

# bulthaup culture

2







## Benvenuti nella cultura bulthaup

Mani esperte e opera creativa

Durante un viaggio in Giappone, mentre gironzolavo per un mercato, mi saltò all'occhio un coltello forgiato a mano. La lama era in nobile acciaio kobe, l'impugnatura in pregiato legno. Da esso scaturiva in modo spontaneo la passione dell'artigiano che lo aveva creato.

Se ci si chiede che cosa salti all'occhio nei prodotti di eccellenza, prima o poi ci s'imbatte in una regola di massima, vale a dire che l'ultimo 20% della lavorazione di un prodotto, che crea qualità e pertanto fa la differenza fra un buon prodotto e un prodotto d'eccellenza, richiede l'80% di tutto il lavoro. Questo 20% potrà ottenerlo solo chi ha sviluppato la passione di continuare a lavorare sui dettagli, fino a quando non vi è più nulla da migliorare.

In questa edizione rivolgeremo l'attenzione a coloro che con il loro "saper fare" e con la loro passione creano un'aura che avvolge il prodotto rendendolo accattivante.

Incontreremo Shinichiro Ogata, che a Tokyo è riuscito a fondere l'antica artigianalità con il gusto della modernità, garantendo un futuro all'arte della piegatura della carta e dell'imballaggio. Scopriremo come, grazie alla loro passione, i panettieri che lavorano da Dean & DeLuca a New York riescono ad offrire tante varietà di pane in una città che per molto tempo si era accontentata del pane bianco in cassetta. Incontreremo anche Simon Woolley, che in Nuova Zelanda ha fondato un'azienda per la produzione di acqua minerale e ha creato una bottiglia che regala alla tavola un'aura speciale, senza essere troppo visibile. A creare quest'aura contribuisce anche la gioia di poter mettere a frutto il proprio ingegno, che si trasforma in una firma di originalità inconfondibile.

Una cucina perfetta in un ambiente perfetto con persone perfette non sarebbe interessante. Decisiva è l'atmosfera, determinata da quelle sottili, piccolissime differenze individuali. Quando una cosa non è perfetta vi è spazio per la bellezza.

In bulthaup la cultura comincia quando le macchine non possono più nulla. Le persone possono creare cose che neppure la migliore tecnologia potrà mai riprodurre: è con vero piacere che desideriamo invitarvi a fare con noi un viaggio attraverso la cultura bulthaup.

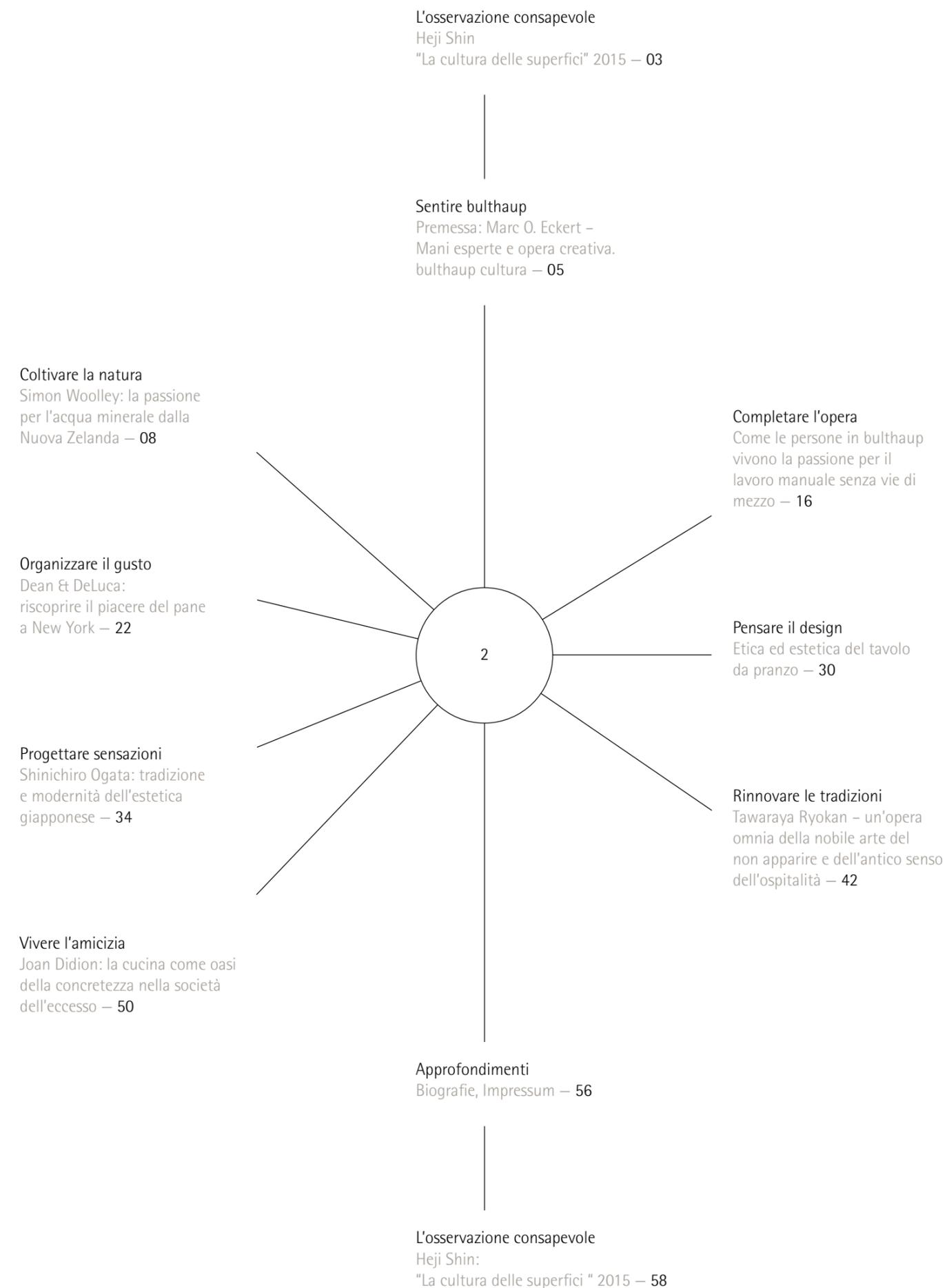
*Marc O. Eckert*  
CEO, bulthaup



"Ogni giorno sono alla ricerca della perfezione, un po' qua e un po' là, e nel corso di questo viaggio senza fine si genera energia creativa."

*Shinichiro Ogata, Designer*

*Shinichiro Ogata e l'arte di affinare i dettagli da pagina 34*





## Visibilmente non appariscente

La natura per lo più  
intatta della Nuova  
Zelanda è il terroir  
perfetto per l'acqua  
minerale, afferma  
Simon Woolley.  
Visita a un purista  
per passione

All'inizio era soltanto un'idea. Il neozelandese Simon Woolley voleva produrre un'acqua minerale di prim'ordine, che non fosse soltanto di altissima qualità, ma anche unica e vera come le sue origini. Per riuscire ad estrarre una risorsa di tale valore, non vi era migliore premessa che vivere in modo misurato e libero da ogni costrizione in Nuova Zelanda. Woolley, cofondatore di Antipodes, piccola azienda produttrice di acqua minerale, è un testimone eccellente di tutto questo.

"Mi trovavo in un bar a Putney, Londra", racconta Woolley entusiasta e con un guizzo di luce negli occhi, mentre ripensa agli albori di Antipodes: "Raccontavo a un londinese che venivo dalla Nuova Zelanda. Questi mi guardò e disse – Ah, tu vieni dagli antipodi! –. Sulla sua bocca questa parola suonò quasi sprezzante. Io gli sorrisi e la trovai bellissima. Vidi immediatamente tutto ciò che in essa vi era di positivo e pensai che l'idea della Nuova Zelanda, vista come un mondo agli antipodi dell'Europa industrializzata descrivesse in modo davvero calzante il fatto che la vita da noi è ancora incontaminata. Un discorso tira l'altro finché un giorno, mentre stavamo mettendo in piedi la nostra azienda di produzione di acque minerali, uno dei miei soci venne fuori così: "E perché non chiamarla Antipodes?"

Woolley ci versa un bicchier d'acqua dalla bella bottiglia in vetro di Antipodes e racconta come proseguì la storia della sua azienda. "Il nome Antipodes dà già l'idea dell'origine di

quest'acqua. Quanto più ci pensavamo tanto più diveniva chiaro che la nostra acqua non era soltanto un'acqua proveniente dall'altra parte del mondo – la stessa cosa infatti si potrebbe dire, mutatis mutandis, anche dell'acqua prodotta in quantitativi industriali e in bottiglie di plastica.

Se nell'isola a nord della Nuova Zelanda ci si sposta in direzione sud-est verso Auckland, si noterà quanto rapidamente si modifichi il paesaggio, passando dalle strade intasate di traffico della città a una strada provinciale, che si snoda fra rigogliosi prati verdi e colline vulcaniche fin dove lo sguardo riesce ad arrivare, nuvole permettendo. Una buona mezz'ora dopo essersi lasciati alle spalle la città, l'aria tersa della campagna ha già spazzato via lo smog, ricordandoci quanto possa essere bello vivere isolati dal mondo. La Nuova Zelanda, in lingua Maori detta anche Aotearoa, "terra delle lunghe nuvole bianche", è probabilmente l'ultima lingua di terra sulla quale si stabilirono degli esseri umani. I polinesiani dovrebbero essere giunti qui fra il 1250 e il 1300, mentre i primi europei, dopo essere più volte venuti a contatto con l'ostile popolazione Maori di quei luoghi, dovrebbero essersi insediati ufficialmente soltanto nel 19° secolo. La Nuova Zelanda, rimasta relativamente intatta dalla rivoluzione industriale e dal proliferare della produzione di massa, è pertanto il luogo ideale per la produzione d'acqua. La densità di popolazione di Whakatane, dove scorre l'acqua

di Antipodes, è di una persona per kilometro quadrato.

Il settore dell'ospitalità ha sempre avuto un ruolo importante nella vita professionale di Woolley. Durante i suoi ultimi anni di scuola egli si guadagnava da vivere lavando i piatti nei ristoranti dei dintorni, oltre a lavorare come disegnatore edile, fino a quando un giorno perse il suo posto di lavoro. Ma uno scherzo del destino fece sì che Woolley tornasse nuovamente in cucina. Iniziò come cameriere, per poi diventare responsabile di ristoranti e bar, rilevare un "pub" e creare luoghi in cui si potesse sia mangiare che degustare vini rari. Il suo amore per i fondamentali della tradizione culinaria lo portò all'idea di offrire un'acqua minerale premium, in alternativa ai vini normalmente serviti con i pasti.

"In Nuova Zelanda si cucina con pochi ingredienti, che hanno però il pregio di essere buoni, naturali e aromatici. Le acque minerali importate dall'Europa mal si abbinano alla naturalezza di questi ingredienti. Lo stesso vale per il vino. I nostri vini locali sono ben diversi da quelli europei, sono molto più schietti e hanno bouquet meno strutturati. Credo esistesse una reale esigenza di avere un'acqua da tavola che rispecchiasse questo gusto per la purezza. L'acqua è naturalmente una questione di gusto molto personale. Secondo me esiste un'acqua per ogni specifica occasione, proprio come per il vino. Rispetto molto quei ristoranti che hanno una ricca

Pagina a sinistra:  
Simon Woolley, con alcuni amici, è il fondatore della prima azienda di acque minerali neozelandese.

Nelle pagine seguenti:  
La sorgente si trova sul plateau di un vulcano spento. –La bottiglia, che si fa notare, pur senza essere appariscente, è ispirata a una bottiglia di birra degli anni '60. La sua etichetta è stata ideata da Len Cheeseman, uno dei fondatori di Antipodes. La bottiglia avrebbe dovuto essere un elemento inconfondibile sulla tavola apparecchiata, senza però essere tanto appariscente da catturare gli sguardi, distogliendo l'attenzione dalle pietanze.



# "Tredici anni fa, quando fondammo Antipodes, decidemmo di fare le cose per bene fin da subito."

*Simon Woolley, Whakatane*

gamma di acque pregiate e di alta qualità da offrire."

Woolley e gli altri soci fondatori di Antipodes decidono pertanto di costruire l'azienda ai margini di Whakatane. Dalle spiagge immacolate della Bay of Plenty ci si dirige verso l'interno, fermandosi a guardare in entrambe le direzioni prima di attraversare i binari della linea ferroviaria e giungere a una strada a ciottoli dove, tenendo la sinistra e passando vicino a mucche e cavalli con occhi fissi nel vuoto, distolti da noi dalla loro meditazione mattutina, si giunge finalmente ad Antipodes. I quattro imprenditori avevano trovato questa location dopo una ricerca apparentemente infinita, durante la quale avevano saggiato gusto e qualità di acque provenienti da diverse sorgenti. Partendo da 30 sorgenti iniziali, erano poi arrivati a selezionarne una rosa ristretta di dieci, prima che Woolley si decidesse a richiedere un parere esterno, per ridurre ulteriormente il numero di acque in lizza. Sorridendo ci svela che in questi casi è cosa molto sensata avvalersi di enologi. Fu così che contattò i suoi vecchi amici di Bay of Plenty, proprietari della Kumeu River Wines nel West Auckland, affidandosi per la scelta finale al loro palato esperto.

"Stavo quasi per decidermi per l'acqua di una sorgente della parte meridionale dell'isola, che era estremamente pura e incontaminata, ma anche quasi priva di gusto." Michael e Paul mi avevano però detto senza mezzi termini che l'acqua deve avere corpo ed essere

davvero molto speciale per aver successo. Quindi mi portarono a Whakatane e non potrò mai essere loro sufficientemente grato per l'aiuto che mi diedero.

Tredici anni più tardi ci troviamo all'impianto di imbottigliamento di Antipodes, nel bel mezzo di una terra verde e rigogliosa, immersa fra morbide colline e il plateau vulcanico oramai spento, dove si trova anche la sorgente. Woolley ed io percorriamo i 200 metri che ci separano dal punto in cui affiora l'acqua, che dopo avere percorso una distanza sotterranea di 327 metri attraverso un sistema di condutture artesiane, per effetto della pressione scorre direttamente fin dentro la bottiglia. Woolley prende due bicchieri posizionandoli sotto il rubinetto, che attinge direttamente alla fonte. Li riempiamo d'acqua, che secondo il metodo di datazione al radiocarbonio risale a un periodo compreso fra 50 e 300 anni or sono. Che sensazione straordinaria: l'acquifero, che scorre sottoterra per 327 metri, porta quest'acqua straordinaria e quasi antica fin qui, nei nostri bicchieri, e noi potremo deliziare con essa il nostro palato anche stasera a cena. L'esperienza di provare un'acqua spillata direttamente alla sorgente ha un non so che di semplice e ci ricorda che i bisogni umani sono anch'essi molto semplici e ben lontani da quel mondo, eccessivamente complicato e concentrato su valori materiali, in cui viviamo.

