

FT WEEKEND MAGAZINE

5/6 OTTOBRE 2013

A pranzo con FT

BRUNELLO CUCINELLI

Vanessa Friedman e Brunello Cucinelli insieme per un gustoso pranzo a Solomeo

Lo stilista ha costruito la sua reputazione in base a un principio: elevare ciò che è mondano verso il trascendente. E intende fare lo stesso anche con il cibo, come ha scoperto Vanessa Friedman nel quartier generale di Cucinelli in Umbria.

In Umbria, nel cuore d'Italia, a circa due ore da Roma, sorge Solomeo, borgo medioevale collinare. È questo il regno di Brunello Cucinelli, stilista noto per il suo cachemire sobrio, per la sua recente quotazione in borsa che ha riscosso grande successo e per la sua teoria del "capitalismo umanistico". Ed è qui che mi trovo, nella piazza del borgo, appena fuori dal castello del 14° secolo che è il quartier generale di Cucinelli, mentre soffia una leggera brezza, con la verdeggiante campagna subito sotto di me.

Ovviamente, sono qui per cucinare. O almeno così pensavo.

Sono venuta a Solomeo su invito di Cucinelli per una celebrazione culinaria tutta umbra, con in mente visioni di agnolotti, scaloppine e tiramisù. Ma mi sbagliavo di grosso. E se ci avessi pensato un attimo me ne sarei dovuta rendere conto. Perché indipendentemente dalle mie conoscenze della cucina regionale italiana, di Cucinelli sapevo qualcosa: sapevo che ha costruito il suo impero - 89 boutique e vendite nel 2012 per 279,3 milioni di euro - basando tutto sul principio di elevare ciò che è mondano (tessuti semplici, colori concreti), portandolo al livello del trascendente. Sapevo che il suo lavoro non riguarda la decorazione esterna - niente ricami con perle e perline, niente pizzi - ma piuttosto la "sensazione" del prodotto stesso, quella percezione segreta che si prova quando un capo è a contatto con il corpo. Se aggiunge qualcosa a un capo è appena un tocco di paillette quasi invisibili che rifrangono la luce; come fosse un pizzico di sale.

"Dico ai miei amici imprenditori che quando si hanno ospiti da fuori città non importa quanto siano importanti; bisogna preparare quella che è l'essenza della cultura italiana: spaghetti, pane e olio d'oliva", dice il cinquantanovenne imprenditore, arrivato in camicia bianca, cravatta grigia e pantaloni comodi.

La moglie Federica, insieme alle figlie Camilla e Carolina, sono la fonte di ispirazione e le modelle per i suoi capi. La famiglia rappresenta una sorta di quadro immaginario dell'Italia, alla stregua di Ralph Lauren per l'America, con schiere di vigneti e gente splendida che li attraversa. Quando le persone acquistano Cucinelli, oltre a un capo meraviglioso acquistano questa visione di loro stessi.

Per lo stesso Cucinelli (come per Lauren), il quadro immaginario si è trasformato nella sua vita, che in questo momento mi circonda. "Per tutta la vita il mio sogno è stato quello di restituire dignità alla terra", sostiene. Ci troviamo ora nel cortile del castello e mi indica una tavola apparecchiata con pane, un prosciutto, pezzi di formaggio pecorino e verdure. Intorno non si vedono forni, ma solamente bottiglie di olio d'oliva, dal nome Oleo Solomeo, che egli stesso produce dal 2008.

Prende in mano un pomodoro e lo annusa, con gli occhi che vanno verso l'alto in estasi.

"Provengo da una cultura contadina, in cui la prima cosa erano le materie prime".

Cucinelli è cresciuto non molto distante da Solomeo, in una casa priva di acqua corrente. I suoi genitori allevavano vacche, maiali, pecore e polli. La nonna cucinava. "Ricordo ancora benissimo il sapore della sua pasta, ho ancora quel profumo in mente", sostiene.

