'atmosfera particolare conquistano tutti coloro che hanno avuto la fortuna di osservarne la luce.

#### Dan Lerner

Lavora come cuoco e autore di articoli di cucina a Tel Aviv, dove ha trasferito nella scuola di cucina della bulthaup academy i principi della madre Dalia Penn-Lerner. Negli anni 70 la Lerner era riuscita a introdurre in Israele la raffinata cucina internazionale, avvicinando il paese a questo nuovo mondo con piatti semplici da riprodurre nella quotidianità familiare e da gustare come un'esperienza del palato tutta speciale. Grazie ai suoi ottimi rapporti con cuochi stellati internazionali, ha potuto tra l'altro supportare la crescita di giovani talenti. In questa edizione Dan Lerner ci fa rivivere la tradizione inaugurata dalla madre in Israele e racconta i suoi propositi per perpetuarla.

#### Johann Paintmeier

È mastro impiallacciatore presso bulthaup, nonché responsabile della selezione e della lavorazione delle essenze utilizzate per i piallacci. Si è formato nel più classico dei modi, come falegname, per poi guadagnarsi il diploma di specialista nel 1993 all'istituto tecnico professionale di Traunstein. Successivamente ha lavorato come falegname in un piccolo laboratorio insieme ad altri tre colleghi, prima di iniziare la nuova avventura presso bulthaup nel 1995. Nel frattempo, ha acquistato un appezzamento di terreno in un bosco misto con il sogno di riportarlo al suo stato originario. In questa edizione il nostro collaboratore di Monaco David Baum lo ha intervistato, chiedendogli di svelarci i principi fondanti del suo lavoro.

#### Kai Rosenstein

si è formato come designer a Darmstadt, Manchester e alla Hochschule der Künste (istituto d'arte) di Zurigo, ora insegna progettazione alla Hochschule für Angewandte Wissenschaften (istituto universitario di scienze applicate) di Darmstadt. Il suo principio di "concerned design" propone un approccio critico nei confronti del condizionamento sociale che le attuali tendenze di design, e i relativi processi, subiscono in una tensione costante tra società esperienziale e sostenibilità. Particolarmente interessanti sono a tal proposito gli aspetti relativi alla semiotica del prodotto, di cui riassume stato dell'arte e prospettive in maniera arguta nel saggio che proponiamo in questa edizione.

### Note legali

Editore e copyright:  
Bulthaup GmbH & Co KG  
Aich, Werkstraße 6  
84155 Bodenkirchen, Germania  
Tel. +49 (0)8741 80 0, fax +49 (0)8741 80 340  
info@bulthaup.com, www.bulthaup.com

Redazione: Anne Urbauer  
Elaborazione: Gerwin Schmidt  
Litografia/composizione:  
Benkler Reprrotechnik GmbH

Tutti i diritti riservati.  
Qualsivoglia riproduzione degli articoli proposti è consentita solo previa autorizzazione scritta di bulthaup e assoggettata a obbligo di precisa citazione delle fonti.

bulthaup culture è stampato su carta certificata FSC® e PEFC™.



