

bulthaup culture

3





Benvenuti in bulthaup culture

Ambiente e risonanza

A volte tutto sembra andare per il verso giusto, in modo semplice e perfetto, senza riuscire a spiegare esattamente come ciò sia possibile. Questo avviene quando si crea una particolare relazione tra le persone, gli oggetti e l'ambiente che li circonda, una relazione in cui tutto è in risonanza e in armonia perfetta, in una quasi impercettibile oscillazione vibrante che attraversa ogni cosa. Un'esperienza simile mi è capitata non molto tempo fa al ristorante Inakaya, a Roppongi, Tokyo. In questo locale, con cucina Robotayaki, l'architettura, l'atmosfera e il personale si relazionano in un rapporto di reciproca armonia, tale che gli ospiti avvertono immancabilmente un non so che di unicità e autenticità e si sentono perfettamente in armonia con l'ambiente. La loro attenzione è volta a percepire il mondo che li circonda e che si svela mano a mano ai loro occhi: si sperimenta, si festeggia, si parla e si va d'accordo.

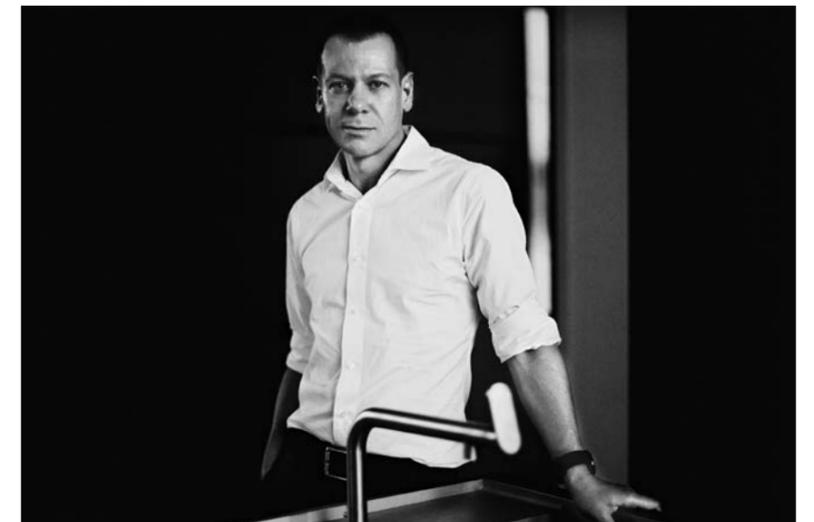
Ma come è possibile che ambiente, persone e cose entrino in risonanza perfetta in modo quasi magico? In questa edizione di bulthaup culture cercheremo di rispondere a tale domanda. Oltre al ristorante Inakaya visiteremo anche H-Farm, il primo Venture-Incubator del mondo alle porte di Venezia, che intende fare crescere il potenziale creativo spontaneamente, come avviene in natura. Lo chef stellato Tohru Nakamura ci parlerà del significato della cultura dei coltelli e ci caleremo nel mondo modaiolo dell'artista Jennifer Rubell, che nel corso di diversi decenni ha costruito, insieme alla sua famiglia, la tradizione di una hospitality leggendaria. Visiteremo il Bouley at Home a New York per un'esperienza di interazione culinaria e, infine, con Waltraud Riemer a Bodenkirchen faremo un tuffo nella percezione sensoriale della cucina perfetta.

Si tratta sempre del fenomeno della risonanza: relazione e contatto, interazione e scambio, concentrazione e libertà.

Ritorniamo così al tema centrale per bulthaup: la cucina come ambiente di vita; la cucina, come ambiente della risonanza e dell'armonia perfetta, in cui si respira l'essenza del purismo.

Vi invitiamo ad immergervi con noi in bulthaup culture.

Marc O. Eckert
CEO, bulthaup



"Se si avvicinano i rebbi di un diapason e uno tocca l'altro, anche l'altro inizierà a suonare per effetto risonanza."

Hartmut Rosa, professore di sociologia generale e teorica
all'Università Friedrich-Schiller di Jena
Risonanza e vibrazioni tra uomo e mondo – I dettagli da pagina 36

Coltivare idee
La fattoria di
Riccardo Donadon per
start-up e studenti – 08

Esplorando gli aromi
Da Bouley at Home gli
ospiti possono osservare,
fare domande e chiedere
suggerimenti – 24

Praticare l'umiltà
Per Tohru Nakamura lavorare
con il coltello rappresenta
un modo per raggiungere la
perfezione – 40

Sculture "arrosto"
Jennifer Rubell trasforma
la sua passione per l'hospitality
in arte anarchica – 56

Osservare con cognizione
Gerhardt Kellermann
b Solitaire, particolare, 2017 – 03

Sperimentare bulthaup
Premessa: Marc O. Eckert –
Ambiente e risonanza.
bulthaup culture – 05

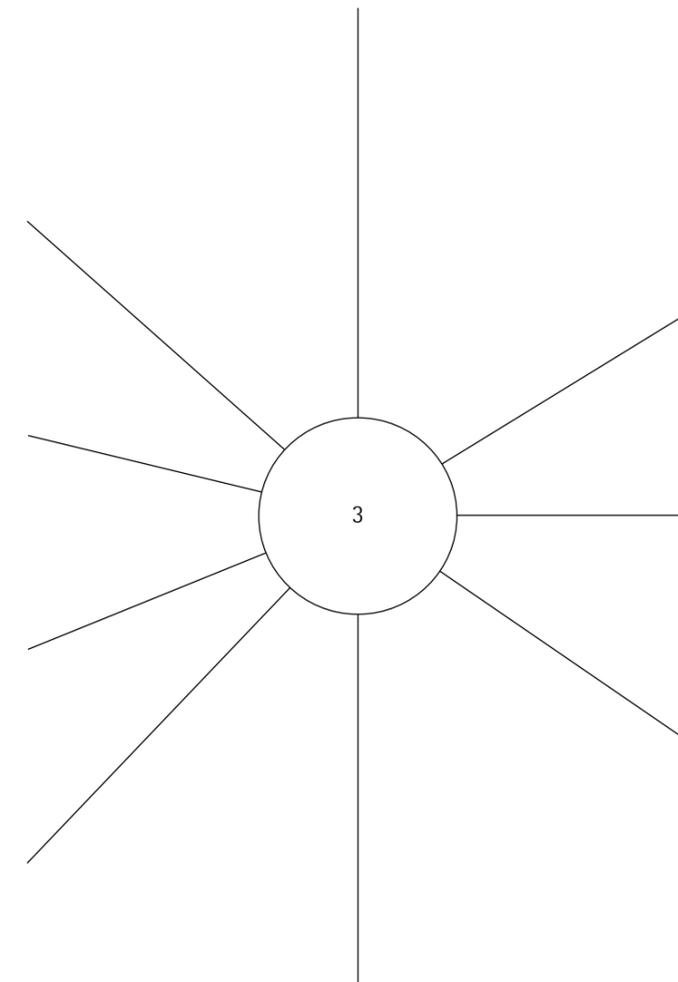
Sentire la perfezione
Waltraud Riemer, la donna
che percepisce al tatto la
qualità delle superfici delle
cucine bulthaup – 18

Alla ricerca della risonanza
Il rapporto con il mondo e
con noi stessi – 36

Celebrare la semplicità
Inakaya, Tokyo, atmosfera
e vino di riso a profusione – 48

Approfondimenti
Biografie, Editoriale – 64

Osservare con cognizione
Gerhardt Kellermann
b Solitaire, tavolo e panca,
in Dettagli, 2017 – 65
Thomas Libiszewski
La cultura delle superfici,
Pelle in Dettagli, 2018 – 66





La fattoria La fattoria di Riccardo Donadon: un incubatore di start-up

Riccardo Donadon aveva solo 30 anni quando gli accadde ciò che molti sognano. Aveva fondato una internet start-up, portandola al successo in brevissimo tempo, vendendola per un importo milionario a due cifre e guadagnando tanto da non dovere più lavorare per vivere. Subito dopo si eclissò nel suo giardino per iniziare quella che sarebbe stata la sua nuova vita, in un piccolo appezzamento di terreno nel retro della sua casa, a pochi chilometri da Venezia

"Ne avevo semplicemente bisogno" ci dice. "Dovevo tornare a una vita più tranquilla".

Donadon oggi è un cinquantenne discreto, che non deve alzare la voce per farsi ascoltare. Se ne sta seduto in una serra, che è al tempo stesso la mensa aziendale: ficus benjamina, limoni, caschi di banane, fra grandi tavolate in legno grezzo e una cucina all'aperto, nella quale troviamo pane fresco, pasta, pomodori, polpettine, torte e dolci. Potrebbe tranquillamente essere un caffè di New York, Londra, Barcellona o Berlino, in cui si dà appuntamento la bohème digitale per lavorare al passo con i tempi. In fondo, i giovani che che mangiano, parlano o se ne stanno seduti davanti al loro portatile fanno proprio questo, ma quando alzano lo sguardo non vedono la città, le strade, le case o i passanti. Vedono terra, natura, paesaggi e l'alternarsi delle stagioni.

"Vedono tutto ciò che vedevo io nel mio giardino quando avevo la loro età", afferma Donadon.

In un campo, nell'hinterland della Laguna, quest'uomo ha creato una sorta di Hogwart digitale, una scuola unica in Europa e in Italia. Un luogo al riparo da tutto e da tutti, capace di attirare talenti, investitori ed esperti provenienti da tutto il mondo. In questo luogo un tempo deserto, ora è sorto qualcosa che allora sarebbe potuto esistere solo in città, in un centro abitato: il luogo delle idee, della creatività e delle novità.

Prima di ritirarsi nel suo giardino, Donadon era un "pioniere di internet", con un'azienda che contava 160 collaboratori e un ricco calendario di impegni. Ora è da solo tutto il giorno, siede alla guida di un trattore, taglia il prato e si prende cura delle erbe aromatiche, degli ortaggi e dei suoi alberi. Oggi fa un lavoro manuale, non più soltanto "di testa" e pian piano il frastuono che regnava nella sua mente ha ceduto il posto alle idee. Si era dato un anno di tempo per dedicarsi al giardinaggio, ma naturalmente non aveva smesso di lavorare per la sua internet company solo per questo motivo.

Ad un certo punto della sua vita, Donadon si era chiesto perché mai non potesse esistere un incubatore di talenti per le start-up del futuro. Un luogo in cui i giovani potessero avere il tempo per lasciare maturare le proprie idee

Pagina a sinistra: Riccardo Doandon è il pioniere di internet in Italia. E' cresciuto vicino alla zona rurale che oggi ha trasformato nella H-Farm.

Nelle pagine seguenti: La serra è il centro del campus: la mensa è il punto di incontro e luogo di conversazione dei futuri giovani imprenditori. In cucina, dietro la vetrata, si utilizzano ogni giorno gli ingredienti provenienti direttamente dall'orto di H-Farm. In autunno il campus verrà ampliato. In futuro 4000 nuovi discenti frequenteranno la fabbrica digitale delle idee.

e sperimentarle, discutendone con gli esperti e incontrando gli investitori, prima di portare sul mercato la loro giovane start-up. Un luogo come questo in Italia non esisteva ancora e non esisteva per altro in nessun'altra parte del mondo. Ma a questo ha posto rimedio Riccardo Donadon. Dopo avere cercato dei soci, Riccardo Donadon ha fondato la prima fucina di start-up, il primo venture-incubator del mondo, che non si trova in America, non è a Silicon Valley, ma sorge su un prato alle porte di Venezia. Il suo logo? Un trattore.

"Volevo un luogo dove le persone potessero sognare", dice Donadon, "restando sempre con in piedi per terra".

Quando vi si era trasferito nel 2005, qui c'era solo una fattoria, con la struttura tipica delle case rurali di questa zona. Un edificio principale a più piani con muri in mattoni a vista, un ingresso ad arco, il fienile, la stalla e un silo circolare in lamiera ondulata, tutto in stato di leggero degrado. L'anziana coppia che viveva qui già da molto tempo non lavorava più il terreno, che iniziava appena dietro casa e si estendeva – con i suoi pioppi – fin dove giunge lo sguardo. Negli anni '90 questa location si era qualificata alle finali per la selezione della sede della Disneyland europea. L'aeroporto di Venezia non era distante e l'idea di contrapporre all'antica città affacciata sull'acqua un nuovo contraltare rurale aveva inizialmente attratto gli americani,



"Solo in giardino ho capito che esistono dei cicli eterni con cui si può essere in armonia senza sovrastarli."

Riccardo Donadon, H-Farm

che avevano poi fatto cadere la loro scelta su Parigi, lasciando il campo libero a Donadon.

Nel giro di 13 anni, Donadon ha creato la sua H-Farm un luogo oggi divenuto un campus, incubatore di talenti e fucina di idee. Se siete quindi alla ricerca di un comprensorio digitale, eccolo. Da allora sono nate un centinaio di start-up, alle quali le grandi aziende e i grandi gruppi appaltano la loro produzione. Business angels e sviluppatori internazionali si incontrano in meeting e summer camps. Vi è anche una scuola interna in cui le lezioni si tengono in lingua inglese e vengono offerti master in robotica, imprenditoria digitale e intelligenza artificiale. Nel contempo AKQA, una delle agenzie di comunicazione digitale, leader di mercato a livello internazionale, ha creato qui una sua filiale e Big Rock, scuola di animazione 3D, i cui ex-discenti oggi siedono nei più importanti animation studios, è a pochi metri di distanza. Riccardo Donadon ha trasformato questo campo nella terra dei sogni, in cui possono prosperare idee e talenti, come un tempo il grano e il mais.