"Quando torno a casa, indipendentemente da dove sono stato, preparo sempre due piatti: bruschetta all'olio d'oliva e spaghetti al pomodoro".

A 15 anni suo padre trasferì la famiglia a Perugia, la città più grande più vicina, per andare a lavorare in fabbrica. È chiaro come Cucinelli divida la sua vita in due periodi: a.C. e d.C. - prima della città e dopo la città. Prima di trasferirsi in città la famiglia era felice. Dopo il trasferimento suo padre sperimentò la tristezza di essere un ingranaggio in una macchina, e Brunello ne fu testimone. E proprio a quell'esperienza Cucinelli fa risalire le sue idee su come gestire un'impresa.

Nel 1978 ebbe l'idea di lavorare il cachemire e di dargli colori luminosi, e fu così che nacque la sua impresa. Sette anni dopo tornò a Solomeo e cominciò a reinventare il borgo, avviando i lavori di restauro del castello nel 1985. Circa l'85% della sua produzione è *made in Italy*, per la maggior parte da 1000 piccole imprese familiari che lavorano nel raggio di circa 50 km da Solomeo. Quasi la metà del borgo lavora per Cucinelli. Sebbene possa apparire una cosa di stampo feudale - e in parte forse lo è - Cucinelli sostiene di sentirsi più il "custode" che il "proprietario" del borgo.

"Credo in una nuova forma di capitalismo che colleghi l'anima e il lavoro. Come disse San Benedetto, cerca di essere dolce e severo, un padrone esigente e un padre amorevole", dice. "Credo che se le persone si accorgono che il profitto proviene dallo sfruttamento finiscono con il non acquistare un prodotto".

Solomeo è il luogo in cui Cucinelli mette in pratica le sue teorie. Paga i suoi lavoratori in media il 20% in più rispetto al salario medio di un operaio. Ha costruito una biblioteca e un teatro, adornandoli di busti di eroi quali Cicerone e Seneca. La giornata lavorativa comincia alle 8 e termina alle 17,30, con una pausa inviolabile di un'ora e mezzo per il pranzo. I dipendenti tornano a casa e pranzano con le loro famiglie oppure (gratuitamente) nella mensa dell'azienda.

"Voglio salvaguardare il valore del pranzo", dice Cucinelli. Per me è sacro. La mia famiglia e io pranziamo e ceniamo sempre insieme. E lo facciamo seduti. Il cibo non ha lo stesso sapore se lo consumi in piedi! Dopo pranzo faccio un sonnellino di 15-20 minuti. È una forma di rinnovamento. Se sono nel nostro showroom di New York mi siedo in una grande poltrona, metto gli occhiali da sole e chiudo gli occhi. Per me le cose più semplici possono avere un valore enorme".

E per dimostrarlo, Cucinelli mi guida verso la tavola per cominciare a cucinare, anche se cucinare non è il termine giusto. È più un lavoro di assemblaggio. Tutto parte da una ciotola bassa.

"Prendi", dice sorridendo. Quindi, delicatamente, comincia ad aggiungere con un cucchiaino quelle che io riesco a descrivere solo come briciole di pane. Per produrle prende il pane che preferisce, un tipico filone di pane umbro sciapo raffermo, lo immerge in un po' d'acqua, lo strizza con le mani e lo riduce in briciole con la punta delle dita. Dopodiché aggiunge qualche cucchiaino di pomodori a pezzi e quindi dei cetrioli, concludendo con una cucchiaino di pezzi di cipolla. Arricchisce con un filo d'olio d'oliva, un pizzico di sale ed è pronto.

"Panzanella!", esclama con gioia. "Quando sono a casa da solo la mangio sempre". L'avevo già assaggiata in passato, ma con tozzi di pane invece che con briciole, e la dimensione dei pezzi fa la differenza. È davvero speciale.

