

[colazione di lavoro]

Progettare il benessere

LUDOVICA E ROBERTO PALOMBA

Architetti. Duo nella vita e nel lavoro con il nome Ludovica+Roberto Palomba. Sono un caposaldo dell'attuale panorama del design italiano. Progettano dai divani alle lampade, alle maniglie. Per la sfera del benessere domestico hanno una passione particolare.

ROBERTO GAVAZZI

Da manager e imprenditore, oggi AD di Boffi, brand italiano di arredi per bagno e cucina di design. Negli anni '90 ha intercettato un nuovo bisogno di cura del corpo, definendo una stanza da bagno che coordina sanitari, accessori, luci. Un successo internazionale.

ANDREA BERTON

Dal 2006 chef de Il Ristorante Trussardi Alla Scala di Milano. Le materie prime sono gli elementi più importanti della sua cucina. Serve piatti della tradizione italiana reinterpretati con gusto cosmopolita.

CARLA RE

Personal trainer in una palestra GetFit di Milano. Ma anche insegnante di educazione fisica in un liceo e fondatrice di un centro per la ginnastica artistica. La sua missione: «Far sbocciare il bel fiore che è in ognuno di noi». I suoi allievi? Dai due e mezzo agli ottantacinque anni.

TESTO RACCOLTO DA SILVIA CORTESE
ILLUSTRAZIONI DI RICARDO FUMANAL

[colazione di lavoro]

Si può star bene anche solo apprezzando la bellezza di un oggetto? Definire in cosa si identifichi è impresa ardua. Forse, però, come diceva il filosofo greco Platone, una bella forma contiene in sé anche la bontà, ovvero la capacità di assolvere bene alle sue funzioni

Da Il ristorante Trussardi Alla Scala, diretto dallo chef Andrea Berton, si ammira uno scorcio dell'omonimo Teatro del Piermarini e si guardano i tram che percorrono via Manzoni. Muovendo lo sguardo appare una nitida prospettiva di Palazzo Marino e un colpo d'occhio sulla Galleria, preludio al Duomo. È sentirsi già bene a partire dagli occhi.

[SILVIA ROBERTAZZI]: il luogo di questa colazione non può che introdurci subito nella nostra conversazione, che è anche il tema di questo numero di CASAMICA: la qualità della vita, the good life. Cosa può fare oggi il design per aiutare le persone a star meglio? Cosa vuol dire progettare pensando anche al benessere?

[LUDOVICA PALOMBA]: il benessere si trova laddove c'è bellezza e non violenza. La bellezza è armonia, conoscenza che passa dalle mani, dagli occhi, forse anche dal gusto. Se è vero che oggi attraverso gli occhi noi percepiamo anche un gusto. È anche compensazione.

Lo chef, due stelle Michelin, presenta con passione gli antipasti: salsa al pomodoro con yogurt alla menta e ricciola cruda con una polvere di caffè, cacao e liquerizia; una sfera che è una parmigiana di melanzane ricoperta con del burro di cacao; dei bon bon fritti alla ricotta di bufala e verdure. La sola vista del piatto ne suggerisce il gusto.

[ROBERTO PALOMBA]: quando sono in Oriente mi colpisce molto che quando ti propongono una pietanza ti dicono - mangiala che fa bene. Raramente parlano del gusto, fanno sempre riferimento al valore degli ingredienti.

[LP]: elencano le qualità nutrizionali, l'elemento singolo che compone la ricetta.

[CARLA RE]: come diceva Ippocrate: il cibo è la tua medicina. Questo però fa parte anche della cultura greca.

[ROBERTO GAVAZZI]: il problema è che noi abbiamo dimenticato la lezione. Oggi privilegiamo l'estetica e il gusto a dispetto della salute, forse anche perché l'idea distorta che passa è legata alla privazione, non al benessere.