Donadon ha ristrutturato l'edificio principale, ha creato uffici amministrativi e trasformato il fienile in una grande sala. In questo modo è nata la serra, che è la sua sede e che ospita la mensa per le oltre 500 persone che oggi lavorano per H-Farm. A sinistra e a destra vi sono gli uffici dei futuri fondatori d'impresa. Su un lato vi sono lunghi edifici eleganti, a un solo piano, mentre sull'altro campeggiano le lignee strutture cubiche che ospitano le start-up. L'ambiente è unico, con ampie fines-

trature, sulle quali sono apposti i nomi di ogni singola realtà. Il design è semplice, chiaro e privo di dettagli superflui.

"Il luogo in cui lavoriamo ha un impatto diretto su come lavoriamo e sul risultato che otteniamo", afferma Donadon, aggiungendo "ne sono convinto".

Gli uffici sono un mix di ambienti aperti e piccole nicchie di lavoro. Giovani uomini barbuti e giovani donne determinate si spostano fra un computer e l'altro. Un grande calendario di impegni, con un mosaico di post-it colorati, segnala quando è convocata la riunione successiva, il prossimo incontro di verifica o la data entro la quale dovrà essere compiuto lo step seguente. Citazioni di Steve Jobs ricordano che la vita è una sola e che non va sprecata. L'atmosfera di lavoro fa pensare a quella di una cooperativa, all'interno della quale le start-up si arricchiscono vicendevolmente e non si tolgono spazio, poiché Donadon le ha organizzate in modo che ciascuna possa crescere al proprio ritmo, più o meno rapidamente. È questa concentrazione in un unico luogo che crea un'atmosfera di tranquillità, che è terreno ideale per la generazione di nuove idee. Guardando fuori dalla grande finestra si vedono la terra, la natura, il paesaggio e l'alternarsi delle stagioni.

Quando i soci fondatori e gli studenti, con una delle trecento biciclette o delle golf car, si spostano fra le varie stazioni di lavoro, quando arrivano qui con uno dei venti shuttle bus dalle villette del circondario, quando dagli

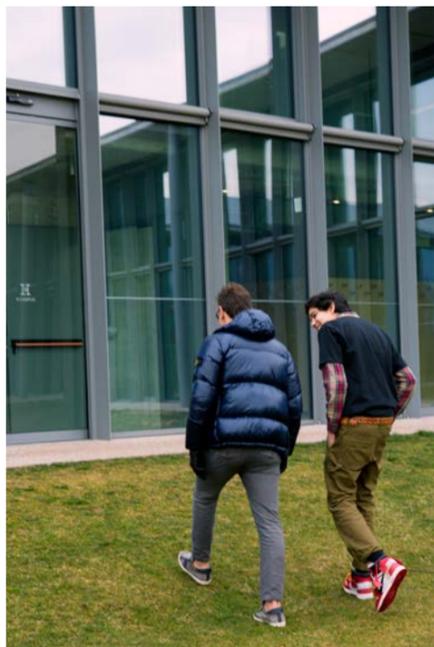
uffici degli edifici cubici si spostano verso la mensa, hanno sempre ben presente questa fondamentale differenza.

"A Silicon Valley si crede che l'uomo debba forgiare il suo ambiente", afferma Donadon, "io ritengo che anche l'ambiente possa influenzare le persone".

È un pensiero che è cresciuto anche in lui. Lui che appena ventenne aveva generato il mercato virtuale per la grande azienda di moda Benetton, creando il primo negozio online italiano, pensava già che le nuove tecnologie avrebbero letteralmente capovolto il vecchio mondo. E continuava a pensarlo quando fondò la sua azienda e l'élite imprenditoriale italiana si presentava a lui per farsi traghettare in internet. Era la fine degli anni '90 ed era l'epoca del primo grande boom di internet. Stava in ufficio incessantemente e se aveva fame ordinava una pizza. In un anno il numero di aziende presenti in internet superò il migliaio di unità. Di tanto in tanto arrivava un massaggiatore e, se si faceva troppo tardi, dietro la sua scrivania c'era una chaise longue. Il mondo che tanto voleva cambiare era chiuso fuori.

"Solo in giardino ho capito che esistono dei cicli eterni", afferma Donadon, "con cui si può essere in armonia senza sovrastarli". Nei primi anni di H-Farm non è stato facile attirare talenti, clienti ed investitori in questo luogo, che sulla mappa digitale non soltanto era isolato da tutto, ma appariva come una





macchia bianca. Coloro che ci venivano una volta capivano però che questo era il luogo in cui uomo e tecnologia erano modellati l'uno sull'altra e quindi ci ritornavano. Ogni anno Donadon investiva da due a tre milioni in start-up che avevano quattro mesi di tempo per maturare all'interno degli incubatori, sostenuti da esperti e abili fondatori di imprese, fino al momento in cui l'idea era matura al punto da poter essere venduta a una grande azienda, cosa che nel settore viene comunemente definita exit. Era andata così a Silicon Valley e così andò pure a H-Farm, almeno all'inizio, fino a quando questo non fu più abbastanza per Donadon, che decise di dotare H-Farm di una scuola e di un'università. Nel frattempo Donadon era anche diventato padre e i padri pensano sempre alle generazioni future.

diventeranno i semi da cui germoglieranno H-Farm e la sua filosofia.

Sarà bello vedere l'alternarsi delle stagioni, le piante crescere e poi appassire, vedere che la natura si organizza in cicli vitali e si rigenera, sempre uguale a se stessa, con il fascino delle soluzioni semplici, con moderazione e bellezza.

"Poche cose, ma semplici. Concentrarsi su applicazioni concrete e utilizzare le risorse in modo efficace. E' in questo che consiste la bellezza" dice Donadon.

Nelle immagini aeree H-Farm ricorda ancora la fattoria dalla quale ha avuto origine. Visti dall'alto i sei nuovi complessi in vetro e cemento potrebbero sembrare campi di barbabietole con un grande prato nel mezzo. Qui vi è invece la biblioteca. Il progetto è di Richard Rogers, che a Parigi aveva ideato il Centre Pompidou e a Londra la Millennium Dome. Oggi invece si costruisce nell'hinterland veneziano, che un tempo era considerato ai confini del mondo e ora è venuto alla ribalta ed è il cuore pulsante dell'era digitale. È proprio vero: non esiste nulla di più convincente di un'idea giunta a maturazione.

Testo: *Marcus Jauer*
Foto: *Roberta Ridolfi, Riprese degli esterni: H-Farm*



Studenti del campus durante il loro esame finale per il master in imprenditoria digitale, robotica e intelligenza artificiale. Gli esperimenti con occhiali VR e i sogni del futuro digitale fanno parte di quest'esperienza, come pure la vita fra le antiche case di corte e la moderna architettura del campus. A Riccardo Donadon l'idea del trattore – del logo di questa fattoria – è balenata mentre faceva giardinaggio. La lettera H in H-Farm sta per "human".

"Erudire le persone è come seminare la terra" afferma Donadon "si alleva la coscienza del futuro". Nel giro di poche settimane su quel terreno, proprio dietro la serra, dove la terra marrone scuro è ancora appiccicata ai muri della scuola, ci saranno delle macchine utensili, che costituiscono le linee di demarcazione del nuovo progetto di Donadon. Insieme ai suoi soci investirà in un campus da 100 milioni di euro, che riunirà tutti gli enti di formazione di H-Farm – dalla scuola materna alle scuole elementari, dalle superiori all'università. In questo modo quattromila bambini, ragazzi, docenti e fondatori

Pagina doppia seguente:
Immersa nel verde, la nuova architettura del campus offre ai giovani anche spazi per il relax.







A scuola di sensi Vedere per due terzi, tastare per un terzo: così Waltraud Riemer verifica la qualità delle cucine bulthaup

Vista da vicino ogni superficie ha una sua profondità. Per Waltraud Riemer le superfici delle cucine sono elementi sensoriali, che si offrono a un'attenta osservazione come fossero palcoscenici. Su di esse si nascondono cime elevate e profondi avvallamenti, interruzioni volute e a volte sorprese che vorremmo evitare.

Ogni cucina bulthaup deve superare l'attento esame visivo, tattile, olfattivo dell'ispettrice bulthaup preposta ai controlli di qualità. Soltanto allora potrà iniziare il suo viaggio verso il cliente finale.

Ma che cos'è realmente la qualità? Prima che le cucine bulthaup vengano spedite a Bangkok, Los Angeles, nel Middlesex, Inghilterra, o nel resto del mondo, Waltraud Riemer decide se i frontali sono conformi ai requisiti di qualità interni e se soddisfano i desideri del cliente. Questo processo si ripete per ogni singola cucina prodotta, che si tratti di superfici laccate, di essenza di legno o pelle. Nessun computer potrà mai svolgere questo lavoro.

Trascorriamo una mattina in bulthaup, all'interno dell'area produzione, nel reparto lavorazione delle superfici. I corpi illuminanti e le isole di produzione emanano una luce chiara e lattiginosa, molto simile all'intensità luminosa dei primi bagliori primaverili. Una di queste isole costituisce il centro dell'attività della signora Riemer.

Esperta dei controlli di qualità, spesso è in grado di rilevare un problema al primo sguardo. Ma non contenta, i suoi occhi vagano alla ricerca di altre possibili pecche, per cui passa attentamente al vaglio bordi e superfici anche con i polpastrelli, oltre che con gli occhi. Vedere e tastare: questi due sensi sono per lei irrinunciabili. Ad essi si aggiunge l'esperienza. Lei sa, infatti, quali sono i range di accettabilità della variazione colorimetrica per le diverse essenze e per i diversi processi di laccatura. Lei sa quando un bordo è suffi-

cientemente smusso e perfettamente incolato, quando è ancora necessario un ultimo ritocco di finitura, quali modifiche superficiali è ancora possibile realizzare con impeccabile precisione o cosa fare per migliorare la finitura di quel frontale opaco, che gira e rigira con destrezza.

"Qui si intravede ancora un'ombra" e indica un paio di ombreggiature impercettibili lungo il margine del frontale. Dice: "Possono essere eliminate con un prodotto per il trattamento superficiale dei frontali". Cerca un secondo pezzo e dice "qui c'è un'irregolarità superficiale: a seconda della tecnologia di laccatura scelta dal cliente, variano i requisiti tattili e visivi di ogni singola superficie. Utilizziamo dei campioni di riferimento, rispetto ai quali, se necessario, si effettuano i controlli di qualità sui frontali".

La signora Riemer va verso una delle pareti, sulla quale sono campionati in perfetta sequenza i singoli pezzi di un'altra cucina. Ne seleziona uno e lo verifica fronte e retro.

"A prima vista sembrerebbe trattarsi di un'inclinatura sottile, forse perché è un'essenza che è stata tagliata da poco."

Infatti, il legno, a seconda del tipo di essenza e del trattamento che subisce, può presentare una texture superficiale con pori più o meno sottili, che rendono unica ogni cucina.

Questa, per esempio, sembra una graffiatura. Può essere dovuta all'operazione precedente? "In questo caso non è così, perché si tratta di una naturale venatura di questa essenza di legno."

Come sa che in un caso si tratta di un vero difetto, mentre nell'altro è semplicemente una venatura naturale? "Conosco le diverse essenze di legno, la loro texture superficiale, anche con diverse varianti di laccatura. Un minimo grado di deviazione rispetto al range di normalità non è un problema e basta consultare le norme di qualità bulthaup, ma anche solo un piccolissimo puntino nero leggermente in rilievo lo è.

In caso di dubbio applico il criterio di discrezionalità: se una di queste piccolissime pecche si trova in un punto del frontale non direttamente visibile, allora do l'autorizzazione a procedere con la successiva fase di lavorazione. Ma il requisito è che non salti all'occhio."

Pagina a sinistra:
Waltraud Riemer controlla
superfici e colori dei frontali
utilizzando un flash di luce
laterale. Alcuni particolari
preferisce invece esaminarli
ancora una volta all'aperto,
per sicurezza.

Pagina doppia seguente:
Sarebbero solo un fastidio i
guanti per Waltraud Riemer,
quando esamina le superfici
in legno naturale o laccato.



Come organizza la sua giornata lavorativa?
"Seleziono i frontali allineati su una parete, posizionandoli in modo tale che siano nella stessa sequenza in cui saranno in casa del cliente. Osservo le venature per vedere se sono omogenee, verifico che le ante si chiudano a filo e che i frontali combacino perfettamente. Verifico anche che il colore dei pensili sia identico a quello delle basi, cosa che può dipendere dall'essenza, dal processo di mordenzatura o dalla laccatura, dalla quale dipende a sua volta l'effetto ottico finale di una superficie in legno. Inoltre il legno non è sempre uguale. A volte un frontale è più grigio rispetto al campione. Devo quindi procedere caso per caso. Dipenderà dalla natura oppure la superficie non è stata trattata correttamente?"

Quanto contano le caratteristiche tattili e visive al primo impatto? "Vedere per due terzi, tastare per un terzo. Questa è la mia formula. Preferisco sfiorare le superfici a mano nuda, invece che con i guanti, perché posso sentire molto di più."

La signora Riemer sta verificando un frontale sotto un fascio di luce laterale estremamente intenso. "Questa luce rende visibili anche le minime imperfezioni che non ho colto con l'esame visivo o sulle quali ho passato i polpastrelli senza percepirle."

Nella fase successiva viene usato l'esame visivo con tubi fluorescenti, che emettono fasci di luce blu e luce gialla (una combinazione di luce fredda e luce calda) e simulano le condizioni di illuminazione diurna in una cucina con finestra. "Se mi resta qualche dubbio, allora mi metto sotto questa fonte luminosa all'ingresso del capannone. Quando anche qui non si intravede più nulla, quel pezzo è definitivamente approvato."

Quanti pezzi riesce a controllare ogni giorno?
"Forse duecento, duecentocinquanta." Con numeri come questi bisogna saperci fare.