Passeggiando, ritorniamo all'impianto di imbottigliamento, dove veniamo accolti

dai collaboratori di Antipodes. L'impianto è di medie dimensioni e Woolley conosce tutti i suoi dipendenti per nome, nonostante si sia ritirato dalle attività di gestione sul campo. La sua passione e il suo amore per Antipodes sono troppo grandi, per potere delegare in toto. Durante la nostra camminata per percorrere l'impianto di imbottigliamento dall'inizio alla fine, Woolley non interrompe la chiacchierata neppure nel momento in cui toglie dalla linea bottiglie macchiate o con piccole difettosità. Questa dedizione alla cura dei dettagli è un elemento che si riscontra in tutta l'azienda e non è certamente il risultato di un atteggiamento di circostanza da sbandierare all'occasione, ma è da sempre parte integrante della filosofia aziendale.

Antipodes tiene molto all'ambiente e intende avere il minor impatto possibile su di esso. Woolley non ammette scusanti per quelle aziende che hanno scarsa consapevolezza ambientale: "Tredici anni fa, quando fondammo Antipodes, decidemmo di fare le cose per bene fin da subito, perché chi ben comincia è a metà dell'opera. Anche se all'epoca si dubitava ancora del fatto che ciò che veniva definito cambiamento climatico esistesse davvero, noi comunque ritenevamo importante prenderci cura del nostro pianeta e questa visione doveva riflettersi anche all'interno della nostra azienda."

Come azienda antesignana nel campo dell'imbottigliamento dell'acqua in bottiglie di vetro, Antipodes decise di essere a impatto ambientale neutro. Ogni singola attività ve-





L'impianto di imbottigliamento è circondato da prati verdi. L'acqua viene in superficie per la pressione artesiana e riempie il bicchiere, che Simon Woolley tiene sotto lo zampillo d'acqua. Nella "moderna filosofia neozelandese" di Woolley rientrano l'energia solare, la cura per i terreni umidi e il vetro riciclato, con cui viene prodotta la bottiglia.

niva pensata dalla A alla Z, a partire dalla realizzazione dell'impianto di imbottigliamento fino ad arrivare ad un processo di consegne efficiente, che avesse il minor impatto ambientale possibile. Fin dall'inizio abbiamo deciso in favore dell'energia solare ed avviato un progetto per riprodurre zone umide tutto intorno al nostro impianto, onde garantire la biodiversità naturale, nel rispetto delle normative di legge emanate dal governo neozelandese che prevedono "zero emissioni di CO<sub>2</sub>". Nell'ambito di questo programma l'azienda si è pertanto impegnata a operare secondo il criterio della neutralità ambientale, cercando altresì di ridurre le proprie emissioni unitarie di CO<sub>2</sub> anno dopo anno.

"Il miglioramento continuo fa parte della vita dell'azienda e quando non riusciamo più a intravedere spazi di miglioramento, rimettiamo tutto in discussione e cominciamo a pensare a cambiamenti radicali. Con questo ethos aziendale noi crediamo di rispecchiarci pienamente nella moderna Nuova Zelanda. La filosofia aziendale si basa sulla massima trasparenza. Questo pensiero fondante permea completamente ogni nostra attività, dall'essere un'azienda a impatto ambientale neutro fino al design delle nostre bottiglie."

La bottiglia volutamente semplice, che contiene quest'acqua pregiata rispecchia esattamente tutto ciò di cui Woolley ci ha parlato. Il design si ispira a una bottiglia da birra tipicamente neozelandese degli anni '60, nota come beer flagon, con vuoto a rendere. La bottiglia di Antipodes è una versione semplificata di questa leggenda della storia locale, è prodotta al 100% con vetro riciclato e le iscrizioni tipografiche, ideate da uno dei cofondatori dell'azienda, sono molto misurate, minimaliste e senza tempo. L'obiettivo era da sempre quello di produrre le bottiglie Antipodes in Nuova Zelanda con vetro riciclato, ma per potere mettere in piedi una produzione di questo tipo, l'azienda avrebbe dovuto ordinare almeno un milione di pezzi.

All'inizio tutto questo non era neppure lontanamente pensabile, per cui i soci fondatori cercarono di capire se vi fossero migliori opportunità all'estero, fino a quando s'imbattono in un flacone per medicinali prodotto in Germania, che corrispondeva quasi perfettamente al loro design ideale. Esportarlo era però molto costoso e pertanto con la vendita di ogni esemplare l'azienda sarebbe andata in perdita. Woolley ci ha spiegato che era indispensabile sondare il mercato prima di ordinare una produzione dedicata di un milione di bottiglie in Nuova Zelanda. Gli imprenditori avevano messo in conto di poter andare in perdita con i primi tre container di flaconi, dato che in totale ne avrebbero dovuti ordinare 27, prima che la bottiglia neozelandese entrasse in produzione.

Questa passione per la bottiglia aveva le sue motivazioni e, come ci ha spiegato Woolley: "volevamo un prodotto che rispecchiasse veramente la nuova mentalità neozelandese: chiaro, semplice, puro, impegnato, con grande forza espressiva e fedele al concetto che la qualità è sempre al primo posto." Woolley trovava interessante che nei primi anni della sua introduzione, questa bottiglia all'estero facesse parlare di sé, mentre in Nuova Zelanda ricordava semplicemente la tradizionale bottiglia della birra che era nota ai più.

Secondo Woolley, il prodotto finale doveva essere contenuto in una bottiglia capace di rispecchiare l'acqua unica che conteneva e la filosofia sottostante, ma che al tempo stesso risultasse quasi invisibile sulla tavola di un ristorante, per non rubare la scena alle portate e al vino. La bottiglia era sufficientemente interessante per distinguersi dalle normali bottiglie d'acqua di quel periodo, ma non doveva essere l'elemento di richiamo sulla tavola apparecchiata.

Lasciamo l'affaccendata stazione di imbottigliamento e fatto qualche passo ci troviamo sui verdi prati di Antipodes. Woolley ci racconta che all'inizio i fondatori non erano sicuri che avrebbero avuto successo. Forse



avevano iniziato a parlare di questo progetto in modo un po' naive, riuscendo col tempo a trasformarlo in una vera e propria attività. Questo li aveva in qualche modo aiutati a trovarsi uno sbocco di nicchia in un mercato molto difficile, dominato dalla produzione industriale.

"Non mi rendevo ancora conto della risorsa unica che avevamo trovato grazie ad Antipodes. Chiaramente il sapore e la qualità dell'acqua neozelandese erano fantastici, ma non avevo ancora realizzato quanto fosse speciale tutto questo in prospettiva globale. Fu soltanto con l'esperienza e con il tempo che capii le peculiarità di quest'acqua. Ora è nostro compito preservare questa risorsa e utilizzarla in modo ottimale, garantendo che essa sia preservata nel tempo. Nel nostro impianto lavoriamo ad esempio solo sull'ordinato, per cui preleviamo solo l'acqua di cui abbiamo bisogno per non sprecare questa risorsa e non depauperare inutilmente la sorgente.

Più tardi, nel corso del pomeriggio, Woolley mi mostra le fotografie della sua casa in

Nuova Zelanda, nella quale trascorre la metà dell'anno. Il resto del tempo lo passa invece in una semplice roulotte, che mantiene perfettamente efficiente, sulla spiaggia, a dieci minuti dell'impianto di imbottigliamento, dopo avere nuovamente attraversato a ritroso i binari ed essersi lasciati alle spalle le mucche ed i cavalli in meditazione. Come un fulmine a ciel sereno, durante la nostra conversazione, a Woolley vengono in mente nuove idee per la sua acqua. Nell'arco di qualche minuto, oltre agli approvvigionamenti, pensa almeno a una ventina di nuovi possibili utilizzi di questa risorsa, come ad esempio per trattamenti termali e terapeutici - e la lista si allunga di minuto in minuto. Il suo entusiasmo vibra inconfondibilmente nel tono della sua voce: "Penso con piacere cosa ne sarà di quest'attività fra 100 anni, non soltanto l'anno prossimo", esclama. "Tutto questo un poeta lo ha espresso in modo esemplare. "Le sue pause di riflessione si accompagnano ad un'espressione del volto stranamente concentrata. "W. H. Auden, è a lui che mi riferisco. Egli scrisse: "Migliaia hanno vissuto senza amore, nessuno senza acqua." A quest'affermazione apparentemente drammatica, ma

molto vera, nessuno dei due ha potuto trattenere la risata. Simon Woolley si è ritirato solo molto parzialmente dall'attività. Non appena ho potuto ammirare con i miei occhi la bellezza della Nuova Zelanda, ho capito che l'idea di Antipodes e dell'acqua più pura al mondo dal paese più pulito del mondo non è unicamente un concetto di marketing escogitato da un team di pubblicitari, ma la sobria e semplice realtà, che si cela dietro la storia di Antipodes.

Testo: *Tim Boreham*  
Foto: *Mary Gaudino*



La dimensione umana  
Il sito produttivo  
bulthaup è il luogo  
in cui le persone che  
lavorano per noi con  
convinzione vivono  
la loro passione senza  
compromessi

A volte succede a tarda notte, a volte subito dopo il lavoro. Quando gli passa per la mente una melodia, Benedikt Heimerl si siede immediatamente all'antico pianoforte reale, che prima campeggiava nella sala dei suoi genitori ed oggi è nella sua stanza, e inizia a improvvisare, provare e perfezionare accordi, motivi e ritmi, fino a quando da un'ispirazione spontanea nasce una melodiosa composizione.

Per Heimerl questo tipo di improvvisazioni al pianoforte creano relax e tensione allo stesso tempo. "Ogni volta che scopro qualcosa di nuovo e interessante, inizio a lavorarci sopra così a lungo fino a quando ne ho la perfetta padronanza."

Chi ha osservato le dita di questo dilettante ed abile ventiduenne all'opera, sa quanto siano plastiche le sue mani. Nello stabilimento di produzione bulthaup di Aich, questo dotto falegname è fra l'altro responsabile del reparto di finitura delle superfici in laminato – attività che richiede estrema destrezza e sensibilità manuale.

Per prima cosa Heimerl elimina con uno speciale utensile eventuali difetti e sbavature generate durante l'applicazione dei bordi, che non risultano visibili ad occhio nudo. Durante la seconda operazione, utilizza la carta vetrata con movimenti oscillatori del braccio per ottenere un leggero effetto di smussatura. Quando Heimerl completa l'opera su frontali, piani e fianchi il risultato finale è perfetto, come se tutta la composizione fosse stata realizzata in un unico stampo. Mentre lavora indossa mezzi-guanti.

*Perché mai indossare dei guanti? Perché protegge le sue mani, ma non i loro punti più delicati, le punte delle dita?* Ogni artigiano,

come anche per un pianista, le mani sono un capitale ed egli le tratta con particolare cura. Porto i guanti per proteggere le mie mani. Solo i punti più sensibili dei polpastrelli sono in grado di rilevare eventuali piccole irregolarità superficiali e le difettosità, meglio di quanto si possa fare ad occhio nudo. Quando le punte delle dita sfiorano le superfici la sensazione deve essere semplicemente gradevole al tatto. Pensate a quante volte sentite l'impulso di accarezzare e toccare qualcosa e, nonostante l'abbiate già osservata in ogni dettaglio, volete sentirla ancora sotto le vostre mani e provarne la sensazione al tatto. Per poter sentire liberamente la sensazione dei polpastrelli, ho tagliato con le forbici la punta delle dita dei guanti da lavoro.

*Mentre alcuni colleghi utilizzano un blocchetto in legno, lei per levigare i bordi utilizza invece il sughero. Perché?* Il sughero è più leggero del legno. Mi piace di più lavorare in questo modo.

Ognuno dei miei colleghi, uomini e donne, ha un suo metodo di lavoro e una sua manualità. Sostanzialmente ogni cucina che esce dal nostro stabilimento produttivo porta la firma del collaboratore bulthaup che l'ha lavorata.

In bulthaup frontali, fianchi e piani di una stessa cucina sono realizzati dall'inizio alla fine dallo stesso operatore, poiché ognuno ha la sua mano. La smussatura di un bordo è leggermente diversa da persona a persona. Si tratta appunto di un lavoro manuale, che solo un occhio attento riesce a vedere. Anche il trattamento superficiale può differire: il laminato richiede una lavorazione di precisione, per il legno bisogna anche tenere conto della direzione delle fibre. Ogni tipo di essenza è unica e pertanto imprime una sua speciale impronta.

*Perché i bordi sono importanti?* Le superfici in laminato e legno si congiungono nei bordi, che vanno smussati e arrotondati. Le superfici in alluminio e i piani di lavoro hanno anch'essi finitura smussa. Il colore dei bordi e dei piani è assolutamente identico, la giunzione fra la parte anteriore e posteriore dei bordi è invisibile e sottile quanto basta affinché la fuga sia saldamente incollata, ma nel contempo invisibile. Perché ciò sia possibile i bordi devono avere una curvatura perfetta.

*Come si uniscono le superfici in laminato ai materiali di supporto?* Si utilizzano fogli di

Pagina a sinistra:  
Dove le macchine non possono più nulla interviene l'uomo, con perizia e acribia. Benedikt Heimerl fa un attento esame visivo e tattile delle superfici e dei bordi. "La sensazione tattile deve essere gradevole", dice.



carta dello stesso colore delle superfici, che vengono compressi sul supporto e imbevuti in resine melamminiche.

*Che percentuale della sua attività svolge manualmente e a occhio?* La mia attività è sempre basata sull'interazione fra osservazione e manualità. Nella messa a punto finale prevale però l'aspetto della manualità.

Per Benedikt Heimerl le norme di qualità sono fondamentali. Gli addetti alle lavorazioni verificano sotto la propria responsabilità, che la qualità dei laminati e dei legni selezionati e i colori e la lucentezza dei singoli pezzi prodotti siano esattamente coincidenti. L'osservazione a occhio nudo avviene in condizioni di luce normale, poiché solamente in questo modo i colori non vengono falsati e non vi sono punti d'ombra. Per conferire fascino a un prodotto che dovrà essere percepito come prodotto che emana l'aura di bulthaup, è indispensabile un livello di precisione assoluto. La magia e l'acribia sono sorelle. Questo modo di operare non è semplicemente una sorta di abito da lavoro che s'indossa al mattino quando si comincia l'attività e si appende a un chiodo la sera, quando si rientra a casa dal lavoro.

*Ma lei è così preciso anche a casa? Oppure quando va da amici, al ristorante o a fare compere? Il suoi occhi percepiscono in ogni istante cose che gli altri non vedono?* Un musicista ha orecchio per la musica e non può "staccare" semplicemente perché lascia la sala del concerto.

*Lei è un perfezionista? Credo di sì.*

*Come fa a decidere quando un pezzo è finito?* Deve essere perfetto, sia secondo i miei criteri di valutazione che secondo i criteri di qualità di bulthaup e, naturalmente, secondo il cliente.