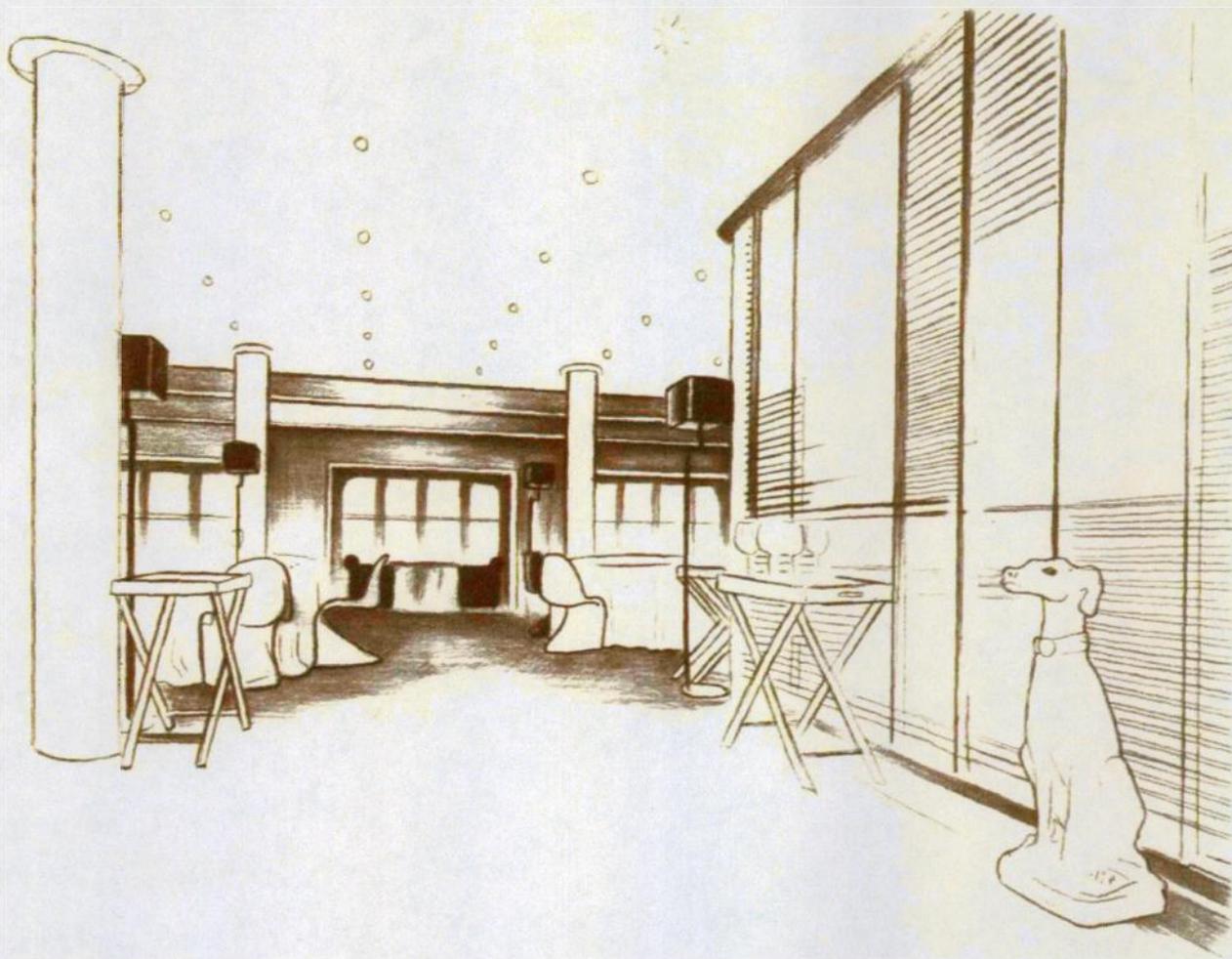
Ecco arrivare la capasanta alla plancia con maionese al finocchio, finocchio fondente e tartufo nero. Si resta stupefatti dalla presentazione dei piatti e l'apprezzamento unanime per la sfera di parmigiana di melanzane è deciso.

[SR]: tra le parole che abbiamo scelto per definire questo numero di CA, in redazione siamo stati tutti d'accordo nell'individuare nell'ordine una fonte di benessere. Credo abbia a che fare anche con il vostro lavoro: significa mettere nel posto giusto, cercare di disegnare nel modo migliore, armonizzando più elementi. Se non c'è ordine non riesci a stare bene. E allora che cosa vuol dire progettare?

[CR]: aggiungerei una cosa. Per me l'ordine suggerisce l'osservanza di regole, che inizialmente, servono perché creano buone abitudini. L'attitudine a fare, la costanza, la perseveranza, tutto questo porta a buoni risultati.