E riesce comunque a prestare attenzione a ogni dettaglio? "Quando lavoro otto ore al giorno e le cucine sono solo di colore bianco, alla fine sono praticamente accecata. Sembra quasi che le immagini mi scorrano davanti agli occhi senza mai fermarsi e ho l'impressione di vedere dei puntini dove non c'è nulla. Il bianco è accecante. Per questo ogni tanto esaminiamo una superficie scura o qualcosa di completamente diverso, per esempio un frontale in pelle o un morbido frontale soft-touch, che danno sollievo ai miei occhi e ai miei sensi."

Lei esegue il controllo finale prima che un frontale venga abbinato alla colonna e preparato per la spedizione. Ci sono anche altri controlli prima di questi? "Il legno viene controllato già in fase di selezione dell'essenza, poi vengono abbinati le impiallaccature e viene esaminata la continuità delle fughe sul tavolo luminoso. Infine, le impiallaccature vengono incollate sui substrati, che a loro volta sono tagliati su misura e smussati lungo i bordi. L'addetto alle lavorazioni verifica il risultato ottenuto dopo ogni fase. Solamente dopo la levigatura e laccatura a più strati il frontale arriva da me. Se non risponde ai requisiti di qualità, viene respinto e torna alla fase precedente."

Può succedere che le sfugga qualcosa?
"Può succedere, ma è raro."

Ci sono frontali che deve respingere o scartare del tutto? "In realtà non più di una mezza dozzina all'anno. Trattiamo le nostre cucine come se fossero fragili come il cristallo."

"Sono rare le persone che fanno il loro lavoro e lo fanno con dedizione", come diceva la mistica spagnola Teresa d'Avola. La qualità è frutto di un tormento, ma di questo la signora Riemer sembra non accorgersi per nulla. E mentre appare impaziente di ricevere il pezzo successivo, cammina avanti e indietro fra un pannello di controllo e l'altro.

"Fin da bambina avevo più l'indole di un maschiotto che di una bimba, avevo sempre qualcosa da fare, per questo è un bene che nel mio lavoro non debba stare sempre seduta."

Questa professione è la mia vita, la mia vocazione. Ho un lavoro di responsabilità, che è al tempo stesso molto vario, perché i requisiti sono sempre diversi. Lavoro con persone con le quali posso confrontarmi e consultarmi."

Come si diventa addetti ai controlli di qualità? "Negli anni '70 vi era stata una ricerca massiccia di personale in bulthaup e all'epoca mi ero fatta avanti anche io, che ho una formazione commerciale. Fui assunta e iniziai a lavorare in questa posizione. Le conoscenze specifiche le ho acquisite man mano."

Crede di avere una dote naturale che l'ha aiutata in modo particolare? "Il buon senso. C'è qualcuno a cui piacerebbe avere una cucina con un legno nodoso o con imperfezioni superficiali? Certamente no. Io non mi affido esclusivamente al progetto che vedo sulla

carta, ma verifico sempre che esso coincida con il frontale della cucina che ho davanti.

A volte i clienti ci inviano degli impiallacciati speciali oppure vogliono rifinire loro stessi le superfici e ordinano cucine in legno grezzo. In questo caso non apponiamo il nostro brand sul prodotto. Non posso sapere se la cucina verrà laccata in una tinta chiara o scura. Parto dal presupposto che verrà laccata in un colore chiaro per cui predispongo tutto in tal senso. Si tratta sempre di utilizzare i criteri di valutazione migliori possibili. E queste decisioni non può certo prenderle un computer."

Le sono già arrivate richieste assurde? "Forse assurde no, ma è capitato che fra la fase di impiallaccatura e la mia verifica, una partita di impiallacciato di rovere sia arrivata mista ad un altro materiale. Oppure una volta una cucina con frontali arancioni pareva che al centro dovesse avere una colonna verde brillante. In un'altra occasione un cliente americano ordinò una cucina che sembrava dovesse occupare addirittura tre locali."

La sera riesce a staccare o si porta a casa il lavoro? Vede ancora davanti a sé le immagini delle venature del legno prima di chiudere gli occhi per dormire? "No, questo no!" E ride di nuovo. "Ma scruto sempre i mobili dei miei amici – anche involontariamente – con grande attenzione. Dopo quarant'anni faccio tutto quasi automaticamente: anche se alla fine le cucine sono perfette, io saprei sempre riconoscere il punto in cui era stata riscontrata un'imperfezione, anche a distanza di settimane. A fine giornata faccio una lunga passeggiata nel bosco e il rumore di fondo del reparto di produzione viene rimpiazzato dal rilassante fruscio delle foglie."

Testo: **Larissa Beham**
Fotografie: **Heji Shin**

Pagina a destra:
Waltraud Riemer lavora in sintonia con l'esperto maestro falegname addetto alle impiallaccature e alle finiture superficiali. Anche se al controllo finale dovesse esserci ancora una piccola pecca, la cucina dovrà comunque giungere a destinazione nei tempi prestabiliti. Chi lavora costantemente con livelli di concentrazione molto elevati ha ovviamente bisogno di avere delle pause mentali. "Alcuni processi sono quasi meccanici" racconta Waltraud Riemer. "Ma i difetti mi saltano comunque subito all'occhio, grazie alla spiccata sensibilità che ho sviluppato in questi quarant'anni di attività."





Ospite dello Chef Mangiare cibi buoni e sani dev'essere un piacere che si gusta in cucina: così la pensa David Bouley

Con nonchalance lo Chef prende da un piatto i funghi appena saltati in padella disponendoli con un'elegante pinza in acciaio su vassoio che emana un delizioso profumo di enoki, grifola frondosa, pleurotus ostreatus, cantarello tubiforme, shiitake e – a coronare il tutto – finferli dallo stelo dorato. L'aiuto cuoco ogni tanto affonda il mixer nella salsa di noce di cocco e aglio per dare il tocco finale all'antipasto con questa crema spumosa, che pochi secondi dopo farà scivolare sul bancone, facendola arrivare direttamente a portata di mano degli ospiti.

Da Bouley at Home, il nuovo ristorante di David Bouley, cucinare è un invito a dialogare dei temi preferiti dal padrone di casa: mangiare significa mangiare cibo buono e sano in compagnia intorno a una grande tavola. E quest'ultima affermazione si riflette anche nel mobilio. Tre banconi con altrettante generose stazioni di cottura, ciascuna con otto sgabelli, realizzate su misura, secondo i desideri di Bouley. Qui i 24 ospiti possono seguire con grande attenzione tutti i segreti della mise en place. E alla fine potranno passare alle domande e chiedere quale aroma meglio si abbini al piatto di funghi con ventresca di tonno caramellata, che vedono davanti ai loro occhi: zenzero, cardamomo, garofano, ginepro e coriandolo.

"Per me è essenziale riuscire a trasmettere la ricchezza, la varietà di ingredienti e l'interattività dell'atto del cucinare", dice David Bouley, che a metà degli anni '80 con ristoranti come "Bouley" è riuscito a fare risplendere di stelle Michelin il firmamento di New York per tanti anni. E che i clienti di questo ristorante si sentano a loro agio – clienti facoltosi, amanti del buon mangiare in risto-

ranti raffinati – si vede! infatti sono ammalati dal mix fra entertainment e ingredienti riccamente variegati. Quest'uomo, che per il suo impegno è stato definito dai suoi detrattori "mezzo cuoco, mezzo guaritore, mezzo mago" in questa città si è sempre sentito nel suo elemento.

Interattivo significa che nel suo nuovo ambiente ha deciso di rinunciare a un determinato tipo di alleati. Cameriere e camerieri? Ebbene, qui non ci sono. I due cuochi per ogni stazione di lavoro sono gli ultimi a toccare i piatti che arriveranno sulla tavola, dopo essere stati preparati nella cucina sotterranea dell'edificio. Scomparti raffrescati, cassetti contenenti le erbe aromatiche, forno per la cottura a vapore, colonna degli elettrodomestici e cantinetta sono i migliori allineati e si trovano proprio alle spalle di ogni stazione di lavoro. Il sommelier e i suoi assistenti si occupano di vino e acqua. Le posate pulite possono essere prelevate direttamente da un cassetto messo a disposizione di ogni ospite e integrato in modo invisibile nell'isola di cottura.

Oltre ai grandi schermi, sui quali scorrono video sulle tecniche culinarie e interviste con i produttori degli ingredienti, per Bouley parte dell'interattività è lo scambio diretto fra i suoi ospiti e gli chef e non soltanto un'unica volta, quando fanno il tradizionale giro dei tavoli per chiedere se tutto è stato di gradimento: vuole infatti fare comprendere ai foodies che il loro destino è davvero nelle loro mani. "Quando sono al tavolo del ristorante hanno la possibilità di scegliere, mangiare cibi sani e buoni e convincersi che in cucina possono fare molto di più di quanto non osino fare."

A sinistra:
Già la giacca è fuori dall'ordinario: David Bouley davanti al suo nuovo laboratorio del cibo, Bouley at Home, Flatiron District, Manhattan.



Pagina a sinistra:
Tocco finale: il cuoco Leo Alvarez grattugia il parmigiano sul piatto. I germi di bambù in brodo dashi vengono cucinati con le alghe kombu per accompagnare l'agnello del Colorado. I funghi, che sono fra gli ingredienti del Forager's Treasure of Wild Mushrooms, vengono conservati in speciali cassette refrigerate. Fin dagli anni '70 David Bouley colleziona pentole in rame di E. Dehillerin di Parigi e le usa tutte ancor oggi.

Pagina doppia seguente:
Lo spagnolo Daniel Chavez-Bello, direttore della ricerca e sviluppo di Bouley. I suoi nuovi piatti sono presentati su Instagram: @Dani_chavezbello.



Voglia di conoscenza e curiosità sono delle priorità assolute per questo sessantacinquenne esperto di alimentazione, che non rinuncia comunque in alcun modo alla sensualità delle sue creazioni. Non si tratta di un capriccio del momento, ma di un processo estremamente organico o, se vogliamo, bio-dinamico.

La logica continuazione del suo percorso personale, iniziato nei dintorni della cittadina universitaria di Storrs, Connecticut, quando viveva ancora con i genitori di origine francese e i suoi otto fratelli. "Non è che mi sono svegliato un giorno e mi sono detto: d'ora in avanti voglio cucinare cibi salutari".

Diversamente da altri giovani americani, Bouley era stato viziato dalla freschezza degli ingredienti utilizzati in cucina dalla mamma, racconta, e aggiunge che un giorno, lui e uno dei suoi fratelli avevano provato il junk food, ma che poi erano stati così male da non averci mai più riprovato. Anche la fattoria dei nonni emigrati dalla Francia a Rhode Island aveva sempre colpito la sua fantasia. Dopo brevi studi alla Sorbona, aveva appreso l'arte alla scuola di chef rinomati come Roger Vergé, Paul

Bocuse, Joël Robuchon e Fredy Girardet. Il primo ristorante "Bouley" aprì i battenti solamente nel 1987 e subito divenne una calamita per le super-model. "Da me si lasciavano andare a mangiare senza avere paura delle calorie", ci dice oggi. E afferma anche che, fatta eccezione per il purè di patate, non cucina più con burro o panna.

Che Bouley at Home serva in tavola anche del buon pane cotto in loco, con una crosta spessa e una bella spalmata di burro della Bretagna, per lui fa solamente parte del suo dovere di rendere un servizio al cliente. Molti però negli ultimi dieci anni parlavano sempre più spesso di allergie e malattie autoimmuni, quindi... questo no, quello nemmeno, niente glutine. Alla fine i camerieri, durante la raccolta degli ordini, dovevano gestire mille eccezioni: "una vera sfida".

Ma non per una persona che per tutta la sua vita è stata un trendsetter delle tendenze culinarie. Bouley è il ristoratore al quale gli americani viziati di New York devono – fra l'altro – il menù degustazione, la Fingerling, una piccola patata dal sapore delizioso, le capesante e la trasformazione dell'ex-quartiere degradato di TriBeCa in una meta culi-

naria. "Ho iniziato presto ad interessarmi dei processi chimici scatenati nel nostro corpo da determinati alimenti. Per 30 anni ho sperimentato e lavorato su questi temi e oggi ne abbiamo fatto un vero e proprio metodo di lavoro."

Ciò che già da anni gli frullava per la testa, divenne però realtà soltanto più tardi, dopo essere stato in una showroom bulthaup, come egli stesso rivelò al New York Times: "Tutto ciò che producono ha le giuste proporzioni, individuali e anatomiche, ergonomicamente corrette anche in relazione alla corporatura e all'estensione delle braccia. Nulla è standard."

Il suo flagship restaurant "Bouley", dopo molti spostamenti, lo scorso anno ha chiuso definitivamente. Ma il concept è ancora vivo. Alla fine del 2019 dovrebbe risorgere dalle ceneri proprio a TriBeCa, in un ambiente raffinato ed esclusivo, con soli 30 posti. Ma da qui ad allora egli intende mettere a frutto il suo tempo. Si è iscritto alla facoltà di scienza dell'alimentazione della New York University e ha anche in progetto di frequentare un





Pagina a sinistra:
Oltre alle essenze organiche e all'olio di origano, lo jamon ibérico è fra gli ingredienti del brodo chiaro, che porta il nome di Booster.

A destra:
Leo Alvarez con la flan di porcini, servita con polpa di granchio oppure con stôr o dashi affumicati e tartufo nero.



master alla Harvard Business School. Di recente ha trascorso tre settimane in Giappone, dove l'emittente televisiva NHK ha girato un documentario su di lui. In Giappone ha visitato i tradizionali centri di produzione di koji (il riso fermentato), sake, miso, salsa di soia e kudzu, una radice che Bouley utilizza come addensante per le sue salse e, in forma essicata, per le patatine come base per le sue ricette amuse-bouche. Bouley contatta gli scienziati che si occupano di fermentazione degli ingredienti e dei loro effetti sul microbioma intestinale e va alla ricerca di esperti come Paul Stamets, micologo di fama mondiale, che a Washington sulla West Coast americana ha fondato un'azienda di nome "Fungi Perfecti". "I funghi", dice David Bouley, "sono fra gli alimenti più salutari che esistono."