*Qual è la differenza fra perfezione e bellezza?* La perfezione è la ricerca della pienezza, Perfezione significa che non si può fare di meglio, che si è raggiunto il massimo. Al contrario invece la bellezza è negli occhi di chi guarda. Ognuno di noi percepisce la bellezza in modo diverso. Per alcuni di noi bellezza significa che qualcosa è naturale o che non ha imperfezioni. Pensiamo ad esempio a come i giapponesi esprimono la bellezza. Per loro la bellezza non è il massimo, ma è l'optimum, e quindi soggettivo.

*In passato gli artigiani firmavano i pezzi da loro prodotti in punti non visibili. Lo fa anche lei?* Sì, in qualche modo firmiamo anche noi ogni frontale con un numero, in modo da riuscire a riprodurre correttamente il fiore naturale dell'impiallacciatura.

Naturalmente tutto ciò è molto ambizioso, impegnativo e faticoso. Come ha detto Henry Royce, cofondatore della leggendaria casa produttrice di automobili che porta lo stesso nome: "Le piccole cose fanno la perfezione, ma la perfezione non è una piccola cosa". In altri termini: chi desidera fare cose straordinariamente buone deve darsi da fare.

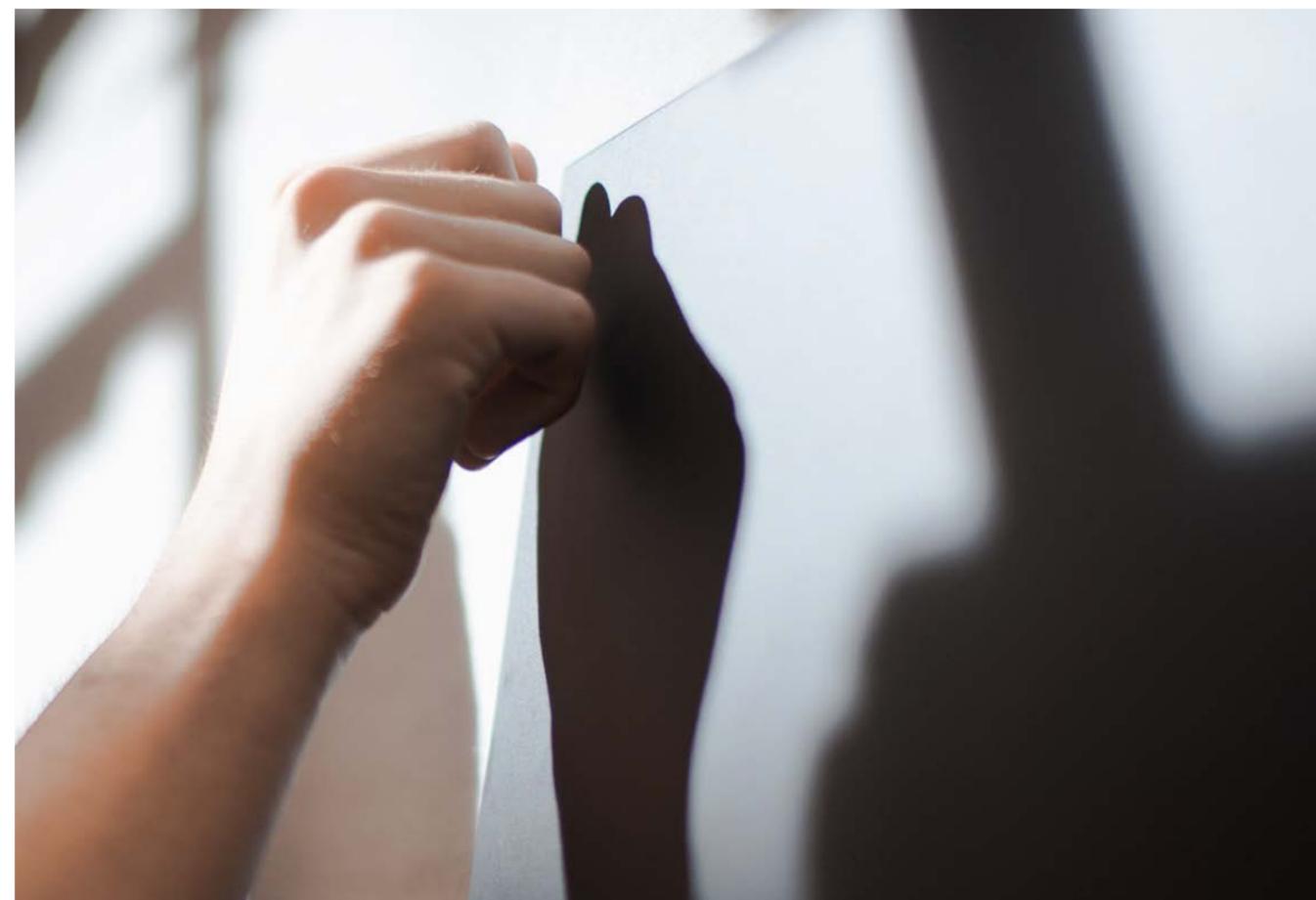
Per Marc O. Eckert, CEO di bulthaup, è scontato che quest'ambizione di precisione artigianale faccia la differenza: "Sono le persona a dare una profondità particolare ai materiali con la loro dedizione. E questo i nostri clienti lo percepiscono con tutti e cinque i sensi.

Secondo questo principio, una credenza, un tavolo, un piano di lavoro o un mobile di cucina non sono altro che straordinari casse di risonanza estetiche fra creatore e utilizzatore del prodotto. Un elemento di giunzione fra persone che pensano allo stesso modo e che pur non essendosi mai incontrate hanno un'infinità di cose in comune. Da un lato vi sono artigiani come Benedikt Heimerl, che con la loro manualità, la loro attenzione maniacale per i dettagli e il loro occhio, creano mobili straordinari. Dall'altro vi sono gli acquirenti e gli utilizzatori finali di questi oggetti, che sono alla ricerca dell'autenticità e della qualità. La cucina costituisce la membrana attraverso la quale comunicano: senza parole, in silenzio, ma soddisfatti per molti anni a venire.

Testo: **Daniel Wartusch**  
Foto: **Heji Shin**

Pagina precedente:  
Gli addetti rifiniscono in squadra tutte le superfici di una cucina per garantire che siano perfettamente identiche. L'angolazione dei bordi ha, in una certa misura, un determinato grado di individualità e pertanto diventa la firma dell'operatore sul prodotto finito. Un occhio attento riesce a percepire anche questo.

Pagina a destra  
Tutte le finiture sono sempre realizzate a mano. Il tatto percepisce anche ciò che l'occhio non vede. Una volta finiti, i bordi finiti sono perfettamente lisci, come se fossero realizzati in un pezzo unico.





## Il pane per la capitale del mondo

Dean & DeLuca, il negozio di specialità gastronomiche rinomato in tutto il mondo diventa il centro del nuovo gusto del pane dei newyorkesi

Pagina a sinistra: Stéphane Amar, Chef Baker di Dean & DeLuca, ha dapprima studiato arte a Marsiglia e successivamente scienze gastronomiche. È arrivato a New York per ammirare i suoi quadri preferiti in un museo ed è diventato chef panettiere.

Si riesce a vedere con precisione dove si sofferma lo chef. Quando è in ufficio, l'impronta della suola delle scarpe, misura 44 con profilo marcato, bianca sul tappeto nero, è facile da identificare. Dopo il passaggio di un paio di ospiti – lo chef de cuisine di Singapore e l'assistente con le fatture – dell'impronta delle sue scarpe sul tappetino non resta che un velo di polvere.

La polvere di farina fa parte della quotidianità di Stéphane Amar, chef panettiere del negozio di gastronomia di Dean & DeLuca di New York. Dal 1988 questo è un punto di ritrovo importante sulla scena gourmet all'angolo fra la Broadway e Prince Street nel cuore del quartiere trendy di Soho. La scelta di pane a disposizione è immensa. Ci sono le specialità della casa, come il pane a lievitazione naturale con il logo D&DL disegnato con la farina, una fougasse perfettamente speziata con olive, mandorle e rosmarino, la treccia d'autunno con il ribes, la ciabatta di grano integrale con basilico e cipolle rosse, il pain de mie – perfetto col paté – e il pane di farina di castagne, oltre naturalmente a bagel, i bialy polacchi, una ricca gamma di prodotti

da forno etnici, che gli emigranti hanno portato con sé ad Ellis Island fin dal 19° secolo, oltre alle migliori creazioni sulla scena della panificazione artigianale newyorkese, arricchitasi nel corso dei secoli. Delle panetterie artigianali fanno parte anche Amy's Bread, che dalla sua fondazione nel 1992 ha ricevuto la nomination a diversi premi, Sullivan's Street Bakery a Hell's Kitchen, Orwasher's sulla Upper East Side, Zachary Golpers Bien Cuit e la Scratchbread Bakery, entrambe a Brooklyn.

L'uomo che decide l'assortimento ed è alla guida del team di sei panettieri da Dean & DeLuca – fra i quali ve n'è uno dedicato esclusivamente ai croissant – è anch'egli un emigrato. All'età di 30 anni, Stéphane Amar era approdato qui partendo da Marsiglia, dopo avere messo da parte i suoi risparmi per un anno, per amore dell'arte. Voleva infatti vedere da vicino i suoi quadri preferiti in originale. Figlio di ebrei sefarditi del Nord Africa afferma: "Mai nella storia della nostra famiglia due generazioni hanno vissuto nello stesso continente". Nato a Marsiglia, aveva iniziato a studiare pittura e dopo un paio d'anni aveva



Pagina a sinistra:  
domenica mattina nella panetteria del quartiere Chelsea, sede di molte gallerie: Stéphane Amar è al lavoro nel forno con sei colleghi per soddisfare la clientela di New York, che a quest'ora è per lo più ancora a letto. La novità di questa stagione è rappresentata dal pane alle noci e alle bacche, mentre tra i preferiti di sempre dei clienti ci sono le baguette e il pane della casa al lievito madre.

Pagina doppia seguente:  
Stéphane Amar alle prese con l'infarinatura prima di impastare. Il pane per lui non può che esprimere semplicità. C'è in questo prodotto qualcosa di altamente simbolico, rituale. Lo si spezza insieme per creare aggregazione. Se lo si considera da questo punto di vista, ci si accorge che il movimento che si compie con le mani è simile a quello di una benedizione.



cambiato corso di studi passando all'École Culinaire. Dipingere e cucinare, ci dice, per lui hanno un importante elemento in comune: l'amore per ciò che si fa.

A New York Amar per prima cosa impara le regole del gioco, presentandosi prima in 15 diversi ristoranti e, fra una cosa e l'altra, piantando anche qualche albero sulle esclusive terrazze pensili di Manhattan. Lo chef stellato californiano Thomas Keller va a cercarlo da "Per Se", il suo ristorante di New York, per i suoi panini, piccoli gioielli in versioni finemente adattate ad ogni singola portata o i dolcetti di pasta a lievitazione naturale con cioccolato e ciliegie, quelli alla zucca, oltre ai prodotti da forno guarniti con pomodori essiccati al sole.

Ma ad un certo punto della sua carriera Amar sente di non volersi più limitare alla sola produzione di panini. Il pane, dice, deve essere semplice e solido. Ciò che aveva fatto fino a quel momento non era più sufficiente nello sfavillante mondo della Haute Cuisine. Cambiò allora lavoro e andò da Amy's Bread e successivamente da Bien Cuit a Brooklyn, che quest'anno ha ricevuto la nomination al pres-

tigioso James-Beard-Award, "Oscar della gastronomia". "La mia vita è come un Lego, costruita mattone su mattone". Questa tematica non lo ha mai più abbandonato. Il pane, dice Stéphane Amar, è come il calumet della pace per gli indiani: crea comunione e fratellanza.

Quattro anni fa Louis Volle, che allora era panettiere di "Per Se", andò a prelevare da Dean & DeLuca. Contento di essersi lasciato alle spalle i turni di notte (che adesso fa un collega del suo team), ora Amar può bere già al mattino presto il suo espresso delle 6 – perché senza caffè non è neppure in grado di cominciare la giornata –, a casa sua in terrazza, in una tazza fatta artigianalmente in Francia. "Tenendola in mano si ha la sensazione di bere qualcosa che scaturisce direttamente dalla terra, come se ci fosse un collegamento diretto con il nostro pianeta. "Così inizia ad immaginare le forme del pane che preparerà quel giorno. Questi dettagli contano per uno che, con titubanza e per amore ha deciso di trapiantarsi a Manhattan per sempre.

Amar si sente a suo agio quando in bicicletta va dalla First Avenue fin quasi al fiume Hudson, a ovest di Manhattan, dove si trova il

negozio di Dean & DeLuca – con la sua cucina e 25 metri quadrati di panetteria – circondato esclusivamente da case di moda, ed occupa il sesto piano di uno dei pochi Warehouse Buildings rimasti nella parte nord di Chelsea. "Dalla bicicletta hai una visione completamente diversa sulla città" dice Amar. Andare in bicicletta a Manhattan non è molto più pericoloso di quanto non lo sia altrove. "Solo non bisogna dimenticare che la bicicletta non è un'automobile. ."

Per fare in modo che Lou, la figlia tredicenne di Amar, cresca e si senta a suo agio in questo ambiente, la domenica si prepara qualcosa al forno tutti insieme. Amar va su internet a cercare ricette, che non può realizzare quando produce per la panetteria: pane norvegese, pane degli Emirati o della Mongolia "provenienti dai paesi più lontani dell'universo."

Il suo mondo del pane si amplia costantemente. Andrew Coe, di Brooklyn, che si occupa della sezione dedicata alle tradizioni del pane a New York per il sito Serious Eats e che probabilmente è l'unico responsabile al mondo di una sezione dedicata al pane, quando Amar aveva iniziato a lavorare da





Pagina a sinistra:  
oltre al pane della maison,  
Dean & DeLuca di SoHo  
offre ai clienti anche le  
apprezzatissime specialità  
della nuova panetteria  
artigianale di New York.  
Focaccia alle olive, ciabatte  
integrali, pan carré e pane  
con farina di castagne.  
Senza dimenticare brioche  
e bagel.

A destra:  
dal 1988 l'indirizzo giusto  
per chi ama le cose buone  
è: Dean & DeLuca all'angolo  
tra Prince Street e Broad-  
way. Ora la maison si sta  
espandendo anche in Asia  
e il mastro fornaio prepara i  
suoi prodotti per clienti che  
certo non sono cresciuti  
con il profumo dei croissant  
sotto il naso.



Dean & DeLuca aveva scritto: "Se si desidera studiare il panorama della tradizione della panificazione newyorkese, la "panoteca" nella sede di Dean & DeLuca è un buon punto di partenza. Vi si trova una vasta gamma di tipi di pane, da quello elaborato a quello più naturale, da quello di moda a quello tradizionale.