[RP]: comunque le regole creano un grandissimo piacere, che è quello di trasgredirle.

[CR]: quando un corpo funziona allora è anche bello, e non viceversa. È il mio obiettivo: rendere attivi tutti i muscoli per aiutare la postura. Penso che questo concetto con le dovute traslazioni si possa trasferire anche al



design: se è funzionale risulta nella maggior parte dei casi anche bello.

[RP]: non è un problema solo estetico, ha a che fare con il concetto di armonia.

[SR]: proviamo allora a entrare nello specifico: quando progettate da cosa partite?

[LP]: dal brief che ci viene dato dall'azienda.

[SR]: passo quindi la parola a chi i brief li consegna agli architetti.

[RG]: negli ultimi anni ho cambiato atteggiamento. Oggi mi interrogo molto di più: se un progetto è funzionale alla mia idea di azienda allora cerco di inserirlo nel catalogo come un pezzo di Lego. È come se interpretassi due mestieri: uno guidato dal pensiero più cauto di far crescere bene e in prosperità l'azienda; l'altro animato dalla passione del nuovo, dalla voglia di sperimentare.

[SR]: anche l'idea di showroom di Boffi, a Milano come a New York, ha queste due anime. Si passa dall'esposizione dei prodotti all'appartamento al piano superiore.

[RG]: direi di sì, non si tratta solo di una vetrina di prodotti, di un'esposizione nuda e cruda. È un vero e proprio percorso, un'esperienza di design. Dopo l'esposizione, si sale al primo piano e ci si ritrova in un appartamento che vale come esperienza diretta del prodotto. Si può anche affittare per piccoli party e quindi provare a vivere concretamente gli ambienti, la cucina, il bagno.

Lo chef Andrea Bertoni arriva a presentare i primi tra cui i ravioli di zucca con tè affumicato e le conchiglie di pasta con cozze, vongole, corallo di fasolari e polvere nera.

[RG]: lo spirito con cui impartisco un brief a un architetto parte dall'idea di bellezza, dall'estetica. Il benessere inteso come piacevolezza

STILE TRUSSARDI

Il concept è di Milan Vukmirovic, direttore creativo di Trussardi 1911. Attraente, informale, elegante, come il levriero che simboleggia il brand. Questi gli aggettivi che definiscono il ristorante della maison, approdata nella ristorazione dopo i successi nella moda e nell'arte contemporanea con la Fondazione Nicola Trussardi presieduta dalla figlia Beatrice e diretta da Massimiliano Gioni. Prossimo impegno la nuova collezione di design.

[colazione di lavoro]

“La casa come il corpo è un'estensione della personalità. L'architetto, come uno psicologo, guida a scoprire il proprio stile”

MENU DEGUSTAZIONE

Bicchieri con salsa al pomodoro e yogurt alla menta e una ricciola cruda con una polvere di caffè e cacao e liquerizia

Sfera di parmigiana di melanzane ricoperta con burro di cacao
Bon bon fritti alla ricotta di bufala e verdure

Capasanta alla plancia con maionese al finocchio, finocchio fondente e tartufo nero

Conchiglie di pasta con cozze, vongole, corallo di fasolari e polvere nera

Risotto con lime, capperi e olio al cacao

Merluzzo bianco all'olio con rabarbaro e bottarga

Spalla d'agnello con patate fritte, crema di ricotta e cipolla

Dessert
Ananas al fumo con gelato al rosmarino
Irish coffee

Arancia, cioccolato e gelato alla mandorla

Castagne, gelato alle nocciole, cioccolato liquido e melograno

Tiramisù cremoso nel bicchiere

Vino in accompagnamento
Pinerò Cà Del Bosco
2006

è forse più una conseguenza. L'oggetto che faccio disegnare, è molto meno legato alla funzione e più alla percezione.

[SR]: passiamo alla fase del progetto, dopo aver ricevuto un brief?

[RP]: noi abbiamo una responsabilità: ricordare che i nostri oggetti hanno un effetto diretto sulla qualità della vita delle persone. Sono d'accordo con Roberto Gavazzi che non è nella sola funzione che sta la bontà di un oggetto. Bisogna andare avanti e migliorare ciò che già esiste. Il benessere, nel nostro settore, significa anche qualità. Spesso il nostro lavoro è sotterraneo. Alla sola vista non appare che un rubinetto è stato disegnato anche per risparmiare il 70% d'acqua. Oppure che nuovi materiali portano a cambiamenti radicali. Un esempio: l'aver portato il lavandino a essere indipendente dal muro ha cambiato il punto di vista e l'idea tradizionale del bagno.