I processi infiammatori nel corpo umano, questo oramai lo sa da tempo, possono essere influenzati in modo decisivo da un'alimentazione corretta. I batteri intestinali e la Haute Cuisine – un difficile esercizio da equilibrista? Non per Bouley, che ha addirittura chiamato al suo fianco in Bouley at Home un direttore in ricerca e sviluppo. Si tratta di Daniel

Chavez-Bello, che, fra l'altro, ha cucinato anche al leggendario "elBulli" in Costa Brava. "La cucina molecolare si affida troppo alle reazioni chimiche" ci dice. "Noi facciamo la stessa cosa, ma con ingredienti naturali, con seetang, agar agar, chia e kudzu. Utilizziamo gli enzimi e gli aminoacidi in modo simile, ma con molta più giocosità. Il segreto nella cucina di Bouley è rappresentato, tra le altre cose, dalle diverse consistenze con cui sperimenta."

Ma anche l'elevato tenore qualitativo degli ingredienti fa sì che i menù degustazione contengano sempre qualcosa di nuovo e sorprendente. Per i Newyorkesi ciò comporta anche costi elevati: la sera un menù degustazione di dieci portate costa 225 dollari e il vino adatto alle portate fa salire gli extra a 125 dollari.

Questi prezzi relativamente cari anche per il centro finanziario di Manhattan non nascono dal nulla. Bouley, che vive in città con sua moglie Nicole, ma anche in campagna nel nord est del Connecticut, dove coltiva le sue materie prime nella fattoria di proprietà, è costantemente alla ricerca di sapori intensi.

Percorre molte miglia con la sua Harley o con una delle sue Ducati per degustare gli alimenti sul posto, ovviamente se riesce a trovare un momento e se il tempo lo consente.

I fornitori sono centinaia, forse migliaia, e lui consegna loro spesso di persona le nuove sementi. E il tonno per il suo antipasto a base di funghi Bouley at Home non lo acquista al mercato del pesce, come gli altri ristoranti di New York, ma appena pescato, dalle banchine di Cape Cod, nel Massachusetts: quando viene catturato un esemplare particolarmente grosso, Bouley viene avvisato e acquista il pesce intero, che viene tagliato e messo in plastica biologica per usi alimentari e conservato in speciali congelatori giapponesi, in cui viene abbattuto a basse temperature con la formazione di piccolissimi cristalli di ghiaccio.

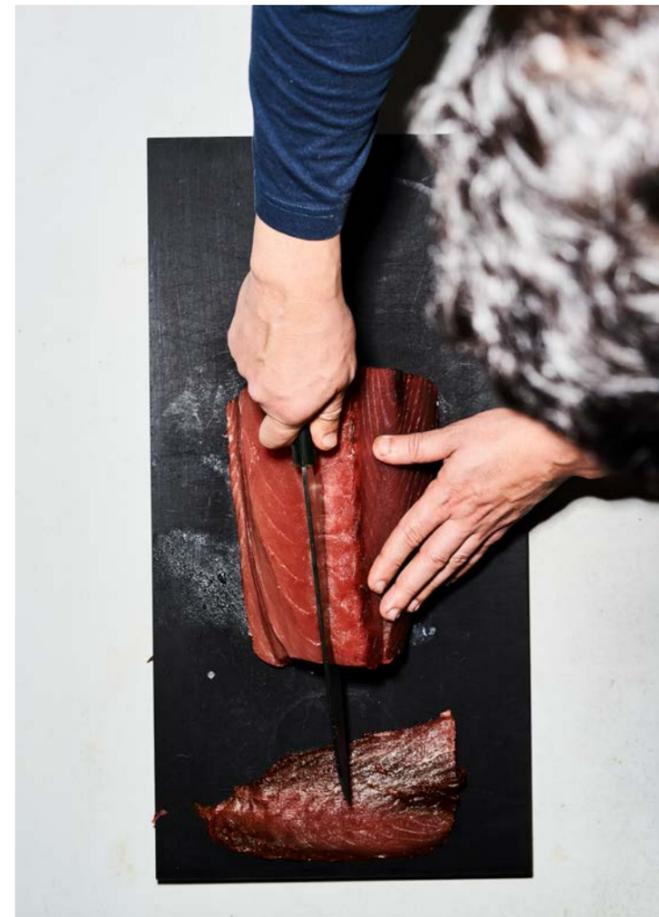
Bouley at Home è stato arredato con elementi bulthaup. Non si tratta di una cucina commerciale, ma di una cucina che si può utilizzare anche a casa propria, con percorsi ottimizzati e piani di lavoro su misura. Oltre alla "Bouley TK" (Test Kitchen), che può ospitare eventi fino a 120 persone e che ricorda il salotto di casa, tutta l'ambientazione crea



A sinistra:
Fra i newyorkesi i posti a sedere lungo i tre banconi del Bouley at Home vanno a ruba.

Pagina a destra:
La ventresca di tonno David Bouley la riceve direttamente dai dock di Cape Cod. — Daniel Chavez-Bello fa saltare i funghi per il Forager's Treasure con il pain d'épices, un mix di spezie della casa. — Nel frattempo lo Chef si dedica personalmente a supervisionare anche i più piccoli dettagli. Le ostriche arrivano dalla Bretagna.

Pagina doppia seguente:
Ostriche con kiwi e bergamotto. — Leo Alvarez prepara il suo piatto a base di funghi. — I pasticceri all'opera nella cucina dei dessert, che guarda sulla West 21st Street. — Gli ospiti seduti lungo i banconi vedono da vicino come vengono spadellati i funghi e ne respirano il profumo. — In pentola bolle il brodo di noce di cocco e aglio, pronto ad accompagnarsi al piatto di funghi.



ambienti familiari, che rendono onore al concetto di "at home" espresso nel nome del ristorante.

Ma Bouley, il figlio dell'imprenditore, non si è mai accontentato di una sola attività. È suo anche il "Brushstroke" di New York, in cui si serve cucina Kaiseki a settimane alterne e delicatessen stagionali nipponiche, oltre al "Bouley Botanical", che lui ama chiamare "Urban Farm Event Space", teatro per altro della serie "The Chef and the Doctor". Afferma che "molti di questi medici hanno essi stessi problemi di salute e utilizzano gli alimenti per migliorare la loro condizione medica, desiderando limitare, per quanto possibile, l'effetto dei farmaci".

Si diverte moltissimo a ricercare insoliti legami e connubi anche in cucina, cercando di sublimarne il sapore. Da Bouley at Home il menù propone anche "Ostriche Belon del Maine con kiwi e bergamotto". È giunto a quest'idea dopo avere letto un libro scientifico. "Ostriche e kiwi contengono gli stessi 18 minerali e insieme sviluppano un sapore delizioso, che mai avrei potuto immaginare." Temeva che i suoi clienti potessero prenderlo

per pazzo, ma così non è stato. "Le ostriche contengono sali, grassi e proteine, i kiwi sono ricchi di acidi e zuccheri. Insieme posseggono i cinque ingredienti basilari del piatto perfetto."

Quando David Bouley spilucca qualcosa, per lo più sono popcorn fatti in casa, possibilmente con curry o miso. Oppure cioccolato fondente, con il minore contenuto possibile di zucchero, naturalmente. Il cacao naturale contiene vitamine, elementi traccia e antiossidanti, dice con entusiasmo. Sua nipote Sarah Bouley, maestra cioccolattaia di professione e una delle poche donne della squadra ("puro caso!"), impartisce lezioni di cucina, come del resto fanno anche gli altri cuochi - intorno ai banconi di Bouley at Home: Per i dessert il programma prevede "creazioni al cioccolato" e "petit fours", senza mai trascurare le regole per mantenere un indice glicemico basso.

Ad ognuno di essi viene abbinato un vino ad hoc, non soltanto a cena, ma anche a pranzo. "Nelle dovute quantità, il vino è salutare", afferma il maestro. Aggiunge poi: "Non siamo in una clinica e io amo celebrare

la vita": ed è su queste note che viene fuori l'anima francese di quest'uomo del Connecticut.

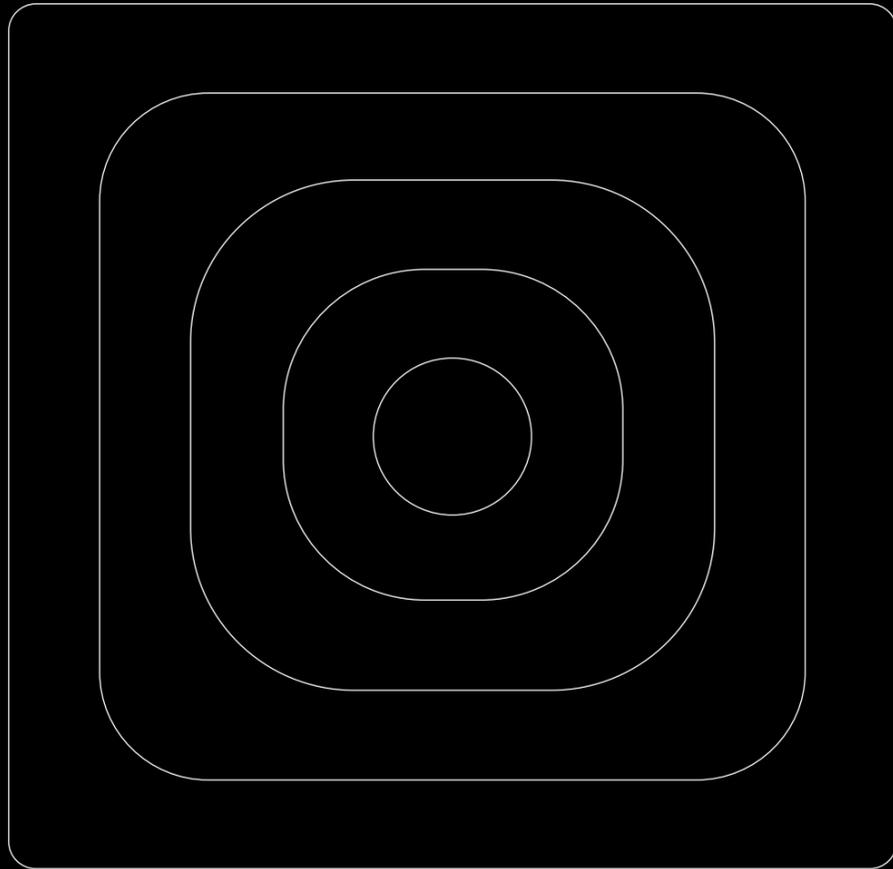
Testo: Doris Chevron
Fotografie: Peden + Munk





In armonia con il mondo

Cosa ci serve per
aprirci e farci sentire,
al tempo stesso,
sicuri. Un saggio di
Dominic Veken



Nell'antichità i Greci avevano una visione idilliaca del cosmo. Per loro ogni cosa si conciliava con il tutto e rispondeva ad un'armonia superiore: sia il micro che il macrocosmo, sia il mondo visibile che quello invisibile erano governati dalle stesse regole eterne. Immaginavano anche che gli infiniti pianeti, lungo le loro traiettorie antiorarie, emettessero suoni che producevano la "musica universale delle sfere". Essa donava all'uomo una sensazione cosmica di elevatezza ed armonia con l'universo.

La rappresentazione cosmica degli antichi ci dice chiaramente che lo spazio intorno a noi e il modo in cui ci rapportiamo ad esso hanno un enorme impatto sul rapporto con noi stessi. Le modalità secondo cui interagiamo con il mondo e con noi stessi si influenzano reciprocamente. Ma come funziona tutto ciò? Come può lo spazio che ci circonda liberare o sopprimere qualcosa che è dentro di noi? Come può lo spazio intorno a noi entrare in risonanza con una certa parte di noi e trasmetterci il senso dell'armonia? Innanzitutto creando una determinata atmosfera. L'atmosfera che ci circonda dialoga con noi, in essa s'ode quasi una voce che ci parla, facendo vibrare delle corde dentro di noi. Funziona esattamente così anche a una festa in cui l'atmosfera è rilassata oppure in una cattedrale che ci incute timore. L'atmosfera intorno a noi produce sonorità che generano un moto interiore. E a nostra volta ci sentiamo toccati, abbracciati, accolti oppure lasciati completamente soli. Il caso ideale è quello in cui in un luogo qualunque ci sentiamo comunque a casa. Sentiamo che possiamo essere come siamo e come vorremmo essere. Ci sentiamo vivi e riusciamo ad avere uno scambio naturale con le persone e con gli oggetti, con il mondo che ci circonda.

In realtà non sta succedendo nulla eppure siamo esattamente lì, in quel momento, siamo felici e ci lasciamo trasportare in modo molto naturale e senza sforzo. Tutto sembra andare per il verso giusto. Semplice e bello!