Questo è quanto Cucinelli serve a tutti coloro che vengono qui, amici, investitori e fornitori. Tutti coloro con cui lavora fanno questo pellegrinaggio a Solomeo; Cucinelli crede fortemente che debbano sperimentare la sua stessa visione per comprenderla. Nel mondo secondo Cucinelli lo stomaco non è la strada che conduce soltanto al cuore di un uomo, ma porta anche alla sua mente e, almeno potenzialmente, al suo conto in banca.

In effetti, ciò che almeno in parte ha spinto Cucinelli alla quotazione in borsa non è stata soltanto la maggiore possibilità di accedere al capitale, ma anche l'opportunità di avere più accesso a persone importanti che avrebbe potuto avvicinare al suo modo di pensare. "Non credo che siamo in una crisi economica", sostiene. "Credo che siamo in una crisi di civiltà".

E uno dei modi per superarla è attraverso il cibo.

"I pasti non servono solamente per nutrirsi, ma anche per discutere", sostiene. Quindi si lancia su un piatto di porcini enormi, la terra ancora appesa alle radici.

"Senti che profumo!", esclama sventolandomelo sotto il naso e quindi annusandone lui stesso profondamente l'aroma, mentre ridacchia gioiosamente soddisfatto.

Vanessa Friedman è fashion editor di FT.

October 4, 2013 7:39 pm

Pranzo with the FT: Brunello Cucinelli

By Vanessa Friedman

The fashion designer has built his reputation on the principle of elevating the mundane to the transcendent. He does the same with food



Vanessa Friedman and Brunello Cucinelli enjoy lunch in Solomeo, Italy

In Umbria, central Italy, about two hours from Rome, there is a medieval town on a hill called Solomeo. This is the realm of Brunello Cucinelli, a designer known for his understated way with cashmere, his recent successful IPO and his theory of “humanistic capitalism”. And this is where I find myself, in the town square outside the 14th-century castle that is Cucinelli’s headquarters, a soft breeze blowing, views of the verdant countryside below.

I am here, you understand, to cook. Or so I thought.

I came to Solomeo at Cucinelli’s invitation, to make an Umbrian feast – visions of agnolotti, scaloppine and tiramisu dancing in my head. But that was my mistake. And had I

thought about it, I should have realised. For whether or not I knew anything about regional Italian cuisine, I did know something about Cucinelli: that he has built his empire – 89 stores and 2012 sales of €279.3m – on the principle of elevating the mundane (simple textiles, earthy colours) to the level of the transcendent. I knew that his work is not about external decoration – no jet bead and pearl embroidery; no lace – but rather the “hand” of the product itself, the secret way it feels on the body. That if he adds anything to a piece, it’s just a sprinkle of invisible sequins to refract the light, like a toss of salt.

“I say to my industrialist friends, when you have guests from out of town, I don’t care how important they are, you should feed them the essence of Italian culture: spaghetti, bread and olive oil,” says the 59-year-old when he arrives in white shirt, grey tie and relaxed chinos.

Cucinelli and his wife Federica, with their daughters Camilla and Carolina, are the inspiration and models for his clothes. The family creates a fantasy picture of Italy, much as Ralph Lauren’s does for the US, in this case full of rolling vineyards and beautiful people strolling among the grapes. When people buy Cucinelli they are buying, besides a beautiful garment, this vision of themselves.

For Cucinelli himself (as for Lauren), that fantasy has turned into his life, which now surrounds me. “All my life I had the dream of giving dignity back to the earth,” he says. We are in the castle’s courtyard now, and he gestures at a table set with bread, a leg of prosciutto, hunks of pecorino cheese, vegetables. There’s not an oven in sight, just some tall bottles of olive oil, called Oleo Solomeo, which Cucinelli has been producing since 2008.

He picks up a tomato and smells it, his eyes practically rolling up into his head in ecstasy. “I come from a farming culture, where we valued raw materials above all.”