[SR]: come fate a introdurre nuovi concetti abitativi?

[LP]: anche il bagno ha avuto una evoluzione. Nei progetti di interni che seguo ho spesso a che fare con donne e oltre che architetto, divento una specie di psicologa. Ricorro a questo esempio: il corpo di una donna, l'eleganza sono frutto della coerenza tra vestito, accessori, colore, materiali. Dico di immaginare che questo vestito si dilati a tre, quattro, cinque, dieci metri, intorno. Come potrebbe essere? A questo punto la visione dello spazio è più nitida, l'idea di qualità e di bellezza è chiara. Capiscono che la casa è un'estensione della loro persona e quindi anche i prodotti di design che si sceglieranno lo diventeranno.

[SR]: perché l'oggetto deve anche dialogare con il nostro corpo. Non può essere scomodo.

[CR]: è fondamentale che il corpo trovi negli oggetti che utilizza e nei materiali con cui sono fatti o che li rivestono una sorta di compensazione, qualcosa che migliori la postura, un determinato movimento, un gesto.

[RP]: torniamo sempre alla grande lezione del Movimento Moderno dove forma e funzione erano considerate un binomio indissolubile. Nelle case come negli arredi.

[RG]: il design è comunque un mestiere creativo, sicuramente molto meno dell'arte, tuttavia puoi decidere di avere un'opera respingente in una casa molto accogliente. Ci sono pezzi che a me piacciono tantissimo, sicuramente difficili e scomodi la cui bellezza però mi regala un gran piacere.

[SR]: cos'è che ti piace?

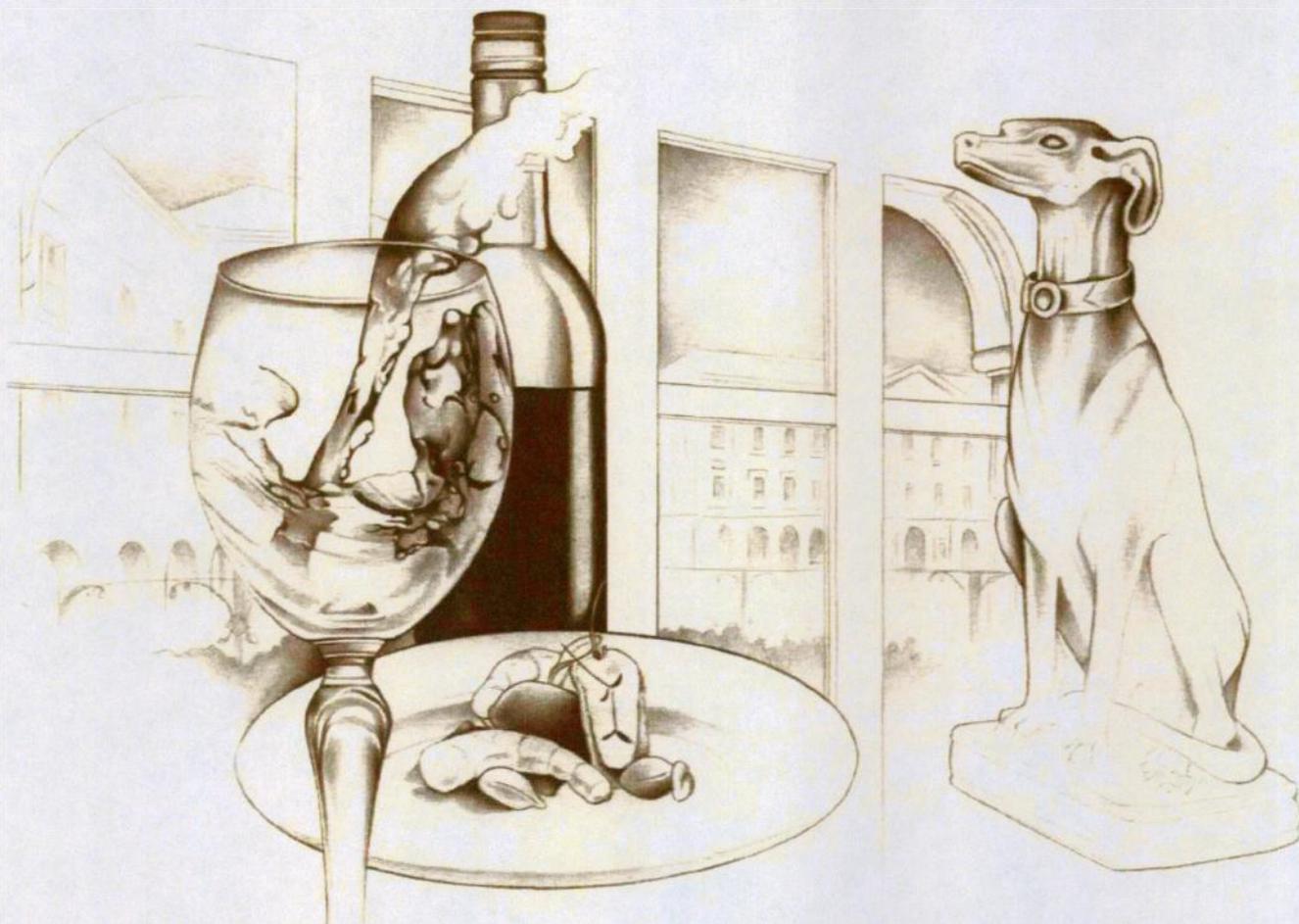
[RG]: per esempio certi pezzi di Cappellini, bellissimi, ma non tutti propriamente ergonomici. Finché un oggetto è di dimensioni contenute, decorativo come può esserlo una poltroncina, può permettersi di essere solo bello. Quando comincia a essere grande e fisso come una cucina o un bagno, forse c'è bisogno di una maggiore funzionalità.