"Quando uno dei due bracci della forchetta di un diapason viene avvicinato all'altro, il secondo reagisce entrando in risonanza con il primo." Così il sociologo Hartmut Rosa descrive la possibile relazione di risonanza fra noi e il mondo. La sorgente della risonanza crea un'oscillazione e il corpo che entra in risonanza con essa reagisce di conseguenza. L'atmosfera diventa una metafora acustica della vita, della comprensione, del senso di sé e della felicità. Si tratta di trovare l'accordatura giusta, come con uno strumento musicale. La risonanza conferisce spazio all'armonia, dotandola di una profondità e di una dimensione temporale. Di recente Rosa ha presentato un'opera senza precedenti sul tema della risonanza, in cui cerca di decifrare la nostra relazione con il mondo e gli ostacoli in cui si incaglia la metafora acustica. In un'epoca in cui cerchiamo di tenere ogni cosa sotto controllo, in cui non consideriamo le cose per il loro valore, ma solo come oggetti d'uso, abbiamo perso il legame con il mondo. La risonanza resta molto spesso esclusa, le vibrazioni e l'atmosfera sono compromesse. Ciò accade perché teniamo il mondo a distanza, lo vediamo come una raccolta di cose lontane, come conglomerato di elementi che non hanno nulla da dirci, in modo da averle unicamente a disposizione in base alla loro utilità per noi in un determinato momento. Esse ci servono, nel presente o nel futuro, come mezzi per raggiungere un fine. Quanto più ricerchiamo tali risorse, tanto più sicura ci appare la nostra posizione nel mondo e nella società. Secondo Rosa, il problema consiste nel fatto che, attraverso l'oggettivazione di tutte le cose, nulla più riuscirà a interagire con noi in modo spontaneo. Vedremo unicamente le cose così come vorremmo che fossero. Perdiamo in tal modo la nostra naturale e innocente relazione con il mondo, una relazione invisibile, ovvero la sensazione di una possibile unione universale. L'unione fra la fonte della risonanza e il corpo risonante viene compromessa per sempre e non vogliamo più sentire cosa hanno da dirci tematiche complesse, né tantomeno elementi e oggetti concreti del nostro ambiente, come tappeti, unità di stoccaggio o coltelli. Vogliamo solamente utilizzare e sfruttare tutto questo ai nostri fini, assoggettarlo a noi

e farne degli elementi decorativi, relegandoli però ai margini del nostro percorso di vita. Si tratta solo ed esclusivamente di oggetti, cose. Questo è tutto. In tal modo ci priviamo della possibilità di percepire la sonorità generata dalle sfere intorno a noi. La nostra relazione con il mondo è deficitaria.

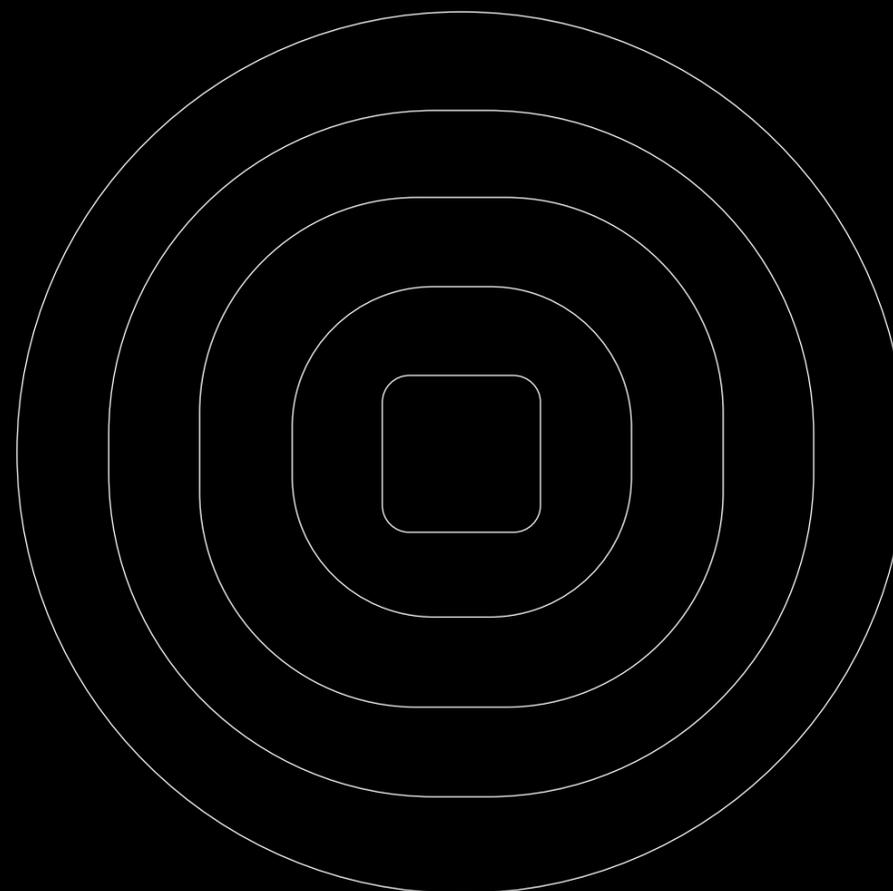
Marina Abramović, alcuni anni or sono, ha creato una performance al MOMA dal titolo "The Artist Is Present", incentrata sul tema di una relazione totale con il mondo e sulla creazione di una risonanza vera. Si è seduta su una sedia posta al centro del museo e ha messo un'altra sedia vuota davanti a sé, dove i visitatori avrebbero preso posto uno dopo l'altro. Non ha fatto null'altro che attendere per ore, giorni e settimane ininterrottamente, mentre le persone di fronte a lei non facevano nient'altro che prendere posto e guardarla. Non è successo niente di più, eppure si sono dischiusi mondi nuovi. In quei momenti tutta la concentrazione è rivolta a chi è di fronte a noi, guardandolo in volto senza interferenze e senza parlare per minuti, lasciandosi andare esclusivamente all'essere percepiti e a percepire, e all'impercettibile movimento dell'aria. La "pura presenza" delle persone, una forma di presenza concentrata, ha avuto come inevitabile conseguenza quella di ridere, sorridere, piangere, scavando in profondità. Successivamente i visitatori hanno parlato fra loro del fatto che questo "essere posti uno di fronte all'altro, di esserci", anche se per un tempo minimo, ha cambiato la loro vita, consentendo loro di vedere il mondo con uno spirito nuovo.

Chiunque abbia fatto meditazione si è esercitato nella capacità di percepire la "presenza pura". Un "Ommmm" muto o semplicemente pensato a lungo, il vibrare di un braccio del diapason, l'ambiente armonico creato dalla sorgente di risonanza – e la repressione dell'Io cosciente come istanza critica e di controllo – per entrare in sintonia con il mondo circostante al pari di un corpo in risonanza: non giudicando, non soppesando, ma lasciandosi trasportare senza alcuna fatica dal flusso della vita in un rapporto fluido con il mondo – questa è l'idea dello Zen. La stessa impressione la si ha se si guarda qualcuno intensamente negli occhi per cinque minuti senza parlare. La pura presenza della persona di fronte a noi genera un forte effetto di risonanza, una connessione fra noi e l'altra persona, la sensazione di nuotare lasciandosi trasportare tranquillamente da un'onda. La risonanza

intensa genera la presenza pura, in cui si è racchiusi nell'attimo, il pensiero e l'attenzione non vagano altrove, al contrario sono esattamente lì, nel luogo in cui ci si trova. Si tratta di un'esperienza totale del presente. La pura presenza e la risonanza intensa si condizionano e si rafforzano vicendevolmente: è come mettere a distanza ravvicinata due diapason, se se ne tocca uno, l'altro entrerà in risonanza.

Anche gli ambienti possono essere paragonati a dei diapason. Possono creare atmosfere in risonanza, farci dischiudere ad essi. Questi ambienti sono realmente armonici. Non sono altari al cospetto dei quali ci sentiamo piccoli e passivi, ma sono come ambienti per musica da camera e ci assegnano un ruolo da protagonisti al loro interno, che ci rende liberi, aperti e attivi. Sono ambienti rilassati, ambienti noti, che invitano ad entrare in risonanza con essi, senza pesi, senza carichi. La loro bellezza deriva dalla loro funzione, senza che questo li riduca al loro mero valore d'uso. Ci lasciano semplicemente essere ciò che siamo e ciò fa parte del loro fascino. Configurare ambienti come questi è una vera e propria arte. Avere ambienti simili in casa nostra è gioia pura. Disinvoltura e naturalezza incontrano la capacità di dare forma allo spazio. Non assenza di regole, bensì presenza di regole non troppo severe. Ambienti come luoghi liberi e aperti, come una radura che ha potuto svilupparsi grazie al bosco tutt'intorno, che la protegge, lasciando filtrare i caldi raggi del sole. Qui ci fermiamo a riposare, siamo all'aperto, ma al tempo stesso al sicuro e senza condizionamenti. Ci sentiamo pronti. Allora può finalmente nascere ciò che Hartmut Rosa descrive come "quel filo vibrante fra noi e l'universo".

Illustrazioni: Gerwin Schmidt



Quando corpo, anima e oggetti si fondono Tohru Nakamura: l'arte giapponese di usare il coltello



Pagina a sinistra e pagina doppia seguente: Tohru Nakamura ha un rapporto tutto speciale con i suoi coltelli. Sono come una parte di lui. Gli è particolarmente caro il coltello Deba-Bochou per sfilettare il pesce, regalo di Akiyama-san, conosciuto nel suo ristorante di Tokyo. Sulla sua lama è inciso "Tsukiji Masamoto", nome del negozio di coltelli del mercato del pesce di Tokyo.

La relazione con i miei coltelli, quindi la relazione fra me, in quanto essere umano, e degli oggetti privi di vita, è caratterizzata da conoscenza, padronanza dello strumento e apprezzamento. Tutto inizia già nel momento in cui se ne viene in possesso, che non può assolutamente essere casuale o senza emozioni. Uno dei miei coltelli più importanti l'ho ricevuto in regalo da uno chef in Giappone, dopo aver lavorato dietro le quinte di una cucina classica giapponese per qualche tempo. Questo chef è chirurgo presso l'ospedale universitario di Tokyo; nel mentre, gestisce un ristorante tranquillo, che può ospitare al massimo sei persone e che apre solo quando c'è un numero idoneo di prenotazioni. Lavora come chef anche alla corte dell'imperatore giapponese, in occasioni speciali, quando tutto deve filare veramente alla perfezione. Alla fine del periodo di tempo che trascorsi in quel paese, questo chef mi regalò un tradizionale coltello giapponese, cosa che fu per me un onore davvero speciale.

Noi occidentali abbiamo una cultura dei coltelli decisamente diversa da quella orientale. La nostra è modellata sull'immagine del cavaliere, che, con la sua pesante spada, picchia l'altro sulla testa invece che farlo a fettine. Ebbene, un cavaliere così avrebbe a ragione potuto fare roteare in aria una clava, piuttosto che brandire una spada, a differenza dei samurai, che con le loro spade leggere, affilate come rasoi, con un solo colpo recidevano il braccio del nemico con precisione chirurgica. Allo stesso modo, il coltello – per gli chef giapponesi – ha un significato molto diverso: il loro legame con questo utensile di lavoro rispecchia la loro anima di cuochi. Di conseguenza, può essere considerato un grande onore se uno chef giapponese ti

fa dono di un coltello da portare con te lungo la strada della vita, in Europa, per praticare la professione del cuoco in modo diverso. Prendi, ad esempio, la sfilettatura del pesce. In una cucina tedesca otto cuochi possono avere almeno cinque modi diversi di tagliare il pesce. In Giappone, otto cuochi ripeteranno esattamente per otto volte la stessa procedura. In Europa la professione del cuoco è tutta un'altra cosa: bisogna essere veloci, preparare i piatti seguendo le liste degli ingredienti, perché noi prepariamo pietanze complesse con salse, sapori e consistenze, che nell'insieme dovrebbero produrre qualcosa in più.

In Giappone, invece, si preferisce dare risalto al prodotto puro. Un cuoco giapponese per molto tempo si esprimerà e agirà come uno scolarretto. Forse, quando sarà sulla quarantina inoltrata, penserà di fare un ulteriore passo avanti. Questa crescita lenta si accompagna a uno speciale rispetto per il lavoro, i coltelli e il cibo. L'atteggiamento di umiltà e deferenza permea tutte le cose. E il modo migliore per vederlo in atto è dove si lavora il pesce. C'è il coinvolgimento di tutta la filiera del processo, dal pescatore al rivenditore, fino ai cuochi.

Tutti i pesci vengono sempre disposti esattamente nello stesso modo: con la testa a sinistra, la coda a destra e la pancia rivolta verso il cuoco o il cliente – sempre! Un paio di informazioni di base: il filetto che poggia sul fondo è più a contatto con il ghiaccio. Pertanto, bisognerà iniziare a preparare il pesce al contrario, a partire cioè dal filetto più in alto, perché potrebbe perdere più rapidamente le sue caratteristiche di freschezza. Rigirando il pesce si vede il lato del ventre e della cavità addominale. Questa parte è la più morbida, qui si deve necessariamente incidere il primo taglio – sempre! La grande arte è astenersi dal fare cose nuove o diverse. La grande arte consiste nel fare ciò che si fa con la massima precisione e perfezione.

In Giappone ci sono molti ristoranti specializzati in un solo piatto: solo ramen, solo bistecca, solo yakitori o solo anguilla alla griglia. Perché la concentrazione porta a un livello di qualità superiore. Immaginatevi ora che in Baviera ci sia un ristorante dove si serve solo arrosto di maiale e knödel e, al massimo, cavolo bianco o cavolo rosso. Soprattutto con l'arrosto di maiale, c'è solo mezz'ora di tempo in cui l'arrosto è davvero perfetto, prima non è ancora cotto a puntino, dopo inizia a diventare troppo asciutto. Specializzandomi in un solo piatto, avrei più tempo e potrei arrivare a definire con maggiore precisione



鐵匠

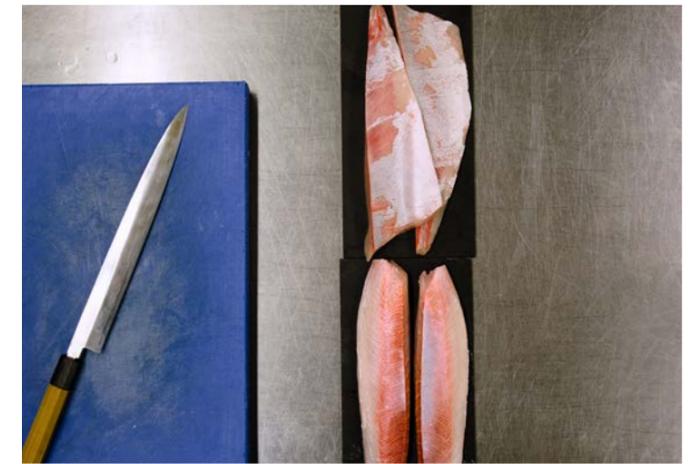


正作

鐵匠

鐵匠

鐵匠



Pagina a sinistra e sopra: Tohru Nakamura taglia lo hamachi, la ricciola dumerilii giapponese dal manto con evidenti sfumature gialle, che utilizza per preparare il sashimi. Ogni taglio incide sul gusto e deve essere eseguito in modo perfetto. — Tutti i cuochi giapponesi preparano e tagliano il pesce allo stesso modo.



il tempo di cottura perfetto. Tuttavia un ristorante del genere sarebbe difficilmente concepibile.