Questo era esattamente ciò che Giorgio DeLuca, ex-insegnante, insieme all'amico e socio Joel Dean, aveva cercato di fare nel 1977: risvegliare l'amore dei newyorkesi per i prodotti gourmet, che vanno oltre l'orizzonte ebraico di Challah, Lox e Latkes. Egli racconta di come per anni sia andato alla ricerca di un olio d'oliva organico: "Ciò che oggi ci sembra scontato, un tempo era molto difficile da trovare. Siamo stati i primi ad avere l'aceto balsamico e i funghi secchi" dichiara questo ottantenne, che ogni giorno è al bancone del suo ristorante "Giorgione" a TriBeCa.

Dean & DeLuca tengono costantemente alto il desiderio di pane dei newyorkesi: nelle sale con muri piastrellati di bianco, pavimenti in marmo dello stesso colore e alti soffitti, che rievocano un mercato, ma che un tempo era stato una fabbrica di abiti, sui ripiani in acciaio si trova il miglior pane che la città

possa offrire. Un hotspot culinario con dozzine di varietà di formaggi provenienti da piccoli produttori sparsi per il mondo e una selezione sempre più ricca di varietà di pane da abbinare ad essi.

Prima di Dean & DeLuca imperversava ovunque il Wonderbread, un pane bianco morbido, che cedeva sotto la pressione delle dita per poi ritornare alla forma iniziale. "Quasi come un marshmallow", così lo descrive Amar. C'erano prodotti da forno russi, polacchi, pane ebraico, francese, portoghese e italiano, provenienti da panifici sparpagliati in cinque diversi quartieri della città. Procurarsi voleva dire avere una certa caparbia, che ben pochi avevano a Manhattan e i turisti meno che mai.

Ora Amar è il "Mr. Bread" di Dean & DeLuca. Da quando la New York Food-Institution è di proprietà di un fondo d'investimento, l'espansione ha avuto carattere internazionale, toccando dapprima il continente nordamericano, per arrivare poi a Singapore, in Giappone, Thailandia e Corea. Amar è impaziente di affrontare nuove sfide. Bisogna progettare nuove cucine, formare nuovi panificatori, cresciuti con il profumo dei croissant freschi.

L'uomo di Marsiglia non è ancora mai stato in Asia e non vede l'ora di andare in Giappone. "Là, tutto ciò che si fa, lo si fa con dedizione". Come fa lui. "Il faut cuisiner avec son coeur. Si possono cucinare anche solo due uova con amore e il risultato è sorprendente." Crede fermamente nello slow cooking. E tutto questo come si riconcilia con i principi ispiratori di un fondo di investimento? Amar sorride pensieroso. "Questo non ve l'ho raccontato."

Testo: Doris Chevron  
Foto: Peden + Munk

## Tra pochi intimi Ovvero gli aspetti etici ed estetici della tavola imbandita. Saggio di Daniel Martin Feige

Tra le opere più significative del regista americano con origini taiwanesi Ang Lee, compare senza dubbio il suo film "Mangiare bere, uomo donna" (USA/TW 1994 - reg. Ang Lee), girato prima dei grandi successi premiati con l'Oscar. Il film fotografa i conflitti e la fragile coesione di una famiglia di Taiwan composta da un padre, rimasto vedovo, e le sue tre figlie. L'uomo è uno chef di Taipeh ritiratosi completamente dalla propria attività di ristoratore, che ogni domenica si dedica alla preparazione di un elaborato menu per le sue figlie. Si tratta per lui di un rituale ma, già dall'inizio del film, si coglie che le ragazze, ancora tutte nella casa del padre, non sanno apprezzare il valore di tanto impegno.

Centrali nel film sono temi come la reale possibilità di stabilire una comunicazione autentica tra le diverse generazioni, i limiti di detta comunicazione, ma anche i punti di convergenza e di scontro tra lo stile di vita orientale e quello occidentale oltre alle dinamiche familiari di vicinanza e allontanamento, che si sviluppano nel rituale dei pasti in comune. Il vero protagonista del film, accanto ai personaggi in carne e ossa e alle diverse pratiche culinarie, è proprio il luogo in cui si consumano i pasti tutti insieme: la tavola, una sorta di comune palcoscenico su cui sfilano le tragedie e le commedie della famiglia. A dire il vero nel film trovano spazio tavoli diversi in ambienti privati e pubblici, ove si declinano in forme differenti momenti di tensione e di ricerca di una comunione autentica; il tavolo da pranzo è qui il luogo in cui si ritrova la cerchia intima, è l'occhio del ciclone ma anche lo spazio in cui si consumano i processi sociali di negoziazione.

### LUOGO D'INCONTRO E SPAZIO RISERVATO A UNA CERCHIA CHIUSA DI INDIVIDUI

In molte famiglie consumare i pasti tutti insieme, in cucina o in sala da pranzo, è un rituale quotidiano che funge da necessario contraltare ai ritmi frenetici della vita di tutti i giorni, così votata all'efficienza ad ogni costo, della nostra società industriale occidentale. In tale pratica si rivendica quindi la necessità di eleggere un luogo ad ambiente di incontro della famiglia oltre che di scambio su questioni quotidiane o di altra natura. A differenza di quanto comunemente accade nel frenetico ripetersi di processi acquisiti, consumare i pasti tutti insieme garantisce – anche quando ha valenza rituale – uno spazio in cui rapportarsi con gli altri in modo diverso rispetto alla semplice modalità di facciata; consente di esprimersi colloquiando o anche solo a gesti. È anche lo spazio in cui è possibile dirimere eventuali dissapori tra i membri della famiglia, come ha specificato in maniera convincente, evocandone le dinamiche, la sociologa Angela Keppler nel suo libro "Tischgespräche". Una tavola da pranzo costituisce tuttavia uno spazio in cui prendersi una pausa dagli impegni della dimensione meramente opportunistica e razionale anche per chi vi siede da solo.

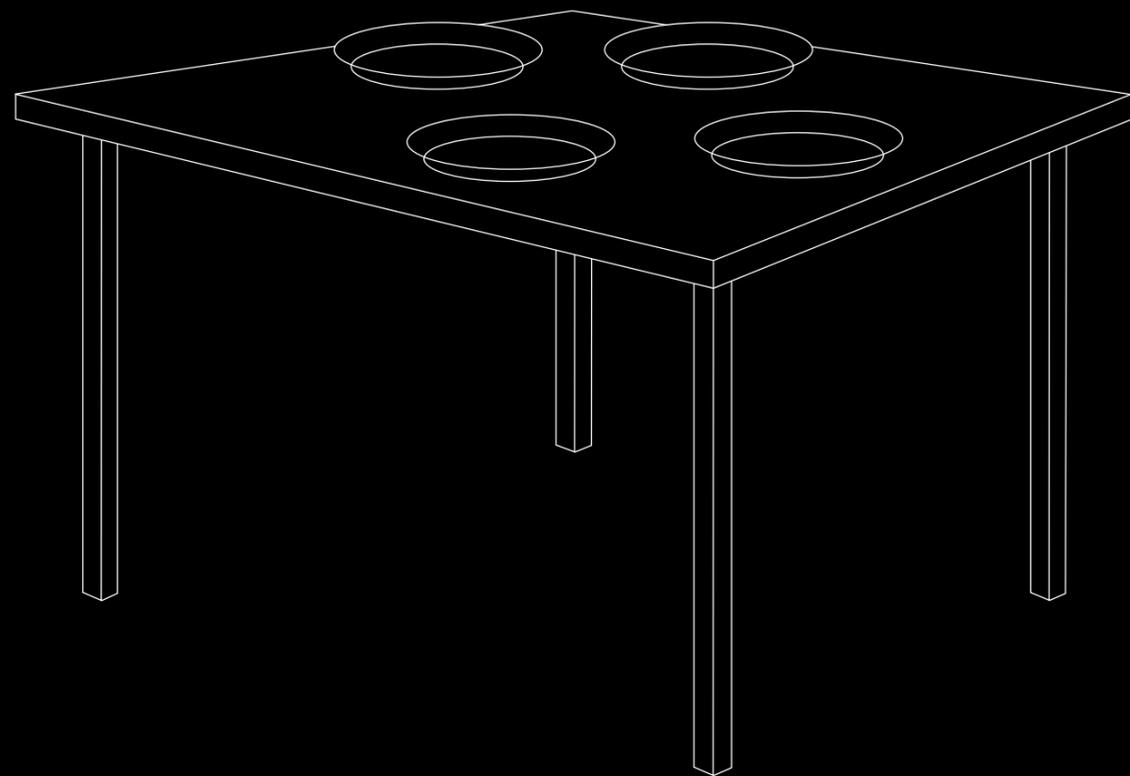
L'attitudine di una società a consumare la vita velocemente si palesa anche nel prevalere nei locali pubblici di tavolini alti, in cui mangiare in piedi e quanto più rapidamente possibile nella totale assenza di opportunità di stabilire una convivialità intima. In tal caso consumare i pasti tutti insieme, o anche da soli, di fronte a una tavola da pranzo vera e propria è l'esatto contrario.

Se è vero che la tavola imbandita trova nella cucina lo spazio di gran lunga più intimo e paradigmatico della propria funzione, altrettanto corretto è che tale tavola si ritrova anche in molti altri luoghi pubblici, in particolare modo nei ristoranti. È in luoghi di questo tipo che si palesa una sua peculiarità dai risvolti socio-filosofici: attorno ad esso siede sempre una determinata cerchia di persone, non c'è spazio per una dimensione comune di natura anonima. Non bisogna dimenticare che la dimensione condivisa si costituisce qui in qualità di singole comunità in quanto, proprio sedendosi tutti insieme ad uno stesso tavolo – spesso appositamente riservato a tal fine – si rivendica uno spazio per sé. Al tempo stesso, quando tale condivisione si fa per così dire permeabile per la possibilità che al tavolo prenda posto qualcun altro, il tavolo medesimo diventa uno strumento

elettivo di delimitazione in uno spazio pubblico.

Certo, ci sono anche dei casi in cui ci si siede uno di fronte all'altro senza attuare condivisione alcuna, senza incontrarsi davvero. A tutti noi è sicuramente accaduto di sedere a un tavolo con commensali cui non avevamo molto da raccontare. Al contrario, proprio il confronto con una compagnia tutt'altro che anonima riserva, nonostante quelle che possono essere le varie circostanze, delle sorprese e spesso si inizia un intenso scambio anche con qualcuno che conduce una vita molto diversa rispetto alla propria e coltiva interessi differenti.

Perfino quando tutto questo non accade, si profilano comunque opportunità insite da sempre nella pratica di consumare un pasto insieme al medesimo tavolo, come il fatto di dar vita a una comunità che condivide un momento intimo, anche se temporaneo. È così che nascono, o sono tenute in vita, dimensioni comuni anche transitorie o fragili. Nel suo saggio "L'origine dell'opera d'arte", il filosofo Martin Heidegger individuava nel tempio un luogo in grado di fornire agli uomini dell'antichità una prospettiva su di sé e al mondo un proprio volto. Già solo attraverso una determinata prassi di culto nel tempio – e in seno alla stessa – si dava vita a una comunità e si costituiva al tempo stesso un mondo separato. Far assurgere la tavola a un oggetto di culto, equivarrebbe naturalmente a spingersi troppo oltre, anche se Heidegger era un filosofo molto interessato agli oggetti della vita quotidiana e a una definizione del ruolo di questi ultimi nell'essenza degli individui. Se, tuttavia, la tavola imbandita è in grado di dare vita a una condivisione intima, non possiamo accomunarla a un oggetto quotidiano tra i tanti: sedersi tutti insieme intorno a un tavolo è una prassi paradigmatica nella nostra società, un processo grazie al quale ci è possibile comprendere insieme agli altri chi vogliamo essere e cosa ci lega a loro; si tratta, insomma, proprio del medesimo meccanismo che Heidegger individuava per gli antichi nel tempio. Heidegger ci dà anche un altro spunto riguardo a questa pratica. La dimensione condivisa che si crea attraverso il fatto di accomodarsi tutti intorno a un tavolo, non è necessariamente la stessa che si era instaurata nel momento precedente. Si tratta invece di un tipo di comunione che si instaura nelle forme e attraverso i meccanismi tipici dello scambio attorno a un tavolo e che quindi ne è marcata anche nella maniera in cui viene poi perpetrata.



Tale rapporto con una dimensione pubblica, che qui è sempre intesa come una comunità di persone ben determinate, si palesa anche nei modi di dire che utilizziamo nel parlare, appunto, dei tavoli. Quando diciamo che una questione deve essere "posta sul tavolo", questo ultimo viene eletto a forma metonimica di comunicazione, di aperta rivelazione di una verità che prima era nascosta; un po' come se portassimo alla luce qualcosa che prima era, per dirla con una medesima immagine, sotto il tavolo, ovvero nascosto, riparato dagli sguardi altrui.

Quando utilizziamo l'espressione "fare il giro del tavolo" infrangiamo quell'ordine topologico che attribuisce a ognuno un determinato posto in tavola, ovvero un suo spazio con i suoi diritti e i suoi doveri. Il modo di dire "fare una tavola rotonda" per affrontare un problema con la partecipazione di più soggetti, evidenzia in maniera particolarmente chiara la correlazione tra la struttura esteriore del tavolo e una sua categoria normativa: una tavola rotonda è qui intesa come un tavolo in cui c'è un rapporto paritario tra i partner che vi siedono. Anche quando tale rapporto, tale ordine, è fortemente assoggettato alle convenzioni, la forma di un tavolo può comunque esprimere un qualche significato simbolico: in una tavola rettangolare, sedersi - appunto - a capotavola, equivale a occupare una posizione piuttosto esposta dal punto di vista formale. Per dirla con Jean Baudrillard, il tavolo, proprio come l'intero complesso degli oggetti tra cui trova spazio, è fortemente determinato dalla sua dimensione simbolica.

#### UNA CONVIVALITÀ ESTETICAMENTE DETERMINATA

La prospettiva simbolica non è la sola per cui assumono carattere di rilievo la forma di un tavolo, il luogo in cui è posto e come vi si inserisce. Le tavole da pranzo non sono infatti solo oggetti funzionali, ma presentano sempre anche una dimensione estetica. Proprio in virtù di questa ultima costituiscono lo sfondo, estetico appunto, e l'orizzonte della pratica di consumare i pasti, facendone quindi naturalmente un'occasione avente, essa pure, una dimensione anche estetica. Le peculiarità estetiche dei tavoli da pranzo non si esauriscono nel fatto che essi conferiscono agli ambienti in cui sono inseriti un determinato carattere anche quando non sono utilizzati, né nella modalità in cui si combinano più o meno piacevolmente con altri oggetti. Dette caratteristiche estetiche

non sono inoltre nemmeno da ricondursi propriamente a un fatto ornamentale o alla bellezza di singoli elementi del tavolo. Anche un tavolo privo di decorazioni, realizzato con materiali pregiati, possiede una sua estetica peculiare: per esempio un carattere essenziale o incisivo o ancora che si sposa perfettamente con altro; tutto questo è di per sé stesso un aspetto estetico del tavolo. I materiali con cui è realizzato un tavolo, siano essi costituiti da legno, plastica, vetro o metallo, non sono in tal caso mai casuali e sono anzi assoggettati a molteplici funzioni di tipo simbolico. Essi marcano chiaramente anche una differenza estetica sostanziale. Nel suo libro "I linguaggi dell'arte", il filosofo americano Nelson Goodman ha descritto le diverse funzioni simboliche di oggetti di natura estetica. Particolare importanza riveste in lui una funzione simbolica, che egli definisce "esemplificazione" e che si riassume nella modalità con cui un oggetto palesa le proprie peculiarità. Gli oggetti sono simboli non soltanto nella misura in cui rappresentano qualcosa, ma anche perché mostrano qualcosa di sé. È proprio in tal senso che non si può affermare che un materiale valga l'altro nella realizzazione di un tavolo: le superfici e il modo in cui sono lavorate non sono casuali (soprattutto se non si tratta solo di lavorazioni industriali e se la rifinitura del materiale rivela l'opera di una singola persona), come non lo è la forma stessa di un tavolo. In un tavolo, il carattere organico, vivo, del legno, che in senso metaforico potremmo definire come qualcosa che respira, è totalmente diverso dalla natura fredda ed essenziale della pietra o dall'eleganza particolare del vetro. Quando materiali come questi sono combinati in un solo tavolo, essi non possono essere considerati come elementi a sé stanti riferibili gli uni agli altri, perché è nel gioco della loro combinazione che acquisiscono peculiarità estetiche inedite, nella maniera in cui uno valorizza l'altro.