[SR]: vuoi dire che il design ogni tanto può concedersi di essere un po' scomodo?

[RG]: credo di sì. Purché, però, ci sia la bellezza come contropartita.

Dopo portate di primi (ottimo il risotto mantecato con olio e amido), e assaggi di pietanze ricercate a base di carne e di pesce, il pranzo si conclude con cinque dessert differenti, dedicati a ciascuno commensale. È il trionfo del bello e del buono. La bellezza che trova conferma in un sapore nitido e diretto. Anche questa è Good Life ●

[colazione di lavoro]



Viaggio sensoriale

Se la vista su uno degli scorci più affascinanti di Milano, soddisfa ogni sfizio visivo, la cucina dello chef lascia al suo ospite l'impareggiabile regalo di una vera e propria sorpresa gustativa. Anticipata dal glamour del ristorante, tutto da scoprire, al primo piano del building su piazza della Scala che ospita la rinomata boutique Trussardi e l'omonimo Café con giardino verticale progettato da Patric Blanck. Mangiarvi è un'esperienza. I piatti non sono solo il riflesso di sperimentazione, propria della moderna cucina rarefatta e ben disegnata, bensì il magico trasfondere al palato del ricordo di sapori primari, saldamente legati alla nostra tradizione culinaria. È un viaggio nel ricordo e, soprattutto, lo stupore di ritrovare quel che già

si conosce vestito di nuovo. Ristrutturato sotto la direzione di Milan Vukmirovic, direttore creativo di Trussardi 1911, il ristorante attende i clienti in un ambiente limpido, senza fronzoli, elegantemente informale. Semplificata la *mise en table*, contemporanei gli arredi con le Panton Chair di Vitra rivestite in pelle e la tecnica di cucinare che utilizza solo piani a induzione. Tutto questo vale due stelle Michelin conquistate in due anni consecutivi. Ultimo dettaglio: il levriero statuaria nella sala che, oltre a ricordare il marchio, rammenta il centenario dell'azienda che si coronerà ad aprile durante il Salone del Mobile di Milano con il rilancio della collezione design. -sc

www.trussardiallascala.com

MANGIAR BENE

Andrea Berton guida la cucina de IlRistorante TrussardiAllaScala dal 2006. Nel 2010 il Gambero Rosso gli ha attribuito "tre forchette" giudicandolo il miglior ristorante di Milano. Nella cucina, progettata personalmente dallo chef, lavorano 14 persone.