Cucinelli grew up not far from Solomeo in a house with no running water. His parents kept cows, pigs, sheep and chickens. His grandmother cooked. “I can still taste her pasta sauce, and smell it in my mind,” he says.

“When I come home, no matter where I have been, I always have two dishes: olive oil and bread, and spaghetti with tomatoes.”

When he was 15, his father moved the family to Perugia, the closest big town, to take a job in a factory, and it is clear Cucinelli divides his life into the period BT (before town) and AT. BT the family was happy; AT, his father experienced the misery of being a cog in a machine, and Brunello witnessed it. Cucinelli dates his ideas about how to run a business to



'I want to safeguard the value of lunch. For me, it is sacred,' says Cucinelli

that experience.

In 1978 he had the idea of taking cashmere and dyeing it bright colours, and his business was born. Seven years later he returned to Solomeo and began to reinvent the town, embarking on the castle restoration in 1985. Some 85 per cent of his product is now made in Italy, most of it by 1,000 tiny family businesses within 40 miles of Solomeo. About half the town is employed by Cucinelli. Though this sounds feudal – and is, a bit – Cucinelli says he feels acutely that he is the “custodian”, not the “owner” of the town.

“I believe in a new form of capitalism that links the soul and work. As Saint Benedict said: ‘Try to be strict and sweet, a demanding master and loving father,’” he says. “I think if people feel others are profiting from exploitation, they won’t buy a product.”

Solomeo is where Cucinelli puts his theories into practice. He pays his workers on average 20 per cent above the national factory wage. He has built a library and a theatre, stocking them with busts of heroes such as Cicero and Seneca. The working day goes from 8am to 5.30pm, with an hour and a half break – inviolable – for lunch. Employees go home and eat with their families or dine (for free) in the company canteen.



Vanessa Friedman and Brunello Cucinelli

“I want to safeguard the value of lunch,” Cucinelli says. “For me, it is sacred. My family and I always have lunch and dinner together. And we always sit down. Food does not taste the same if you are standing up! After lunch, I sleep 15 or 20 minutes. It is a form of renewal. If I am in our showroom in New York, I sit in a big armchair, put on my sunglasses and close my eyes. To me, the simplest things can have the highest value.”

And to prove it, Cucinelli guides me to the table to begin to cook – though cook is not the right word. Assemble is more like it. It begins with a shallow bowl.

“Take it,” he smiles. Then, delicately, he begins to spoon into it what I can only describe as bread crumbs: to make it, he takes a stale loaf of his favourite unsalted local bread, soaks it in some water, squeezes the water out with his hands and crumbles the bread between his fingers. This is followed by a few tablespoons of chopped tomato and chopped cucumber, and one tablespoon of chopped onions. On top he pours a slug of olive oil, and then a sprinkle of salt. And we are done.

“Panzanella!” he says with delight. “If I am home by myself, this is what I eat, always.” I’ve had it before but with hunks of bread as opposed to crumbs, and the tiny grain-like pieces make a big difference. It’s very good.

It is what Cucinelli serves to everyone who comes here; friends, investors and stockists alike. All those with whom he works make the pilgrimage to Solomeo, because he believes

they must experience his vision to understand it. In the world according to Cucinelli, the stomach is not just the way to a man's heart but to his mind too – and, potentially, his bank account.

Indeed, part of Cucinelli's impetus to take his company public was not just to increase access to capital but to increase access to powerful people whom he could bring round to his way of thinking. "I do not think we are experiencing an economic crisis," he says. "I think we are having a civilisation crisis."

And one of the ways to fix it is through food. "Meals are not just for eating but for discussion," he says. Then he swoops down on a large porcini mushroom, the dirt still clinging to its roots.

"Smell this!" he cries, waving it under my nose and then taking a deep, dramatic sniff himself, all the while emitting little chortles – "eh! eh! eh!" – of joy.

Vanessa Friedman is the FT's fashion editor