Nella nostra cucina al Geisels Werneckhof abbiamo un rapporto molto emozionale con i nostri coltelli. L'insoddisfazione è già grande quando un coltello non taglia correttamente. Non perché devi usare più forza se il coltello non è affilato, ma perché non puoi fare un taglio veramente pulito. Un coltello diventa "il mio coltello" se tutto quadra: presa, patina e carattere. All'atto dell'acquisto, ogni coltello è tagliente, ma la domanda è questa: come si comporterà la lama quando verrà affilata di nuovo? Nel tempo, la sua larghezza si riduce e l'angolo di taglio si modifica in base all'utilizzo. Dopo un certo periodo di tempo potrei prendere un coltello alla cieca e capire se è mio o no. Il coltello diventa un'estensione del mio braccio – si fonde con il mio modo di usarlo.

Anche il taglio che si imprime influenza il gusto. Ogni compromesso, ogni disattenzione si ripercuote sul risultato finale. La precisione e l'attenzione durante il taglio sono essenziali

e decidono dell'aspetto, del gusto e della consistenza di ciò che è nel piatto. Quando una carne è stata tagliata, è stata tagliata e questo non può più cambiare. Ogni taglio è un misto di intransigenza e corretta valutazione. Può essere pensato come un monaco che medita prima di sferrare un fendente.

Ma nelle cucine giapponesi dove gli chef lavorano secondo questo ethos, l'atmosfera è solitamente distesa e divertente. Ci sono sempre momenti in cui sanno ridere di sé. Il loro atteggiamento intransigente non è mai rigido, la precisione e la perfezione non sono mai fine a se stesse.

Ogni coltello è diverso. Ci sono diversi coltelli per diverse attività. Ogni chef ha un coltello che gli è più congeniale e lo accompagna per tutta la serata, come ad esempio il coltello ricevuto in regalo dal cuoco giapponese. Tutti gli altri coltelli servono per la preparazione. Con uno sfiletto, con quello ritorto incido e taglio via un pezzo, con il coltello per il sashimi taglio il pesce crudo in tranci, dove in effetti ciò che maggiormente conta è che il taglio sia perfettamente liscio.

Più il coltello è affilato, meno si frastaglia la polpa. Ciò risulta facilmente osservabile al microscopio. Con sushi o sashimi, il pesce non deve assorbire la salsa di soia come una spugna e perdere il suo gusto. Con una texture superficiale molto liscia, la salsa in eccesso scivola via e resta solo quella necessaria a insaporire la carne. In questo senso i coltelli giapponesi sono il nonplusultra, il vero parametro di riferimento.

Tutti gli chef prima di iniziare il lavoro preparano i loro coltelli quasi fossero strumenti chirurgici. Quando servono, i coltelli vengono estratti dai loro contenitori o dalle tasche e quindi rimessi al loro posto immediatamente dopo l'uso, in modo da evitare che cadendo si spuntino. Alla fine della giornata vengono puliti, asciugati e oliati.

Questo rituale ha l'effetto di allentare il ritmo, di farci rallentare: il lavoro con il coltello è un lavoro di alta concentrazione, è come lavorare sull'essenziale. Crea una fusione fra anima e corpo – qui e ora. Voglio che i miei coltelli rimangano affilati, quindi li affilo: l'affilatura è sempre un momento incredibilmente meditativo, un momento in cui



Sopra:
"Coltelli da cucina" è la scritta che si legge in giapponese sulla scatola che li contiene. Indipendentemente dalla funzione di un coltello, ciascuno di essi richiede maestria nell'utilizzo e cura nella custodia. — L'affilatura dei coltelli è un esercizio meditativo, caratterizzato da rispetto e concentrazione: è il rituale della decelerazione.

Pagina a destra:
Anche la disinvoltura fa parte dell'ethos dei cuochi giapponesi. Ci sono sempre momenti in cui sanno ridere di sé.

finalmente tutto rallenta. Investo mezz'ora del mio tempo, in cui ci sono solo io, il coltello, la pietra per affilare e l'acqua – di più non serve. Mi concentro su ciò che è davanti a me, in questo caso sul mio coltello. È la condizione fondamentale per essere in sintonia, per creare una relazione speciale tra me, le cose e gli altri.

In fondo, si tratta sempre di abbinare disciplina e scioltezza. In un buon ristorante è importante sentire un'atmosfera stimolante quando si arriva, conversazioni interessanti, risate, l'energia positiva nell'aria. Solo quando tutto quadra, quando siamo in grado di creare l'atmosfera a livello visivo, attraverso il cibo e le bevande, solo se gli ospiti vengono presi in considerazione uno ad uno e tutto fila liscio, senza complicazioni, si crea un'atmosfera speciale, che influisce positivamente anche sulle interazioni fra lo staff e gli ospiti.

A quel punto ci astraiano completamente e si apre uno spazio nuovo. E in questo spazio nascono le emozioni e si crea l'atmosfera. Il segreto sta nel fondere intransigenza e assenza di formalismi. È fondamentale che non vi siano obblighi ad essere o a non essere in

un determinato modo, ma esista solo la cura delle relazioni, che per me inizia dalla mia interazione con i miei coltelli.

Tohru Nakamura è di padre giapponese e madre tedesca ed è quindi un eccellente conoscitore di entrambe le culture, anche e soprattutto quando si tratta di cucinare, e anche e soprattutto quando si tratta di usare i coltelli e prendersene cura. Capo chef del ristorante Geisels Werneckhof di Monaco, nel 2015 è stato insignito dal Feinschmecker del titolo di "Chef dell'anno". Il ristorante è stato premiato con 18 punti Gault-Millau e due stelle Michelin.

Testi: *Dominic Veken*
Fotografie: *Matthias Ziegler*





Il piacere puro
Benvenuti a Inakaya!
Il ristorante è ambiente,
rituale e porta d'in-
gresso verso un mondo
in cui cucina significa
ritrovare se stessi

"Irashimase – benvenuti, entrate pure" questo è quanto ode chiunque varchi la soglia del ristorante Inakaya. Il primo a salutarvi sarà l'addetto al benvenuto del leggendario ristorante di Tokyo, seguito poi da altre otto persone: camerieri, aiutanti, cuochi ... nessuno si lascia sottrarre al piacere di salutare personalmente ogni ospite. Irashimase!

Già fin dal momento in cui si prende posto al bancone, dove vi sono gli unici posti ancora disponibili, gli ospiti presenti rivolgeranno un brindisi al nuovo arrivato e il cameriere sarà pronto a ricevere l'ordine: "Sake!" e Sake sia! Lo ripete il cameriere e lo ripetono per otto volte gli altri otto dipendenti del locale. "Sake!" Un contenitore in legno di cedro con relativi bicchierini viene fatto passare su una pala in legno e arriva direttamente al cospetto del nuovo arrivato, che lo osserva stupito. Il Yakikata, che è addetto al grill, lo ha riempito fino all'orlo di vino di riso che versa nei bicchierini. "Hai" dice ad alta voce il Yakikata, "si" e tutto intorno risuona l'eco dei "si!". Dall'atmosfera al vino di riso, sembra che tutto qui sia vivace.

Benvenuti al ristorante Inakaya. Ambiente, rituale, porta di ingresso verso un mondo che rappresenta la cucina tout cour. Un ristorante tanto folle e pieno di vita come il famoso mercato di Tsukiji, e così chiaro e deciso come un cerimoniale buddista. Un ristorante che non è null'altro se non cucina e comunicazione, ambiente e atmosfera, in cui gli ospiti sperimentano e degustano e ad ogni

boccone sprofondano sempre più inesorabilmente nell'universo dei piaceri sensoriali.

L'Inakaya è un inno all'originalità, alla naturalezza, ad un autunno immerso in un'eterna primavera, che è la primavera del nostro presente. Quando i primi uomini del continente asiatico si trasferirono su quest'isola, trovarono su di essa una cornucopia di funghi, alghe, pesci, acque fresche e trasparenti, radici, sementi, piante selvatiche. Shinrabanshō – il bosco, che tutto nasconde e tutto contiene. In Giappone i primi luoghi che non furono destinati ad essere dei ripari dal vento e dalle intemperie, furono i santuari shintoisti. Qui regnava la natura. Né steccati né reti, questi luoghi erano demarcati soltanto da una porta rossa che bastava oltrepassare. Chi la oltrepassava era arrivato. Tutto ciò che ne era fuori, era fuori ed era distante.

E lo stesso vale anche per Tokyo, una città che è molto più multidimensionale rispetto ad altre metropoli: è come se si prendesse una metropoli normale e poi la si compattasse, la si trasformasse in un origami, in cui i mondi più diversi si incontrano secondo modalità inusuali. Si ha la sensazione di avere oltrepassato una soglia invisibile. All'improvviso vi sono cose che giacciono l'una accanto all'altra, mentre concettualmente sarebbero lontane e separate e si creano atmosfere particolari in luoghi nei quali non le avremmo mai immaginate.

Questo accade anche al ristorante Inakaya. Letteralmente Inakaya significa "casa in cam-

Pagina a sinistra:
All'Inakaya di Tokyo si preparano piatti fatti con ingredienti provenienti dai boschi, del mare e dalla terra, capaci di raccontare al palato la storia dei loro luoghi di origine.

Pagina doppia seguente:
Come su un palcoscenico, gli ingredienti freschi si trovano al centro della scena, tra gli ospiti del ristorante e i due maestri della griglia, gli Yakikatas, che non solo preparano il cibo, ma sono anche estremamente concentrati sulla coreografia della serata nel loro locale.

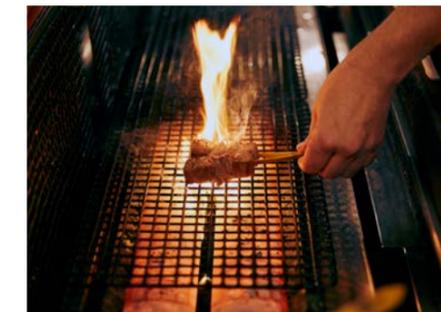
pagna" e, in realtà, questo locale è nascosto in una stradina laterale di Roppongi, il quartiere della movida nel centro città, dove le luci al neon dei cartelloni pubblicitari illuminano la notte senza stelle, mentre la tangenziale si snoda sopra i tetti delle case. Soltanto il Noren, la tradizionale tenda giapponese, separa l'Inakaya dalla metropoli.

Il ristorante non è grande, si potrebbe quasi paragonarlo a due scatole di scarpe non perfettamente allineate e incollate per la lunga. E forse è questo senso di compattezza che dà la sensazione di essersi calati in un'atmosfera tipica e confortevole: nei luoghi in cui le persone si incontrano cresce lo spazio per la comunicazione. Le due sale misurano soltanto pochi metri quadrati e il lato più lungo di entrambe è occupato da un piccolo banco, che funge da palcoscenico per gli attori della serata: i cibi crudi, esposti come se i gestori del ristorante Inakaya volessero presentare una per una le ricchezze della natura giapponese. Signore e signori, per la categoria funghi: shiitake, enoki, eringi, shimeji, maitake. Per gli alberi: ginnan, i semi dell'albero di ginkgo dal rilucente colore dorato, finemente infilzati in spiedini. A seguire: rafano, melanzane, zucchine, peperoncini, cipolle, okra, edamame e i grossi fagioli soramame. Spiedini di manzo kobe, carne d'anatra, spiedini di gamberetti e due scodelle piene rase di ghiaccio, su cui sono adagiati frutti di mare, pesci, piccoli e grandi molluschi, calamari, alghe rosse, verdi e alghe dai bordi frastagliati.



Pagina a sinistra:
Lo Yakikata prepara il Takenoko. I germogli di bambù sono freschi solo in primavera. — Il cibo è servito su una lunga pala di legno. Piatti e bicchieri non danno nell'occhio, l'attenzione è focalizzata sul cibo.

A destra:
Il sake viene versato in un recipiente in legno di cedro — Gli ospiti osservano mentre vengono spellati i gamberi. — Perfino il ghiaccio arriva da un ottimo fornitore. — Prima gli Yakikata utilizzavano la carbonella, oggi il gas — più facilmente dosabile — facilita loro il compito di tenere d'occhio la sala.



Qui, al centro della scena, è all'opera il maestro del grill, detto Yakikatas. Ci sono anche due uomini, uno più giovane e uno più anziano ed esperto, che indossano gli indumenti da lavoro dal tradizionale colore indaco. Si inginocchiano dietro la griglia, che funge da linea di demarcazione fra la zona di preparazione e il ricco bancone, sul quale sono esposti i prodotti freschi. Non appena uno dei clienti ordina un determinato piatto, i "grigliatori" prelevano i prodotti freschi, piegandosi sopra la griglia rovente. Su uno dei taglieri in legno, con la superficie segnata dai fendenti di molti coltelli, i prodotti vengono cosparsi d'olio, prima di essere adagiati sulla griglia. In una pentola bollono le patate dolci, mentre un'altra emana il profumo del riso. Tutto viene fatto senza utilizzare troppi "strumenti da lavoro" e con risultati semplicemente eccellenti. Le pietanze vengono disposte l'una accanto all'altra su un bancone a forma di ferro di cavallo rivolto verso la sala, mentre gli ospiti si godono lo spettacolo e ne diventano essi stessi parte integrante.