La selezione dei materiali e la loro finitura sono nei tavoli da pranzo elementi asserviti a esigenze di progettazione e sono pertanto e ovviamente nel loro complesso al servizio delle funzioni cui tali elementi sono chiamati. L'architetto americano Louis Sullivan ha coniato uno slogan che ha lasciato il segno nella storia del design, in cui affermava che la forma deve essere assoggettata alla funzione. Tale assunto presume tuttavia in maniera errata l'impossibilità di determinare in modo astratto e isolato la funzione, facendo per così dire derivare da questa ultima in modo

più o meno naturale la forma. Vista sotto l'aspetto teorico del design, l'idea che una tavola da pranzo sia presente in un determinato luogo affinché una o più persone vi si siedano a mangiare non è certo campata in aria, ma, per dirla brevemente, essa travalica - ovvero trascura - la fase specifica della progettazione. I tavoli da pranzo costituiscono infatti oggetti di design proprio in quanto la loro funzione ha una sua forma estetica; si tratta di una funzione ponderata ed appositamente elaborata: la tipologia del tavolo su cui si mangia costituisce una differenza sostanziale. Se, quindi, è corretto affermare che la progettazione inizia proprio nel momento in cui sono concepite le funzioni, altrettanto vero è che è impossibile parlare in maniera astratta della funzione di una tavola da pranzo. Diremo di più: in tal senso è necessario riflettere su una eventuale storia dei tavoli da pranzo, considerata alla luce dello stile di vita in cui essi sono di volta in volta inseriti. Al tempo stesso è quindi altrettanto essenziale determinare in che modo i tavoli da pranzo hanno marcato e plasmato nella storia il rituale dei pasti consumati insieme. In altre parole: riflettere sulla funzione dei tavoli da pranzo e sul loro ruolo nella creazione di un determinato tipo di dimensione condivisa e comunitaria, significa necessariamente comprendere che tale funzione è stata via via sempre concepita ed elaborata in maniera inedita e diversa nella storia della progettazione di tali tavoli.

Proprio come il tempio antico cui Heidegger attribuiva la capacità di dare vita a una comunità di culto, i tavoli a cui ci sediamo a mangiare creano comunità transitorie o permanenti. Sedere a uno stesso tavolo ci fornisce un'occasione per comprendere quello che siamo in un dialogo vero con noi stessi e con gli altri. Come dimostrano le considerazioni fin qui proposte, la tipologia del tavolo a cui sediamo proprio al fine di godere di tale dialogo, non costituisce una differenza sostanziale unicamente in termini estetici.

*Disegni: Gerwin Schmidt*



## Un universo di dettagli Shinichiro Ogata svela la filosofia che anima i suoi ristoranti e il suo interior design

La cucina, l'architettura, le confezioni ... la creatività è protagonista ovunque e per me ogni momento è buono, mattina o sera, per elaborare nuove idee. Del resto, è proprio quando non ci si pensa che si trova, inaspettatamente, la soluzione tanto sperata. Per me l'aspetto della percezione tattile è fondamentale: devo sentire le forme e la struttura degli oggetti con le mani. A volte mi metto a sedere per ore in una camera e rifletto su quella che dovrebbe essere la dimensione perfetta di una finestra alla quale i clienti possano sedersi, mangiare e godersi il panorama.

Gli spazi che progetto per gli ospiti, sono per me gli ambienti più preziosi ed è lì che si manifestano in me gli slanci più creativi. Spesso ricorro a modelli architettonici, modificandoli almeno tre o quattro volte fintanto che non sono pienamente convinto di non potermi spingere oltre. Sono molto pignolo e devo quindi fare attenzione a non trasformare la bellezza in una vittima sacrificale della perfezione a tutti i costi. Piccoli errori, balzi in avanti o ritardi sono tutte cose che, non solo debbono essere messe in conto, ma che ci si dovrebbe quasi augurare. Del resto è così che usiamo concepire la bellezza in Giappone: come una transizione, il passare delle stagioni, la fioritura, la vecchiaia. In una delle sale del ristorante Yakumo Saryo, c'è un pavimento nero un po' consumato; non è danneggiato, ma è usato e io so che è proprio così che deve essere. È un fatto naturale. Le persone vanno e vengono. Perché mai dovremmo nascondere? Su una scultura in ferro c'è in questo momento un'ortensia appassita; sta morendo e rappresenta la fine dell'estate. A tempo debito, tuttavia, l'albero di prugne proprio davanti alla finestra del ristorante sarà tra i primi a mostrarsi in tutta la sua fioritura primaverile. È il motivo per cui ho scelto la sagoma del fiore dei prugni come logo: è il simbolo di qualcosa che inizia, l'immagine della crescita.

La natura conferisce a ogni cosa la giusta proporzione. È su questo che si basano le mie scale di valori. Mi domando per esempio: "Quando penso a un progetto, lo faccio in

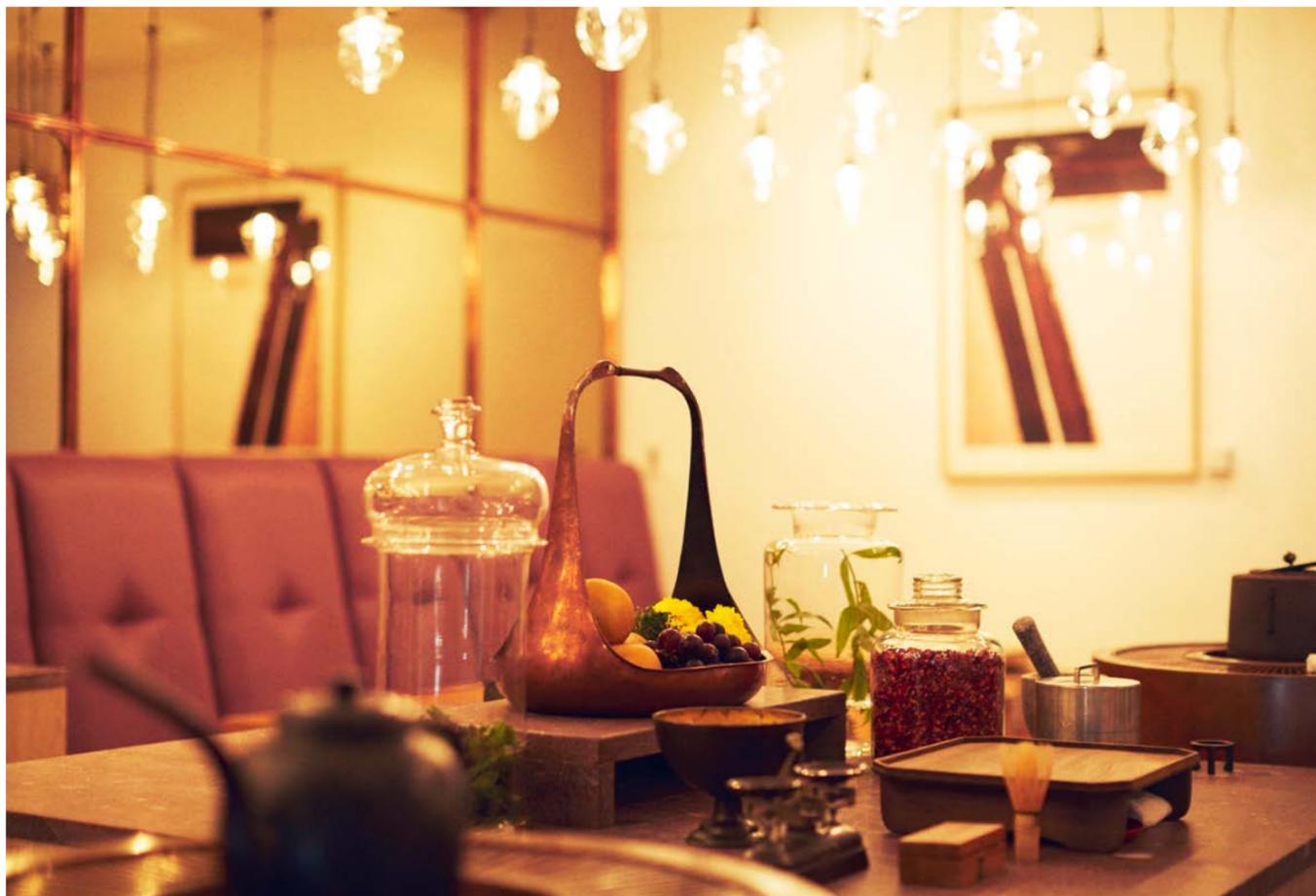
qualità di essere umano o anche come parte della natura?" Spesso infatti la natura interviene, magari impedendo il compimento di un progetto. È una possibilità con cui non ho problemi a convivere. Secondo la mia esperienza, non è la fine ma l'inizio di un percorso che conduce altrove. Molto spesso poi si verifica una svolta imprevista e nasce un tipo di bellezza che altrimenti non avrei nemmeno potuto percepire. Nel corso degli anni, ho imparato che le cose si mettono a posto da sole, anche se bisogna sempre impegnarsi in prima persona e sopportare dolori, disperazione e delusioni. Non possiamo aggirare tutto questo, non ci sono scorciatoie. Faccio un esempio: i locali per i miei ristoranti e negozi, li ho individuati sempre camminando per la città per giorni interi. Quando trovavo qualcosa che mi andava, mi dicevo: "Ah, questo sarebbe perfetto! Ma è libero ed economicamente accessibile?" ed ha sempre funzionato. Il contratto per lo stabile in cui è ospitato lo Yakumo Saryo l'ho firmato nello stesso giorno in cui ho scovato il posto. È stata come una specie di magia. Bisogna tuttavia aver ben chiaro che nulla ci parrà adatto alla nostra ricerca se pensiamo di avere a disposizione tutto il tempo del mondo. Darsi una scadenza è fondamentale!

Le dimensioni per me non contano. Che si tratti di un hotel gigantesco o di stoviglie minuscole, sono sempre i dettagli a fare la differenza. Se si fallisce nella cura dei dettagli, anche tutto il resto, pur nella sua enormità, non varrà nulla. La dimensione spirituale alberga proprio nei dettagli. Se non si è riusciti a catturarla nelle piccole cose, come potranno farsi trovare da lei, in un contesto più ampio, gli ospiti di un ristorante? Si guardi intorno: allo Yakumo Saryo non riuscirà a trovare nessuno spigolo. Tavoli, finestre, angoli, cornici: ho fatto in modo che tutto fosse arrotondato. E si tratta solo di uno degli aspetti dell'intero universo di dettagli che contribuiscono a creare un'atmosfera piacevole e a far sentire a casa gli ospiti. L'altezza perfetta di un tavolo su cui sono servite pietanze giapponesi è di soli 65 centimetri, un po' meno rispetto a quella usuale dei tavoli occidentali. In tal modo c'è più spazio per i gomiti, soprattutto quando si solleva con la mano sinistra una scodella di riso e si tengono le bacchette con la destra. Se così non fosse, le braccia dovrebbero stare un po' più sollevate in una postura piuttosto scomoda.

In un mondo come il nostro, dove si consuma tutto in fretta con una tecnologia imperante, spesso non si riesce a trovare la

Pagina a sinistra e pagina doppia seguente: Shinichiro Ogata si è posto come obiettivo la definizione dell'estetica giapponese per la prossima generazione. Sostiene che la bellezza è un momento di transizione, come quello che si produce nel passaggio dalla luce all'ombra nella disposizione dei tavoli del ristorante Yakumo Saryo.





Pagina a sinistra:  
Le dimensioni non costituiscono una categoria. Per Ogata sono le piccole cose a serbare il valore più grande. Nella casa da tè sono servite oltre 30 varietà diverse di questa bevanda in allestimenti curati fin nel minimo dettaglio.

Sopra:  
Le idee migliori vengono spesso quando ci si sta meno a pensare. Per essere certo di conseguire uno scorcio perfetto, Shinichiro Ogata può sedere per ore a una stessa finestra.



calma interiore necessaria per apprezzare un luogo come il Saryo. Non vorrei che mi fraintendesse. Non cercherei mai di instillare negli ospiti la convinzione che il mio sistema di valori è l'unico corretto. Cerco solo di rendere seducente il mio mondo. Se vengono qui, si guardano intorno e non si sentono a proprio agio, non torneranno più. Ed è giusto che sia così. In un certo senso, mi considero un mediatore, qualcuno che dà vita ad una comunità, una sorta di spazio per persone affini. Se l'ospite si sente a casa in questa atmosfera, allora ritornerà e condividerà i propri valori con altri. Per riservare un tavolo e cenare qui da noi, è necessario essere prima presentati da uno dei nostri clienti abituali. In alternativa è sempre possibile frequentare il Saryo a colazione o a pranzo. Solo così possiamo conoscerci reciprocamente e capire se tra noi la chimica funziona. Siamo un ristorante e il concetto di "servizio" è da noi espresso alla perfezione. Questo non significa tuttavia che siamo servitori.

La mia vita è un eterno enorme contrasto: da una parte provo una tensione verso un mondo perfetto, verso l'armonia di tutte le cose collegate le une alle altre attraverso gli

ambienti che ho creato e, dall'altra, sono consapevole che il processo di creazione serba in sé anche il concetto di caos. La creatività non si può controllare. È come un'onda che si cerca di cavalcare. Se si ha fortuna, porta verso nuove conoscenze. Ecco, io convivo ogni giorno con questo conflitto. È un contrasto che comunque mi piace perché non ho mai la sensazione di poter raggiungere la perfezione. Del resto è l'imperfezione a marcare la storia della mia vita. Ogni giorno mi lancia alla ricerca della compiutezza, un po' qui, un po' lì, e nel corso di questo viaggio senza fine nasce un'energia creativa.