"E' un ristorante vecchio?" chiede una cliente. Il cameriere risponde quasi sgarbatamente: "non vecchio, tradizionale". La donna sembra non cogliere la differenza, che però è notevole. I simboli grafici giapponesi per indicare il termine tradizionale contengono il senso di "tramandare" e di "relazione". Se una cosa è vecchia, non ha più importanza, mentre la tradizione mantiene un legame con il passato, in quanto viene trasmessa da una persona alla generazione futura e si mani-

festà in modo incisivo e presente, esattamente come nel caso di questo ristorante.

Il principio della tradizione, del mantenere vivo, del tramandare alle generazioni future, qui all'Inakaya si ritrova in ogni cibo, dai funghi ai ricci di mare, ed è insito anche nella catena di approvvigionamento, dagli allevatori fino allo Yakikata. La tradizione è all'origine stessa di questo ristorante. Fondato negli anni '70 da una famiglia di imprenditori giapponesi, appartiene al genere di ristorante Robotayaki, concetto originario del nord del Giappone. Robata significa focolare nel terreno, intorno al quale ruota la vita familiare. Se la gente del nord avesse voluto invitare a pranzo un ospite di riguardo proveniente dalla colta capitale copiando la sequenza del menù della città, fatto di alimenti finemente disposti in tavola dopo essere stati cotti, stufati o cucinati al vapore e speziati, avrebbe sicuramente perso la scommessa. Invece no, loro hanno puntato sul mettere in tavola ciò che il loro territorio ha da offrire: frutti di bosco, frutti di mare, di montagna, tutto proveniente dalle vicinanze e disposto ordinatamente in bella vista.

Il concetto "iki" è quanto più impersonifica lo spirito Inakayas. Descrive un carattere semplice, puro, spontaneo e originale. Iki significa lineare, misurato, audace, scaltro e disinvolto.

Forse, proprio per questo l'Inakaya è tanto amato dagli stranieri. Presidenti americani e star di Hollywood sono stati spesso portati qui. L'Inakaya incarna il concetto di cucina nel senso più raffinato, senza che per questo siano necessarie conoscenze erudite o una lunga lista di cose da fare e cose da non fare, come avviene invece nei tradizionali ristoranti Kaiseki di alta classe, dove i quadri alla parete, le composizioni floreali, le tazze da tè, i legni profumati e le tende insonorizzanti fanno parte di un codice estetico che serve non solo a creare un'atmosfera, ma a dare agli ospiti dei messaggi molto concreti da parte del padrone di casa. Per quanto tutto questo possa suonare bello e profondo, purtroppo è anche complesso e richiede una grande dedizione da parte del cliente e del ristorante. All'Inakaya invece il codice è semplice: tutto è come è. Dal cibo viene estratta l'essenza. Né più né meno. Un concetto facile da capire per tutti. Iki!

In una sera come questa all'Inakaya succedono tante cose. All'angolo più estremo del bancone siedono quattro uomini d'affari giapponesi e un corpulento uomo d'affari occidentale con le dita grosse, adornate con anelli ancora più grossi. Alzano i calici, brindando l'uno dopo l'altro e poi ordinano birra per sé e per entrambi gli Yakikatas. L'ordinazione viene ripetuta ad alta voce e questa volta lo Yakikata porta con stile cinque bottiglie di birra sulla grande pala. L'onore di poter brindare con gli Yakikatas è concesso però solo ai goderecci. Kampai! Si sente risuonare da ogni angolo del ristorante e gli Yakikatas rispondono e trangugiano le loro bottiglie di birra in un solo sorso. L'attenzione è però sempre rivolta alla griglia.





A sinistra:
Gli ospiti siedono intorno al lungo bancone che circonda il cibo. Qui tutti sono parte attiva della scena.

Pagina a destra:
Ogni giorno il menu è diverso, poiché la stagione e le condizioni climatiche determinano l'offerta dei prodotti. I nomi dei piatti sono scritti sulle pareti, ma non si menziona mai il prezzo. — Solo una tenda separa l'Inakaya, la "casa in campagna", dalla notte di Tokyo. Situato nella parte occidentale del quartiere di Roppongi, questo ristorante esiste ormai da 40 anni. Ma di recente è stata aperta una "depandance" Inakaya anche a New York e a maggio, nella parte orientale di Roppongi, è nato il secondo ristorante Inakaya di Tokyo.

Gli ordini arrivano ora da ogni parte del locale. Bisogna preparare il pesce, infilare i gambetti negli spiedini, le zucchine non devono bruciare. L'ambiente si fa più rumoroso e vivace. È come un pezzo teatrale, in cui i clienti sono gli attori principali. Ci si potrebbe saziare di questo spettacolo solo a vederlo!

Al lato lungo del bancone siede un uomo vestito da dandy stile anni '60, nel taschino una pochette rosa, ripiegata con cura. I baffi sottili, che aricciano in continuazione, gli contornano le labbra. È di buon umore, come se aspettasse qualcosa di formidabile da un momento all'altro. Ad un certo punto appare la sua "lei": una prosperosa signora giapponese col tipico naso delle bellezze Ukiyoe. Ordinano capesante alla griglia – "capesante!" risuona l'eco. Mangiano e si godono la serata, per poi scomparire nuovamente nella Tokyo by night.

Qualcun altro ordina funghi. "Funghi!" Il Yakikata si protende verso la griglia e prende i funghi, che vengono poi salati, mentre i piatti che verranno serviti in tavola vengono preparati con cura. Il piacere che si prova nell'assaporare i funghi si può leggere sul volto degli ospiti, un'esplosione dei sensi. Gli Yakikatas stanno servendo una ventina di clienti contemporaneamente, tutti quanti hanno un gran daffare. Ma nessuno si lascia mai prendere dalla frenesia e nulla resta un secondo di troppo o troppo poco sulla griglia. Ora i quattro giapponesi "Salariman", come vengono chiamati qui gli impiegati in giacca e cravatta, danzano andando verso il bagno e agitano le mani verso l'alto al ritmo della

musica, cantando allegramente "together, together!".

L'esperto di folclore Yanagi Soetsu, che aveva viaggiato parecchio nel nord del Giappone, da dove provengono originariamente gli Inakayas, scriveva: "Se vogliamo che qualcosa sia buono, dobbiamo saperlo utilizzare bene." Soetsu era padre di quella corrente che si contrapponeva alla stilizzata cultura classica giapponese. Nulla può essere spiegato, tutto va sentito. In tal senso l'Inakaya è un festival delle buone maniere, una celebrazione del presente, un piacere supremo, che non ha bisogno dell'alta cultura.

L'unica cosa di cui all'Inakaya non si percepisce nulla sono invece i prezzi. I piatti sono tutti elencati sulla carta e i loro nomi sono ben visibili anche sulle pareti del ristorante come esercizi di bella calligrafia. Ma le cifre non le si legge proprio da nessuna parte, né lì, né altrove. Eppure questa non-trasparenza ha una tradizione: la geisha più agea di Atami una volta aveva detto che non avrebbe mai cenato in un ristorante che riporta i prezzi su un menù, perché un bravo cuoco va al mercato ogni giorno e solo chi presto si alza trova il pesce fresco ... e il pesce fresco non può avere sempre lo stesso prezzo tutti i giorni. Aspettarsi costantemente il medesimo prezzo è una mania dei tempi moderni.

L'Inakaya rimane un ristorante intramontabile, un luogo spontaneo. In esso si respira la quieta tranquillità di una Stube bavarese, senza mai cadere nella volgarità; in esso si riflette la concentrazione di un monastero buddista, senza mai essere rigidi.

Recentemente sono stati aperti Inakaya anche a New York e Dubai e anche lì l'atmosfera che si respira è leggera, aperta e vivace. Anche lì si ha sempre la sensazione di essere in un luogo capace di liberare le persone dalle costrizioni, per catapultarle in un'atmosfera quasi anarchica, in un'euforia, che cresce per smorzarsi solamente quando i primi ospiti iniziano a lasciare il locale – e con ogni persona che se ne va, se ne va anche un pezzetto di ciò che anima l'esperienza culinaria. Tutto si affievolisce, fino ad arrivare alla quiete totale. La sala è quasi vuota, gli Yakikatas guardano quel che è rimasto sul bancone e sembrano quasi delusi vedendo che alcuni dei loro prodotti non sono stati consumati. Mottainai – e non pensate che vada sprecato qualcosa. Impacchettano tutto in piccoli contenitori, mettendo via perfino il ghiaccio. E poi anche l'ultimo ospite se ne va, esce dal ristorante per entrare nella Tokyo notturna. Il locale torna da essere un involucro vuoto. Il fuoco verrà acceso nuovamente domani.

Testo: *Michaela Vieser*
Fotografie: *Hiroki Watanabe*





Lasciare che le cose vadano come devono andare
I Rubell hanno trasformato la loro passione per ospiti e cibo in un'arte ai limiti dell'anarchia

Suonò il campanello a casa Rubell: di tanto in tanto i Rubell erano soliti organizzare cene per i loro amici artisti, molto apprezzate. Però quella sera non era prevista nessuna cena e, quindi, non si attendevano ospiti. La madre di Jennifer rispose al citofono chiedendo chi avesse suonato. Un certo Jeff. "Jeff chi?" chiese Mera Rubell. Jeff Koons, rispose la voce, affermando di essere venuto perché invitato a una delle famose cene a casa Rubell. Ma si era sbagliato: la cena era la sera precedente. "Mia madre gli rispose di salire comunque e di rimanere a cena con noi", racconta Jennifer Rubell. Così, l'uomo della voce al citofono si sedette a tavola con la famiglia e, in modo del tutto non convenzionale e rilassato, iniziò un'amicizia tra i collezionisti e l'artista. E questo incontro inaspettato regalò a Jennifer uno stage molto ambito: a 19 anni diventò l'assistente di Koons. Allora l'aveva fatto per far felici i suoi genitori.

"A volte ho la sensazione di essere diventata artista perché ho visto i miei genitori innamorarsi di un artista" ha detto al New York Times.

Nel corso di una normale cena possono nascere in un'atmosfera rilassata e in modo spontaneo cose bellissime. Questa è stata la lezione che Jennifer Rubell ha imparato quella sera. Non sono necessari accordi complicati, un rigido cerimoniale, basta solo un pizzico di franchezza e la volontà di lasciare che le cose vadano come devono andare. E' una magia speciale, che può manifestarsi ovunque e in qualsiasi momento, che non segue un percorso predefinito, una magia che sprigiona il buonumore in tutti e li rende automaticamente e senza il minimo sforzo parte di un'opera artistica indolente. E' una bellissima sensazione, che ha presto affascinato Jennifer Rubell, poiché proprio

l'incontro conviviale delle persone intorno a una tavola imbandita le ha regalato nuove scoperte e nuove esperienze. Si è trasformato in una missione che le ha permesso di superare la linea di demarcazione tra il mondo del vissuto e il mondo dell'arte e di diventare una delle più rinomate artiste moderne della scena newyorkese.

"Da piccola pensavo che tutto quello che mi interessava fosse tale da fare di me una casalinga, ma per nulla al mondo avrei voluto mai e poi mai fare la casalinga", afferma l'artista, che ha creato nel "Brooklyn Museum" un'installazione nella quale degli asciugacapelli fanno fondere del formaggio che gocciola su una gigantesca montagna di cracker. Le sue opere si prefiggono di cambiare le prospettive, sfidarle, rimettere in gioco le abitudini. Lei stessa ha raggiunto il massimo livello di contemplazione tagliando la verdura in cucina: "lo stato del pensare mentre non si pensa".

Già da piccola i suoi genitori le hanno insegnato che mangiare non è solo e semplicemente mangiare e che non si tratta neppure di mera assunzione di cibo con altre persone. Don e Mera Rubell hanno posato la prima pietra di quella che in seguito è diventata l'ossessione della loro figlia. Il medico e l'insegnante hanno cominciato a collezionare opere d'arte da giovani e hanno riproposto a casa loro l'affascinante esperienza dei dinner-party come quelli ai quali erano stati invitati. "Volevo sapere tutto sul rito di quelle cene di gala: come era imbandita la tavola, che cosa avevano mangiato, quali erano gli argomenti di conversazione. Regolarmente facevo innervosire i miei genitori."

I Rubell erano loro stessi anfitrioni. Essere invitati a cena a seguito dell'inaugurazione della prima "Whitney Biennale" a New York divenne rapidamente un must negli ambienti artistici. Keith Haring, Julian Schnabel, Andy Warhol, Jean Michel Basquiat e Cindy Sherman erano ospiti a casa Rubell ben prima di diventare famosi, cenavano rilassati e senza intenzioni strategiche, come invece si potrebbe supporre oggi. La leggerezza dell'essere era il semplice segreto di questi incontri: "Allora le cene con gli artisti erano completamente diverse. Tutto era un sistema aperto e i miei genitori avevano una politica di inviti non proprio convenzionale. Il menu non prevedeva elaborati manicaretti. La mamma preparava una semplice pastasciutta con quello che trovava in dispensa. Mio padre

Pagina a sinistra:
Jennifer Rubell con sua madre Mera Rubell, in giro per compere a Miami. In questa famiglia si cucina e si mangia tutti insieme.

Pagina doppia seguente:
Ecco come si presenta un clan di artisti: l'albergatore e il collezionista d'arte Jason Rubell, sua sorella Jennifer, i genitori Mera e Don Rubell nel 2008 alla cena per la mostra "30 Americans". La Rubell Family Collection include opere di artisti afro-americani. La mostra è ancora itinerante per gli Stati Uniti.



metteva in forno un paio di barbabietole. La cosa importante era ritrovarsi, stare insieme, creare un'atmosfera magica: del lusso non importava nulla a nessuno."