Il mio lavoro è a volte paragonato a quello di un regista che, con i suoi film, introduce il pubblico nel proprio regno. Il cameraman è il cuoco, i luoghi di ripresa sono il ristorante e il cibo è la storia. Si tratta tuttavia di un film che io osservo sempre dalla poltroncina dello spettatore e non dalla sedia del regista. È così che mi è venuta per esempio l'idea delle bacchette congelate. Prima di portare il cibo alla bocca bisogna tagliarlo con il coltello e infilzarlo con la forchetta. Le bacchette, invece, che in giapponese si chiamano ohashi, servono solo a portare il cibo alla bocca. È

come se dicessero che tutto è già pronto, è stato appositamente predisposto e tagliato per essere mangiato. Le bacchette sono come un prolungamento delle dita. La modalità con cui esse toccano le labbra, la bocca e la lingua determina il gusto del cibo. È un principio scientificamente dimostrato. Solitamente per un tipico pasto completo giapponese si appronta un semplice set composto da quattro paia di ohashi che differiscono tra loro per rigidità, forma e colore. Le bacchette sottili non sono adatte ai noodle udon, mentre sono perfette per il pesce tagliato a dischetti. Quelle color grigio carbone sono invece più solide e pesanti e si rivelano ottime per la carne. Per i dolci vanno bene le bacchette verdi di bambù appena tagliate. Il verde è un colore che evoca qualcosa di festoso: i festeggiamenti per l'anno nuovo, un matrimonio o un compleanno. L'ospite deve avere la sensazione che il gestore faccia soggiacere a ogni sua azione i concetti di "servizio" e "rispetto", deve pensare che quella stessa mattina sia andato a cercare il bambù e che lo abbia tagliato per ricavare le bacchette. Io ci aggiungo anche una nota tutta personale: nel mio ristorante le bacchette in bambù sono riposte in conge-



Sopra:  
Presso la confiserie Higashiya Ginza degli Ogata sono realizzati prodotti di confetteria giapponese racchiusi in confezioni realizzate secondo le regole tramandate fin dall'antichità.

Pagina a destra:  
creare secondo tradizione ma con uno sguardo al futuro: questo è il pensiero che guida Shinichiro Ogata nella preparazione dei suoi prodotti e nel design del proprio negozio.



latore prima di essere adagiate sui tavoli. È un modo per conservare intatti la freschezza e i colori del bosco. Le bacchette arrotondate e un po' più spesse in legno di cedro sono invece fornite al cliente bagnate, in maniera tale che il riso non vi aderisca. Questa però è una scoperta che non posso rivendicare: è un'usanza della tradizione.

Il Giappone sta attraversando un'epoca difficile sia sotto il profilo politico che economico. Non dobbiamo dimenticare a tal proposito che la geografia del nostro paese è una benedizione. Viviamo su isole e questo significa che abbiamo potuto da sempre beneficiare di tutto quello che l'Asia ci offre. Abbiamo conservato il meglio, lo abbiamo custodito e riposto con cura e tutto questo ha consentito al Giappone di affermarsi come la patria delle idee, della saggezza e della cultura. Ci sono tradizioni che hanno origine in Cina ma che oggi continuano a vivere qui anche se in quel paese si sono ormai estinte. Sono quindi convinto che sapremo superare egregiamente anche i tempi difficili in cui ci troviamo.

Prima accennavo al fatto che l'anima, la dimensione spirituale, alberga nei dettagli.

Non intendevo tuttavia dire che la cura dei dettagli può produrre spiritualità. La spiritualità si palesa solo se la si ama. I locali che creo vogliono essere proprio un invito a entrare nella dimensione spirituale. In Giappone, per arrivare a un tempio, bisogna percorrere lunghi sentieri in pietre antiche, salire delle scale e attraversare un giardino. Quando si arriva, non v'è altro, in fondo, che un senso di spiritualità che sovrappadrà ogni altra cosa. È questo il concetto che imprime una direzione alla mia vita e mi dà coraggio. Se ci penso, mi stupisco di come possa personalmente adeguarmi alla dimensione urbana, ma so bene che non posso sfuggirle. Certo non posso ritirarmi tra i monti e mettermi sotto una campana al riparo dalla vita moderna. Non possiedo la libertà, ma posso sempre ritagliarmi degli angoli in cui godere, anche nel centro di Tokyo, della dimensione introspettiva e vicina alla natura della vita. Lavoro tanto e a lungo, ogni giorno. Dare ascolto alla mia voce interiore, percepire le mie radici intrinseche e immaginare i luoghi in cui sono cresciuto attorniato dalla natura, a Nagasaki, mi dà forza. Quando cerco in me delle risposte, lo spirito torna spesso alla mia infanzia.

In Giappone del resto si usa serbare nel cuore ogni luogo. Ecco perché, appena posso, viaggio per il paese: per mantenere vivo nello spirito ogni luogo.

Mi permetto un'ultima considerazione: tutto si può creare, ma la vera sfida risiede nella modalità con cui si riproduce e si diffonde la propria creazione, il proprio prodotto. Realizzare un pezzo unico e spenderci sopra un milione di Yen, è cosa che possono fare tutti. Ma come si fa a produrne a migliaia, riducendo i costi al minimo rispetto agli esborsi iniziali, in maniera che l'articolo risulti accessibile? Se cessano le vendite di prodotti giapponesi artigianali, muore anche una parte della nostra tradizione. Ecco perché devo proseguire il mio lavoro e mantenere la nostra modalità così unica di vivere con consapevolezza, costi quel che costi.

Firmato Roland Hagenberg

Foto: Hiroki Watanabe





## Oltre il concetto di tempo

### Il Tawaraya Ryokan di Kyoto è un'opera omnia della nobile arte del non apparire. Quattro chiacchiere con la dodicesima generazione di proprietari

Quando entriamo nel complesso sono le 13. Lasciamo le scarpe sulla soglia per infilare i piedi in un paio di ciabatte grigio-beige. Chi entra qui è quasi abbracciato da una coltre di oscurità che filtra la luce del giorno, smorzandola, cosicché, penetrando negli spazi, se ne viene quasi inghiottiti. Ben presto si perde la percezione del tempo.

In tre secoli il Tawaraya Ryokan ha ospitato personaggi illustri e di alto lignaggio di ogni epoca. I Ryokan sono alberghi tradizionali giapponesi, eretti un tempo per ospitare i commercianti durante i loro viaggi. Il più antico Ryokan ancor oggi in attività risale all'ottavo secolo. Il Tawaraya è certamente il più noto dei Ryokan.

Dal 1965 l'hotel è di proprietà di Toshi Satow che appartiene all'undicesima generazione di titolari ed è la prima proprietaria donna; è a lei che si deve l'aura di mito che circonda oggi la struttura. Il Tawaraya fa parte infatti di quei pochi hotel in cui non si può non aver passato almeno una notte nella vita. La titolare ha curato gli interni nel più fedele rispetto delle tradizioni di Kyoto: non mancano materiali classici in gran parte realizzati a mano e oggetti vari con pezzi ricercati provenienti dal Midcentury europeo; a lei si deve anche il coraggioso e accurato ammodernamento dell'insieme.

Ora il complesso è gestito anche dal figlio. Morihiro Satow vicino alle fine dei 40 anni, ha studiato storiografia dell'arte alla Columbia University di New York. Il suo sogno è assicurare

un posto nel futuro alla memoria dell'arte culinaria del Tawaraya Ryokan, realizzando un connubio fra tradizione giapponese e abitudini occidentali, sempre al servizio dell'elevato ideale di bellezza custodito nello zen, l'essenza dell'armonia. D'altra parte, non intende naturalmente dimenticare il bisogno di dare da vivere alla famiglia, in un settore, come quello alberghiero, che si trova in un momento di forte crisi.

*L'hotel esiste da circa 300 anni e ora la dodicesima generazione, che ne è alla guida, è anche la prima a essere attiva nei social media. Come si sposa una tradizione così imponente con un'epoca in cui tutto avanza sempre più all'insegna della velocità?* Lo stile di vita è in continuo e notevole mutamento e noi vogliamo adeguarci, senza tuttavia sacrificare l'essenza del Ryokan. Il compito affidato alla mia generazione risiede probabilmente nella tutela dello spirito stesso di questa struttura, nel preservare la tradizione e, al tempo stesso, nell'osare una modernizzazione cauta e graduale. Prenda per esempio anche solo la sostituzione delle lampadine a incandescenza con quelle a LED! Con i LED si risparmia, è ovvio, ma regolare l'intensità della luce è più complesso. In un ambiente in cui la luce gioca un ruolo così importante, è una questione non da poco.

*Può citare altri esempi?* Gli ospiti che giungono qui dall'Europa o dagli USA non sono per esempio abituati a mangiare seduti per

terra. Anche in Giappone, lo fanno ormai solo gli anziani. È per questo che cambiamo il design delle sedute e dei tavoli, cercando di garantire più libertà di movimento per le gambe. Molti ospiti desiderano rimanere raggiungibili e magari lavorare al laptop mentre sono in camera. Allora mettiamo a disposizione piccole scrivanie che non si fanno notare troppo. Al tempo stesso, disponiamo anche di suite con angoli riposo in cui poter usufruire costantemente del letto. Così si può schiacciare un pisolino anche durante la giornata e con il jet lag è facile averne bisogno. La tradizione impone infatti che i futon siano approntati la sera e poi tolti la mattina per essere custoditi negli armadi a muro. Al tempo, però, il jet lag non esisteva.

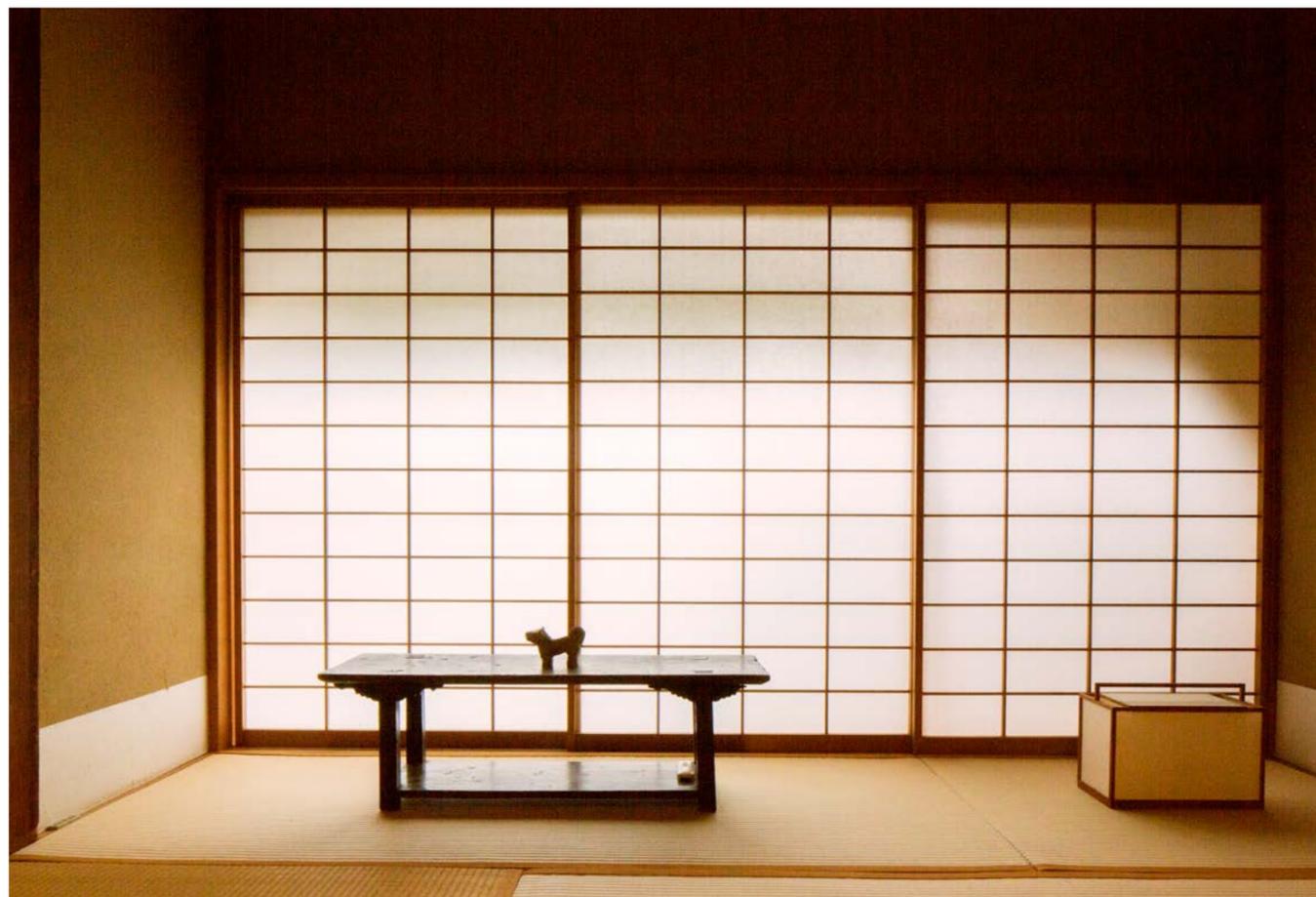
*La considera una perdita, in termini di rispetto delle tradizioni tipiche giapponesi?* No, anche in Giappone gli stili di vita cambiano a ogni generazione. I tavoli da pranzo attorno a cui siede tutta la famiglia, come il nostro Negoro laccato rosso, esistono in Giappone solo a partire dai tempi moderni. Prima, ogni membro della famiglia mangiava al suo piccolo tavolino.

*Cos'è questo buon profumo?* Sono i nuovi tatami. Sono imbottiti di giunchi e paglia di riso e vengono realizzati a mano proprio qui vicino da uno dei pochi artigiani rimasti ancora in grado di creare cose del genere. I tatami sono sostituiti in tutte le camere all'inizio di ogni anno. Molte delle nuove case giapponesi

Pagina a sinistra: la corte centrale accoglie gli ospiti e muta aspetto con le stagioni. In primavera è ornata da alberelli fioriti, a Natale gli arbusti guarniti da fiocchi di cotone colorati anticipano l'arrivo della bella stagione.

Pagina doppia seguente: ogni camera gode di un proprio personale panorama sul gioco di ombre che si dispiega nel giardino ricoperto di muschio, in cui campeggia fino ad autunno inoltrato una variopinta distesa di foglie d'acero.





Pagina a sinistra:  
gli shoji, le strutture che  
schermano finestre e arma-  
di realizzate con una griglia  
in legno rivestita di carta  
washi, sono un elemento  
fondamentale delle case  
tradizionali. Il numero degli  
strati di carta determina in  
maniera precisa l'intensità  
e la definizione dei giochi  
d'ombra tra le fessure.

Sotto:  
anche al piano terra lo  
sguardo è guidato da shoji  
come anche nella nuova  
sala dove gli ospiti possono  
dedicarsi al lavoro, ispirata  
allo stile scandinavo con  
il sofà di Finn Juhl. Da lì gli  
occhi possono vagare fino  
alla corte interna dove si  
trova la vasca in legno.



non hanno più locali di questo tipo.