Non sono stati solo i genitori a insegnarle la magia, bensì anche lo zio, Steve Rubell, che ha fatto della passione per l'ospitalità la sua professione. È stato lui l'ideatore e il proprietario del Circus Maximus, la più famosa discoteca moderna al mondo, a New York, un luogo denominato "Studio 54", dove confluivano sogni stravaganti e leggende gioiose. Era molto che non si assisteva più a nulla di così glamour, a tanta stravaganza ed entusiastica decadenza – anzi, secondo alcuni forse tutto ciò non si era mai visto. "Steve sapeva che le persone straordinarie vogliono essere viste da poche altre persone straordinarie. E amava le persone", dice Jennifer. Lo zio Steve mostrava alla piccola Jennifer, che all'epoca aveva nove anni, come creare ogni sera una plasticità sociale della quale le persone non possono più fare a meno. In un'afosa serata estiva del 1979, Steve portò con sé la nipotina a cena dal designer Halston. Jennifer entrò in un soggiorno, che l'impianto di condizionamento aveva trasformato in una sorta di cella frigorifera: proprio perché faceva freddo, Andy Warhol, Liza Minelli, Farrah Fawcett e Ryan O'Neal erano seduti intorno a un caminetto. A Warhol venne voglia di fare uno schizzo di Jennifer e si fece portare una matita nera su un vassoio d'argento. Jennifer tornò a casa dopo cena con un tovagliolo su cui c'era scritto "To J. R., Love Andy".

A seguito di questa lezione, Jennifer, a soli nove anni, era pronta per il suo debutto come anfitrione. La prima portata? "Succo di pomodoro servito in un bicchiere da vino con una fetta di limone. Molto anni Settanta", dice Rubell oggi. La cena piacque ai giovani ospiti. Il padre di uno dei suoi amichetti, un commerciante di diamanti e amico di famiglia, per ringraziarla le regalò un anello di diamanti a forma di cuore. Nei suoi ricordi il prezioso regalo non ha un ruolo particolare, quello che le è rimasto impresso nella memoria è l'aver toccato con mano la soddisfazione degli ospiti intorno a un tavolo. Che si tratti di bambini o di adulti, il dato di fatto è che i bisogni sociali non sono poi così diversi e, di conseguenza, possono essere soddisfatti in modo simile: "I dinner-party declinano i contatti umani. Un tavolo da pranzo e una festa danno una struttura a questi contatti e il mangiare ne è parte integrante, nel momen-

to in cui le persone interagiscono." Mangiare in compagnia, rituale al contempo normale e arcaico, è anche un atto intimo che presuppone la soddisfazione di un bisogno. Il pasto in comune è sempre un incontro, anzi, nella prospettiva evolutiva è addirittura uno degli incontri primordiali. Intorno al fuoco si fa l'uomo.

C'è voluto ancora un po' di tempo prima che Jennifer arrivasse a definire se stessa un'artista. Terminati gli studi ad Harvard, lavorò per suo fratello che gestiva alcuni alberghi di proprietà della famiglia a Miami. Jennifer accoglieva gli ospiti con un mojito e un piccolo spuntino. Frequentò una scuola di cucina, lavorò come tirocinante presso la rete televisiva "Food Network", dove incontrò il cuoco stellato Mario Batali, che in seguito la assunse come "macellaio di verdure" nel ristorante "Eataly". Poco dopo venne pubblicato il primo libro di Rubell "Real Life Entertaining", che contiene consigli semplici e realistici per cene e feste. Il motto: evitare la perfezione, vietate le tovaglie stirate, nessun menu perfetto con quattro portate. Privilegiare discorsi liberi, incontri inaspettati e casuali e, ovviamente, il taglio delle verdure.

Fu proprio la sua passione per l'ospitalità che la spinse a organizzare la serie di colazioni dei suoi genitori in occasione dell'Art Basel Miami. Questi incontri mattutini per artisti e amici di famiglia già dall'inizio non hanno mai avuto nulla in comune con l'usuale tentativo di accaparrarsi panini e caffè. Jennifer ideò le "colazioni concettuali", con ciambelle inchiodate alle pareti. Iniziò a collaborare con i migliori cuochi e ad apprezzare questo lavoro: "Sembra quasi di girare insieme un film".

La cena di gala in occasione dell'inaugurazione del festival artistico "Performa" nel 2009 rappresentò per Jennifer un vero e proprio salto nel futuro. Il menu prevedeva costolette di maiale e mele. Non si trattava semplicemente di una sorprendente combinazione di alimenti, bensì era una vera e propria rappresentazione concettuale di Adamo ed Eva. La sua volontà di creazione artistica, l'originalità, il suo stile si trovavano inequivocabilmente sotto gli occhi di tutti. Di conseguenza, Roberta Smith, critica d'arte del New York Times, le chiese se lei stessa si considerasse un'artista. Fino a quel momento non si era considerata tale in modo ufficiale. Ma la domanda non veniva dal signor nessuno e rappresentò la svolta con la esse maiuscola.

Pagina a destra:
Jennifer Rubell al Red Party del "Performa" di New York del 2009 serve una bella nuvola di zucchero filato. L'attore Alan Cumming l'assaggia. — La perfezione non esiste con Jennifer Rubell, ma esistono invece dei gesti, come quello del 2010 a Brooklyn, quando distrusse la gigantesca Andy Warhol Piñata.

Nelle pagine seguenti:
L'arte passa attraverso la pancia: alla cena data dai suoi genitori alla Whitney Biennale di New York nel 1991; alla colazione all'Art Basel Miami 2007 con Deborah Needleman, caporedattore di Domino Magazine e alla Food-Installation "Icons" 2010 di Jennifer Rubell. — Pars pro toto: l'artista e fotografo François Dischinger ritrae Jennifer Rubell con un muffin.





"Prima di questa cena non sarei stata in grado di rispondere a questa domanda. Ho dovuto crescere senza avere gli occhi dell'opinione pubblica puntati su di me. Dovevo essere invisibile, sola con me stessa", dice Jennifer. In quel periodo si è liberata degli insegnamenti di Jeff Koons e dell'erede di Steve Rubell. In occasione dell'esposizione "Performa", Jennifer aveva intinto i lucenti leprotti in acciaio di Koons nel cioccolato; accanto vi aveva posto un martello. Chi desiderava il dessert doveva spaccare il leprotto di cioccolato di Koons. Un atto anarchico, divertente, che stabiliva un puntuale nesso tra arte e cibo. Un'opera perfetta, un'opera di Rubell.

Fu come se avesse accettato la sua particolare esistenza di artista. Nel 2011 Rubell organizzò il ricevimento in occasione delle nozze tra il banditore d'asta Simon de Pury e sua moglie Michaela. Nella Saatchi Gallery, invece di tavolini Jennifer Rubell fece allestire 69 letti "imbanditi" con pasta, prosciutto e frutti di mare. Jennifer rese gli ospiti protagonisti della performance di nozze. La sposa e lo sposo erano visibili a tutti in due grandi

cubi di ghiaccio. Mentre allo sposo si tagliavano barba e capelli, alla sposa si faceva la piega. Poi lo sposo spaccò la porta che lo divideva dalla sposa per invitarla alla festa. L'idea di Rubell per questa messa in scena portata all'estremo del glamour fece grande impressione allo zio Steve dello Studio 54. Perlomeno a lui.

Anfitrione, artista, i confini sono fluidi, alla base c'è la conoscenza, la disponibilità, una nuova visione prospettica del mondo. Sembra che Jennifer Rubell abbia trasferito questo suo modo di vedere direttamente dalla cena di gala alle gallerie d'arte. Tuttavia questa affermazione è di per sé limitativa e non rende giustizia alla sua opera artistica. Spazio espositivo o sala da pranzo, ogni spazio diventa un suo spazio che va di pari passo con il messaggio che intende trasmettere: in fondo è alla portata di tutti. Non vi è gerarchia. A volte trae la sua forza dalla solennità della routine. "Ogni giorno preparo da mangiare per i miei figli e quattro volte alla settimana vado a fare la spesa al mercato. Sono fatta così", dice Jennifer Rubell.

Chissà? Seduta al tavolo da pranzo con la sua famiglia forse riesce a trasmettere la sua arte alla generazione che verrà e magari i suoi figli in futuro creeranno una loro risonanza tra persone, pensieri e cibo e tutti gli altri oggetti di ispirazione, che nel corso di una bella serata aleggiano nello spazio e lo trasformano in un'opera d'arte.

Testi: Anne Philippi
 Fotografie:
 Pag. 56: Chris Terry/William Morrow, dal libro di Jennifer Rubell "Real Life Entertaining: Easy Recipes and Unconventional Wisdom", William Morrow Cookbooks, 2016;
 Pag. 58/59: Nick Hunt/Patrick McMullan/Getty, immagini;
 Pag. 61: Amber De Vos/Patrick McMullan/Getty Immagini;
 Chris Terry/William Morrow, dal libro di Jennifer Rubell "Real Life Entertaining: Easy Recipes and Unconventional Wisdom", William Morrow Cookbooks, 2016; Eugene Mim/Patrick McMullan/Getty Immagini;
 Pag. 62: Ivan Dalla Tana; John Parra/Wireimages/Getty, immagini; Kevin Tachman (2);
 Pag. 63: François Dischinger.



Approfondimenti

Biografie, Editoriale

Biografie

David Bouley

a differenza di molti chef stellati di New York degli anni '90, Bouley non è francese, ma viene dal Connecticut. Trascorre le sue estati nella fattoria dei nonni, che allevavano pollame, coltivavano verdure e praticavano il Farm-to-Table, prima che tutto questo diventasse una moda. Ha lavorato in Francia, in Svizzera e nei locali classici di New York prima di fondare il Bouley. Oggi è interessato a studiare il legame che intercorre tra cibo e salute, senza perdere di vista i piaceri della tavola. Bouley at Home è il nome del suo nuovo ristorante nel distretto di Flatiron.

Riccardo Donadon

vive vicino a Venezia e ha spesso fatto la cosa giusta al momento giusto. Quasi trentenne introduce per Benetton in Italia il primo negozio online; poco tempo dopo vende la sua agenzia e diventa improvvisamente multimilionario. A trentacinque anni fonda H-Farm, il primo incubatore di start-up, prima ancora che la Silicon Valley creasse delle location speciali per giovani imprenditori. La fattoria che Riccardo Donadon ha ricostruito nel 2005 è ora un campus, un think tank per il futuro digitale.

Jennifer Rubell

inizia come stagista da Jeff Koons, ma poi passa al settore della ristorazione. Quando nel 2002 ha organizzato una colazione alla Art Basel Miami per suoi genitori, collezionisti d'arte, ha trovato la sua via verso la "food performance": mangiare come parte di un concept espositivo. Negli ultimi anni ha creato il suo tipico mix di cibo, pittura, performance e video, esponendo alla London Saatchi Gallery, al Brooklyn Museum e alla Fondation Beyeler. Rubell vive con i suoi due figli a New York.

Michaela Vieser

studia lingua e cultura del Giappone a Londra e scrive in giapponese la sua tesi di laurea presso l'Università di Sendai. Rimane nel paese per sei anni e realizza film documentari. Nel suo libro "Tè con Buddha" parla delle persone nel monastero, i suoi reportage sulla cultura quotidiana giapponese per Deutschlandfunk Kultur sono tra i più popolari dell'emittente. Attualmente sta lavorando a una serie di documentari sui rituali d'amore giapponesi per ARTE. L'Inakaya a Tokyo è stata una vera scoperta per Michaela Vieser: tra le insegne al neon una "casa in campagna", dove viene tramandata l'arte – antica e familiare – della cucina alla griglia ai massimi livelli. Il piccolo ristorante, nato nel 1970, è nascosto in una stradina laterale. Nel frattempo l'Inakaya ha aperto i battenti anche nell'edificio del New York Times a Manhattan e nel tradizionale quartiere Roppongi di Tokyo.

Dominic Veken

vive e lavora come filosofo aziendale e consulente strategico ad Amburgo e Berlino. È l'autore dei libri "Der Sinn des Unternehmens" e "Ab jetzt Begeisterung" (letteralmente "Il senso dell'impresa" e "D'ora in poi entusiasmo.") Come amministratore delegato dell'agenzia creativa Kolle Rebbe, è stato consulente di Angela Merkel e della CDU durante la campagna elettorale. A partire da ottobre 2018 dirigerà l'unità Brighthouse della Boston Consulting Group.

Tohru Nakamura

è lo chef del Werneckhof by Geisel, a Monaco di Baviera, premiato con due stelle Michelin e 18 Gault-Millau. Prima di iniziare la sua attività in questo ristorante, ha lavorato per otto anni in ristoranti stellati in Germania e nei Paesi Bassi. Di padre giapponese e di madre tedesca, Tohru Nakamura combina mondi culinari diversissimi fra loro. Questo approccio individuale e la sua formazione in Giappone spiegano la relazione speciale e la sua sintonia con la cultura dei coltelli.

Editoriale

Editore e Copyright:
Bulthaup GmbH & Co KG
Beatrix Neuling (v.i. S. d. P.)
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: Dominic Veken, Ralf Grauel,
kontakt@grauelpublishing.de
Grafica: Gerwin Schmidt,
mail@gerwin-schmidt.de
Redazione fotografica:
Studio Andreas Wellnitz,
studio@andreaswellnitz.com
Litografia e composizione:
Benkler & Benkler GmbH,
astrid@benkler.com

Tutti i diritti riservati.
La riproduzione di articoli è consentita solo con il consenso scritto di bulthaup e con un preciso riferimento alla fonte.

Stampato su carta certificata FSC®.





bulthaup