*Nulla di quel che Lei ha deciso di introdurre come ammodernamento ha l'aspetto di qualcosa che è nuovo di zecca e nulla di quel che invece è sempre stato qui sembra consunto. I vecchi paravento passati indenni attraverso i secoli, qualche antico oggetto funebre o magari una sedia di Arne Jacobsen, tutto qui contribuisce a creare una sorta di installazione artistica in cui ogni elemento si esprime con una presenza discreta, coerente e in linea con il principio estetico del Wabi-Sabi, dell'eleganza e della rinuncia all'apparire a tutti i costi. L'albergo, come lo vede ora, porta la firma di mia madre: è una sua creazione. Lo ha ereditato quando è scomparso il fratello. La mamma ha un particolare talento: sa mettere insieme epoche e culture diverse, quello che vede qui è tutto selezionato e abbinato da lei. È lei che ha disegnato molti dei nostri mobili ed è sempre lei che parla con i mastri cartai e seleziona gli oggetti per i diversi ambienti. Non le piace tuttavia il contatto con il pubblico e non ama viaggiare.*

*A cosa sta lavorando ora?* Al momento sta operando delle modifiche alla tipologia degli shoji che abbiamo realizzato; sono le pareti in carta che filtrano la luce del giorno. Sono costituiti da un telaio di legno con delle barre di sostegno, disposte a griglia, e ricoperte da carta washi. I nostri shoji nuovi non hanno solo un elemento scorrevole in carta: sono realizzati con due o tre strati sovrapposti. Solo la corsia inferiore è fissata con la colla

a ogni barra di sostegno della griglia, le altre due sono ancorate solo ai bordi e quindi sono libere. In tal modo si consegue una maggiore diffusione dell'ombra prodotta dalla griglia sulla carta rispetto a soluzioni che prevedono un solo strato di carta. La sagoma della griglia non si staglia quindi con linee nette, dure, sulla carta, ma produce un effetto più morbido. Troviamo che sia molto più bello, che crei un'atmosfera di gran lunga più calda.

*Nel suo saggio "Libro d'ombra" Jun'ichirō Tanizaki ha specificato come la bellezza non debba essere cercata solo negli oggetti, ma in tutti quei chiaroscuri, quei giochi d'ombra che guizzano tra gli oggetti stessi. Quanto è importante in un ambiente come questo la modalità con cui si diffonde la luce?* È fondamentale. L'intensità della luce è basilare, ma lo è altrettanto anche la maniera in cui viene schermata o fatta penetrare. Sono le diverse gradazioni in cui si declina l'ombra a creare la vera bellezza di una camera. Qui al Ryokan ogni camera dispone di una propria particolare vista sul giardino. Ogni finestra è dotata di una tapparella in bambù che scende fino all'altezza degli occhi, così da non schermare la luce e da lasciare che lo sguardo sia guidato verso il parco, in un gioco di tonalità scure e composizioni da giardino che rinfrancano lo spirito.

*Che tipo di ruolo è affidato ai tokonoma, le nicchie nella parete in cui sono ospitati i rotoli dipinti e davanti a cui si stagliano oggetti vari e composizioni floreali?* Anche nel caso

di questi angoli decorativi, i dettagli sono fondamentali: in tal senso ci sono regole ben precise fissate dalle tradizioni. L'altezza a cui è appeso un dipinto arrotolato, ma anche il suo modo di inserirsi armonicamente nelle proporzioni della parete, sono importanti almeno come quello che vi è rappresentato. Se è appeso in alto, si produce una tensione. Quando è fissato più in basso, la tensione si scioglie; nella cerimonia del tè c'è sempre qualcosa che pende dall'alto. Molti dei rotoli dipinti presentano dei nessi tematici con le diverse stagioni e quindi sono sostituiti regolarmente. In concomitanza con la Festa dell'Illuminazione di Buddha, in dicembre, sono rappresentati temi che riguardano appunto Buddha. L'ospite siede davanti alla nicchia ornamentale e ne diviene parte.

*Grande fascino esercitano anche i bagni e le vasche in legno di podocarpus. Quando gli ospiti vi accedono, sono già piene d'acqua e vengono coperte perché quest'ultima non si raffreddi. Sono realizzate con un legno robusto e profumato: caratteristiche fondamentali in un bagno. Quando si è immersi nell'acqua calda, lo sguardo è rivolto al giardino. I nostri asciugamani sono tessuti appositamente per noi con una trama concepita con cura. Sono realizzati in cotone e garza in maniera da risultare sempre morbidi sulla pelle e trattenere l'umidità nel tessuto senza cederla.*

*Qui ci sono antichi vasi di Lalique e sono evidenti le influenze scandinave. Come riesce a sposare elementi europei e patrimonio giap-*



ponese? In una suite, abbiamo realizzato un piccolo studio in cui abbiamo abbinato una seduta biposto di Finn Juhl e una lampada di Poul Henningsen. Abbiamo inserito dei mobili scandinavi anche nella stanza ristrutturata in cui lavorava mio padre, il fotografo Enrest Satow, che oggi è divenuta una sala in cui gli ospiti possono soggiornare. Si sposano bene qui e lì con le camere più recenti ma non con i locali tradizionali. Anche mia mamma si è cimentata nella progettazione di mobili in stile scandinavo: soprattutto le sedie basse zaisu in vimini, che sono quelle senza gambe che si mettono attorno ai tavoli da pranzo. Sono state prodotte qui in Giappone da un'azienda che tuttavia non esiste più. Non possiamo quindi sostituirlle, ma per fortuna sono ancora in ottimo stato. Nel suo appartamento è molto presente lo stile Bauhaus: ci sono pezzi di arredamento di Marcel Breuer ma anche la Barcelona Chair di Ludwig Mies van der Rohe. Qui sarebbero fuori posto. A Kyoto abbiamo ottimi antiquari che inviano a mia madre le loro riedizioni più recenti o i pezzi antichi migliori perché lei possa operare le sue scelte.

*Il Ryokan è riccamente ornato da combinazioni floreali assemblate con gusto su vasi antichi in un gioco continuo tra fugacità e permanenza.* Mia moglie le sistema ogni giorno in maniera diversa. I fiori che utilizza sono sempre freschi perché crescono in un piccolo giardino ospitato sul tetto. Le diverse composizioni, il modo in cui sono realizzate e il loro significato, seguono le stagioni e le



feste celebrate qui a Kyoto. Nel cortile interno, che accoglie gli ospiti all'entrata dell'hotel, in primavera c'è un ciliegio, in estate una wisteria e alla fine dell'anno degli arbusti decorati da fiocchi rosa di cotone che sembrano teneri boccioli. Sono una metafora dell'attesa della primavera.

*La moderna tecnologia qui è celata con cura. Come fate a coniugare il progresso tecnologico con i canoni estetici tradizionali?* Nel caso degli schermi piatti, quelli che oggi vogliono tutti, non è per niente facile: uno lo abbiamo per esempio inserito in maniera discreta in una credenza decorata da un noto pittore con motivi che richiamano le tre grandi feste tradizionali di Kyoto. Si tratta comunque di un problema che tra alcuni anni non si porrà più, visto che tutti avranno lo sguardo fisso sul proprio piccolo tablet. Avremo invece bisogno di una rete internet ancor più veloce.

*Qui tutto sembra essere frutto di un lavoro artigianale. Utilizzate anche dispositivi automatici?* Naturalmente sì, l'aspirapolvere per esempio. Anche nelle pulizie, tuttavia, i dettagli sono curati a mano: solo così il risultato è perfetto.

*Come formate il vostro personale?* Nel nostro hotel ci sono 18 camere e ci lavorano circa 60 persone. Ogni ospite ha una persona incaricata della camera che occupa. I più esperti insegnano ai giovani come deve essere fatta ogni cosa oltre a quali e quanti dettagli deb-



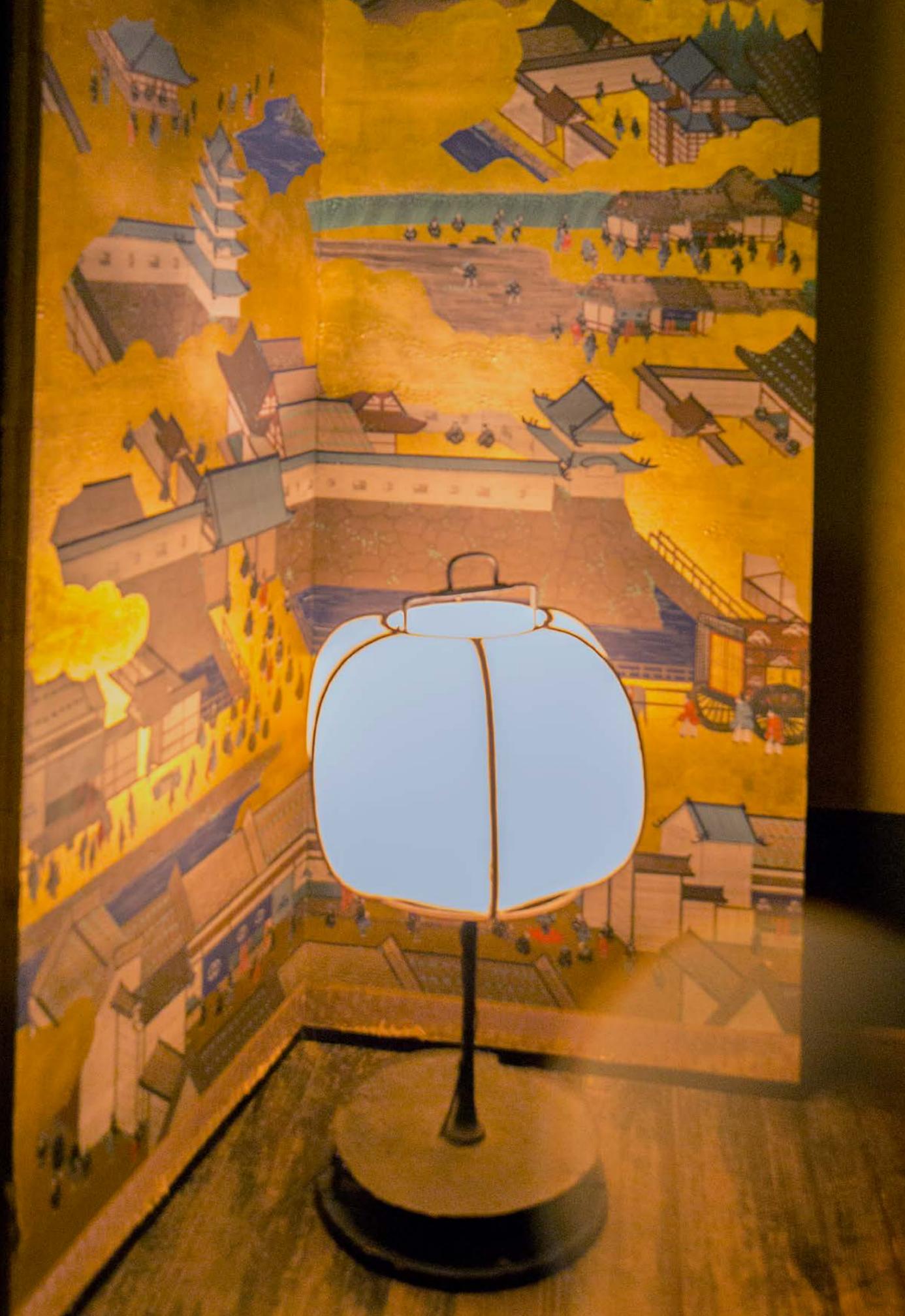
bono essere curati. Naturalmente, gli ospiti non devono mai vedere come sono svolti i lavori. Teniamo molto a questo aspetto.

*Qui ha soggiornato anche il fondatore di Apple, Steve Jobs. Cosa faceva quando era qui?* È stato qui più volte con la sua famiglia e soggiornava da noi sempre per una settimana. Praticamente lavorava costantemente. Sedeva alla scrivania su cui è Lei ora e quel Powerbook Apple è ancora quello a cui lui lavorava.

*Intervista: Anne Urbauer  
Foto: Yasuyuki Takagi*

Sopra: Morihito Satow, alla guida del Ryokan di famiglia, fa parte della dodicesima generazione di questa ultima. I 300 anni di storia del Ryokan patrimonio di famiglia sono in mani esperte con il professore di storia dell'arte. — Le composizioni floreali incarnano la grande passione della moglie del titolare. Qui un parco privo di elementi classici come fontane o lanterne su pietra sarebbe inimmaginabile.

Pagina a destra: Gli antichi paraventi raccontano usi e costumi della tradizione e sono mostrati solo in determinate occasioni. Durante l'anno sono custoditi come opere d'arte.





## Una donna concreta La cucina della scrittrice Joan Didion era un'oasi di concretezza in mezzo agli eccessi hollywoodiani degli anni Sessanta e Settanta

Forse, le uniche tre cose di cui Joan Didion, oggi 81enne, aveva veramente bisogno erano solo: poter scrivere, avere accanto la sua famiglia e cucinare. Fino alla morte del marito John Gregory Dunne, avvenuta nel 2003, cucinare insieme era un'abitudine quotidiana. Ogni pomeriggio alle quattro, la scrittrice si preparava un drink, si sedeva al tavolo in cucina e rileggeva le pagine che aveva scritto durante la giornata. Subito dopo si dedicava ai preparativi per la cena.

Per la Didion l'arte culinaria era sinonimo di gioia. In una foto degli anni Settanta è ritratta infatti con un sorriso radioso, una rarità per lei. È in piedi, in cucina, attornata da pentole Le Creuset e sembra raggiante, pienamente soddisfatta.

Non è un'immagine che si tenderebbe ad assimilare alla scrittrice Joan Didion. Spesso era infatti rappresentata come una donna impaurita, quasi asociale, tutta scossa dalle sue emicranie, ma era anche un'icona di stile, una tra le più indipendenti e amate scrittrici della letteratura americana contemporanea, come la ritrasse nel 1968 il fotografo Julian Wasser a bordo della sua Corvette Singray.

I libri della scrittrice di Sacramento gettano uno sguardo disincantato e libero da ideologie sull'America degli ultimi 40 anni.

In "Verso Betlemme" la Didion ripercorre i grandi stravolgimenti politici degli anni Sessanta; in "Prendila così" dipinge lo spegnimento emotivo di una cittadina di Hollywood; in "L'anno del pensiero magico" e "Blue nights" racconta il dolore di perdere marito e figlio nel giro di poco tempo. Lo stile della Didion è unico; stringato, freddo ma in costante tensione, pregno di energia trattenuta.

Con la stessa cura con cui si dedicava ai suoi romanzi, Joan Didion scriveva anche

libri di ricette che furono pubblicate - scritte a mano da lei stessa - sulla piattaforma di crowdfunding "Kickstarter" in occasione di uno speciale dedicato a lei. La Didion sa condensare in 40 parole la ricetta di un risotto e conferire poesia anche alle stringate istruzioni su come preparare la sua personalissima versione dell'insalata di prezzemolo. I media americani cercano sempre, da allora, di "leggere" la Didion anche nelle sue ricette.

Se da una parte il sito newyorkese dedicato ai gourmet "Grub street" si chiedeva se il crème caramel della scrittrice fosse affascinante almeno quanto lei, la piattaforma "Buzzfeed" non vi intravedeva fascino alcuno. Lo charme della Didion era algido, quasi scontroso, tutt'altro che compiacente. È difficile immaginare un'altra autrice in grado di scatenare dibattiti sul proprio carattere solo con la ricetta di un dolce.

Un'altra conferma: non ammetteva errori di cottura o confusione nella scelta delle spezie. "Era una cuoca fantastica e cucinava ogni giorno. Preparava il filetto alla Wellington per una cena con 35 commensali e magari ci aggiungeva un'insalata per chi non mangiava carne", ricorda Eve Babitz, musa e conoscitrice dell'alta società californiana degli anni Sessanta oltre che assidua frequentatrice dei party di Hollywood. Descrive la sua amica Joan in quell'ambiente come "la sola persona ragionevole del tempo" e aggiunge che mentre gli altri invitati giacevano sul pavimento, vittime dell'abuso di qualche sostanza come era piuttosto comune negli anni Sessanta, la padrona di casa cucinava. Non faceva uso di droghe e cucinava per mezza Hollywood.

Allora, chi era invitato da lei e dal marito, l'autore John Gregory Dunne, faceva parte della stretta cerchia del mondo dell'entertainment. Prima la coppia viveva a Malibu, poi si spostò a Brentwood. Insieme i due scrivevano sceneggiature e per molto tempo furono la "It-Couple" di Hollywood o, come li definì il loro collega Josh Greenfield in una biografia della Didion apparsa nel 2015, i "celebrity fucker". Una descrizione ingenerosa per persone molto interessate alle star.

Chi entrava nella casa della coppia si ritrovava immerso in un mondo di tovaglie francesi di lino, antiche porcellane, sofà a fiori di Chintz ed elefanti in vetro e tutto era sistemato, come se da un momento all'altro dovesse tenersi nella casa un servizio fotografico di "Vogue". Ogni cosa era messa lì apposta per far sentire Joan Didion al riparo dal suo mondo interiore. Tanto più i protagonisti dei romanzi e dei saggi della scrittrice sembra-

Pagina a sinistra:  
Joan Didion nel suo soggiorno di Los Angeles, negli anni Settanta. La scrittrice, oggi 81enne, è considerata una delle voci più autorevoli del new journalism oltre che una delle maggiori rappresentanti viventi della letteratura statunitense.

Pagina doppia seguente:  
boršč, carciofi, insalata di prezzemolo: Joan Didion usava preparare ogni sera piatti locali per una capricciosa cerchia di amici non sempre dedita a una vita rispettosa della legge. Essere invitati alla tavola della Didion significava essere davvero cool.





vano emanare un'aura di fragile instabilità emotiva, quanto più sontuoso e accogliente sembrava invece l'arredamento degli interni della casa della coppia. I loro inviti erano una sorta di "Realpolitik" condotta nelle rispettive cerchie di conoscenze e volta a preservare il loro capitale sociale.

Tra gli invitati c'erano l'attrice Natalie Wood, ma anche il regista Tony Richardson e il gruppo dei "Mamas and Papas", oltre a politici, giornalisti, intellettuali e star hollywoodiane egomaniache che banchettavano tutta la notte; una rarità per la Los Angeles che si coricava presto. La Didion aveva fiuto: sapeva sempre cosa cucinare e per chi. Per Patty Smith qualcosa di leggero: pollo in umido con peperoni verdi e una baguette? Per Richard Roth, produttore di "Manhunter" e "Blue velvet", qualcosa di più rustico: prosciutto alla brace con insalatina di cavolo cappuccio. In autunno la Didion serviva soprattutto il boršč amato dall'autrice Nora Ephron. Le piaceva portare in tavola anche il gumbo o una zuppa di piselli.

Il successo dei suoi dinner party era dovuto soprattutto alla suddivisione dei compiti. Joan e John avevano il pieno controllo dei

ruoli. Lui era il mattatore della conversazione e intavolava enormi discussioni, mentre Joan stava in cucina e si univa in seguito alle star di Hollywood tra cui sedeva in silenzio, raccogliendo tra sé materiale per i suoi libri. La Didion e Dunne avevano lavorato insieme per tutti quegli anni alla ridefinizione del "power-lunch" e al ribaltamento dei rapporti di forza. Già solo con la scelta di una pietanza erano in grado di mostrare ai personaggi di Hollywood come funzionava il potere e che gusto aveva. Era soprattutto il caso degli special lunch della Didion, composti da zuppa di porri, antipasti, baguette e vino bianco. I pranzi, diceva Dunne, erano "concepiti in modo che si pensasse che ci si trovava da noi, nel nostro territorio. Infrangere le nostre regole sarebbe stato un atto di scortesia. Lì non eravamo più dei sottoposti di quella gente. Eravamo i padroni di casa".

Testo: *Anne Philippi*

Foto:

pag. 50 *CSU Archives/Everett Collection/picture alliance*

pag. 52/53 *Henry Clarke/Vogue, ottobre 01, 1972;*

(c) *Conde Nast*

pag. 54 *Julian Wasser*

pag. 55 *John Bryson/Sygma/Corbis*



Sopra:

Le foto, scattate alla scrittrice da Julian Wasser nel 1968 per la rivista Time, in cui era ritratta davanti alla sua Corvette Stingray Daytona gialla, fecero di Joan Didion un'icona di stile e sono ancor oggi fonte di ispirazione per campagne pubblicitarie come quella della casa di moda francese Céline.

Pagina a destra:

La coppia Joan Didion-John Gregory Dunne era una sorta di patto tra due spiriti liberi, indipendenti e ambiziosi. Insieme scrivevano sceneggiature. Dopo la morte di Dunne, la scrittrice realizzò nel 2005 quello che rimane ancor oggi il suo libro più famoso: "L'anno del pensiero magico".

# Approfondimenti

## Biografie

### Colophon

#### Biografie

##### Tim Boreham

vive a Sidney, dove ha contribuito alla fondazione del The North Journal, una rivista trimestrale specializzata nell'industria creativa e pubblicata in formato di quotidiano. Adora raccontare anche grandi eventi del mondo del surf, come la "Triple Crown" di Oahu, Hawaii. Per bulthaup culture ha incontrato Simon Wooley, fondatore dell'azienda di acque minerali Antipodes di Whakatane, Nuova Zelanda.

##### Doris Chevron

vive a New York dove è autrice e produttrice di film; lavora anche come corrispondente di Architectural Digest presso Condé Nast. Quando è venuta a conoscenza dell'indirizzo in cui si celava la panetteria della gastronomia gourmet Dean & DeLuca, nel quartiere Chelsea di New York, ne è stata molto sorpresa: pensava, come ebbe occasione di scrivere in una mail, che quell'angolo della città fosse "una location adatta a gallerie, boutique di moda o agenzie pubblicitarie".

##### Daniel Martin Feige

insegna filosofia ed estetica con un occhio di riguardo per il design presso la Staatliche Akademie der Bildende Kunst (Accademia statale di arti figurative) di Stoccarda. Dopo essersi diplomato in pianoforte e aver concluso gli studi in filosofia, ha svolto un dottorato di ricerca nel 2009 a Francoforte sul Meno. Oltre che di questioni attinenti a quella che possiamo definire una filosofia del design, si occupa soprattutto di estetica e teoria dell'arte nella filosofia. Nel 2014 ha pubblicato per l'editrice Suhrkamp un libro sulla filosofia del jazz e, nel 2015, un saggio sull'estetica dei giochi per computer.

##### Shinichiro Ogata

è nato a Nagasaki e vive a Tokyo, dove fa il designer e l'imprenditore. Nel 1998 ha fondato la sua azienda Simplicity Co. Ltd. Il suo maggiore sforzo di ricerca si concentra su una ridefinizione moderna dei canoni estetici e del design giapponesi in settori come quello dell'architettura, dell'industria del confezionamento, dell'allestimento di interni, della grafica e dei prodotti. I suoi committenti sono numerosi, ma lavora anche per ditte vicine all'azienda da lui fondata come il Dining Club con casa da tè Yakumo Saryo, il ristorante Higashi-Yama, il marchio di confetteria Higashiya e la linea di prodotti S[es]; si occupa inoltre di vari progetti commissionati da soggetti diversi: cura il design della linea di stoviglie in carta Wasara già titolare di un premio (2008), ha tra i propri clienti le filiali della ditta di cosmetici Aesop di Kyoto, Tokyo, Yokohama, Osaka, e Fukuoka (dal 2013), ma anche l'Intermediatheque dell'Università di Tokyo, dove insegna, e infine l'Hotel Hyatt Andaz Tokyo Toranomon Hills (2014). Di recente è apparso il suo primo libro "Higashiya". Le sue creazioni sono state più volte premiate tra l'altro anche con il Chicago Good Design Award e il JCD Design Award.

##### Peden + Munk

Taylor Peden e Jen Munkvold vivono rispettivamente a New York e Los Angeles dove coniano le tendenze dello stile nel campo della fotografia di prodotti e food. Collaborano con Apple, Condé Nast Traveler, Crate & Barrel, GQ, Hollywood Reporter, House Beautiful, LA Times Magazine, Martha Stewart Living, Mr Porter, The Ritz-Carlton, Sunday Times Style Magazine, The New York Times Magazine, Travel+Leisure, Wine Spectator e Vogue Nippon. Sono gli autori del materiale fotografico utilizzato per i libri "A New Napa Cuisine", "The Grilling Book", "Sweet" e "Comfort Food". Per bulthaup culture Peden + Munk hanno fermato nei loro scatti la vita mattutina della panetteria di Dean & DeLuca a Manhattan.

##### Anne Philippi

vive tra Los Angeles e Berlino, dove lavora come autrice e scrittrice. È stata reporter per l'edizione tedesca di Vanity Fair e corrispondente da Hollywood di GQ. Nel 2015 è apparso il suo primo romanzo "Giraffen". Attualmente è impegnata nella redazione di un nuovo libro e come autrice di diversi blog. Per bulthaup culture ha tratteggiato un ritratto di Joan Didion come cuoca ben radicata nella

propria terra e padrona di casa per una buona società di Hollywood dedita, negli anni Sessanta e Settanta, a una vita di eccessi. Da quando vive a Los Angeles, Anne Philippi dice di essere "ossessionata dal personaggio Joan Didion, dalla sua vita e dal suo modo di scrivere".

#### Colophon

Editore e copyright:

Bulthaup GmbH & Co KG

Beatrix Neulinger (resp. dei diritti di stampa)

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: Studio Anne Urbauer

Progettazione: Gerwin Schmidt

Redazione immagini:

Studio Andreas Wellnitz

Litografia e composizione:

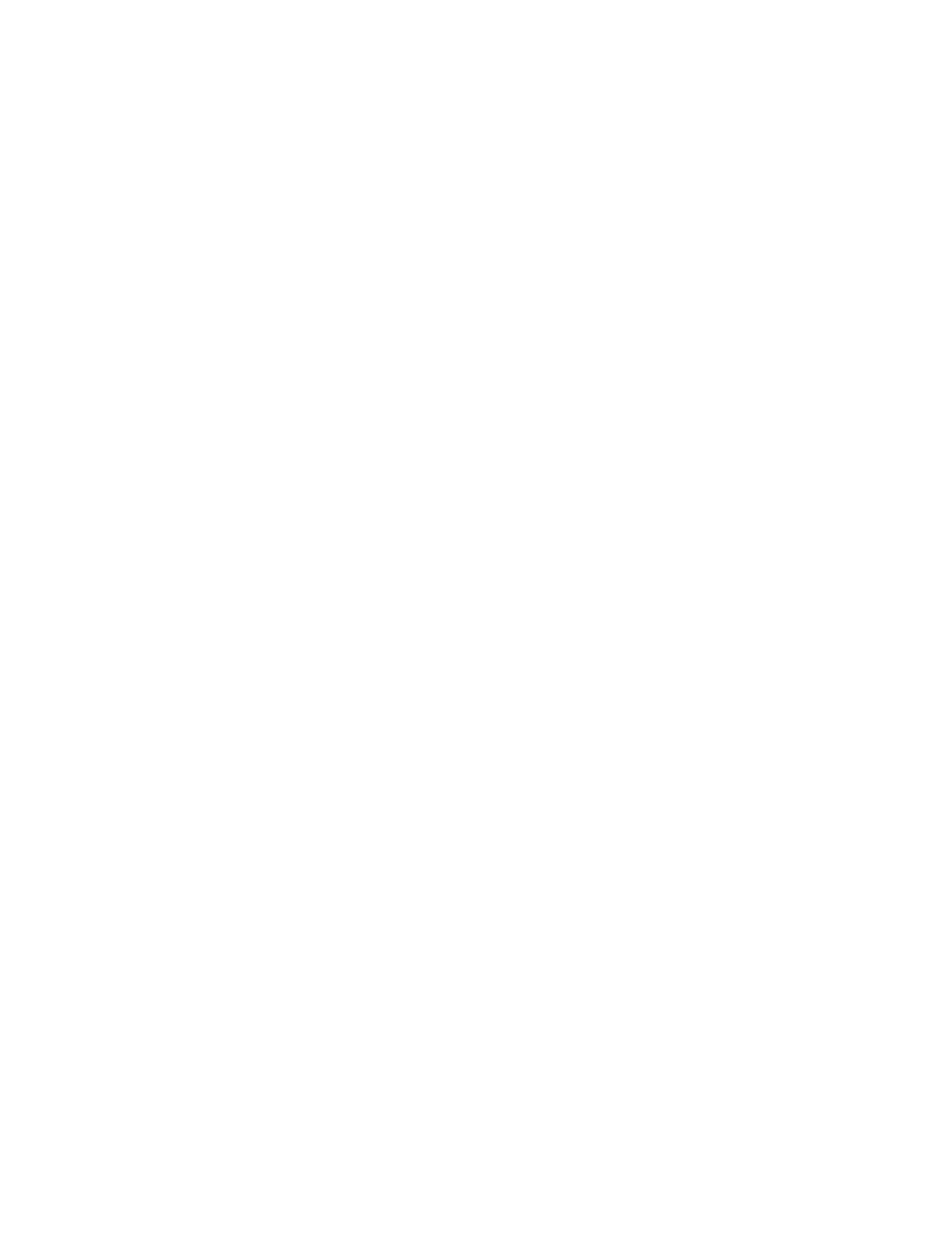
Benkler Reprotechnik GmbH

Tutti i diritti riservati.

Qualsiasi riproduzione degli articoli proposti è consentita solo previa autorizzazione scritta di bulthaup e assoggettata a obbligo di precisa citazione delle fonti.

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





bulthaup