QUI SI PRANZA AL TEMPIO

In Umbria, nel borgo di Solomeo, ospiti delle sorelle Carolina e Camilla Cucinelli, con la loro grande famiglia. Dove la cacio e pepe si cucina davanti a John Kennedy e Steve Jobs, la tavola delle feste è in una cantina benedetta da Bacco. E il corredo della nonna è pensato per le nipoti millennial

di SARA TIENI
foto
GIACOMO BRETZEL

Ritratto di gruppo con parenti e amici nella cantina della famiglia Cucinelli a Solomeo (PG): sedute a capotavola, al centro, le sorelle Cucinelli, Carolina (a sinistra) e Camilla; in piedi accanto a Camilla la mamma Federica; seduto sulla destra Riccardo Stefanelli, marito di Camilla; seduto a sinistra Alessio Piastrelli, marito di Carolina con il figlio Brando; accanto sulla sedia, la bambina più grande è Penelope, figlia di Camilla e Riccardo; in primo piano, con i lunghi capelli sciolti, la sorella maggiore Vittoria.

A Solomeo, in provincia di Perugia, il cielo è cangiante di pioggia ma l'atmosfera rende ancora più suggestivo il borgo del XII secolo, divenuto dal 1985 la casa di moda di Brunello Cucinelli, nonché sede della sua visionaria imprenditoria umanistica. È lui, con la sua azienda, ad aver trasformato questo angolo di Umbria in una sorta di Camelot del cashmere fondata nel 1978 (2100 lavoratori nel mondo e 712 milioni di euro di ricavi netti, da dieci anni quotata in Borsa), di cui è l'istrionico re Artù.

Ad aspettarci oggi c'è però una gioiosa tribù capitanata dalle donne di casa: Federica, la moglie di Brunello, e le figlie Carolina, co-presidente e co-direttore creativo, e Camilla, co-responsabile dell'ufficio stile donna. Entrambe nel consiglio di amministrazione, sono cresciute «dividendo la stessa stanza e la stessa compagnia». In questo regno avvolgente come i loro abiti, lavorano insieme ai mariti, Riccardo Stefanelli, ad dell'azienda, e Alessio Piastrelli dell'ufficio stile uomo. Queste ragazze incarnano perfettamente quella «sorellanza» di cui tanto si parla e poco si pratica, una sorta di *women's empowerment* che sembra essere la chiave di volta in questo passaggio generazionale.

Carolina ci accoglie nella sua nuova casa: un edificio rustico che è parte integrante della maestosa cantina che l'azienda ha inaugurato nel 2018. Un tassello del cosiddetto «Borgo dello spirito», voluto dal padre per le prossime generazioni, che comprende anche un teatro e una chiesa. Il camino è acceso, i giocattoli di Brando, il piccolo di casa, sparsi con allegria. Carolina e Alessio, il marito, preparano l'aperitivo sul bancone della cucina, che è anche una originale madia. Accanto a loro un busto di John Kennedy in marmo, poco più in là quello di Steve Jobs «per onorare i grandi visionari contemporanei». Come i ceppi nel camino, dopo un po' l'atmosfera si scalda: arrivano Camilla con il marito Riccardo, cugini, amici. Ci sono i bimbi e c'è la nonna Federica, che apparecchia con la nipote Vittoria. La festa si sposterà di lì a poco in cantina, attorno a un enorme tavolo in legno realizzato a mano dal fratello di Brunello. Un preludio alla festa grande per l'assaggio del primo vino ottenuto dalle vigne circostanti, piantate nel 2015. In tavola arriva una cacio e pepe ben mantecata e si chiacchiera. Di vita, di paure da superare, di figli e di lenticchie. All'esterno, domina la valle la statua di Bacco: posta all'ingresso della cantina, visibile da ogni parte della campagna e da Solomeo, simboleggia «l'origine greca del bel rapporto tra uomo e paesaggio». Non a caso la famiglia paragona questo luogo ormai colmo di barrique a un «tempio» in onore del frutto della terra, il vino.

Carolina, che cosa si prepara di buono oggi?

«Alessio e io siamo specialisti nell'aperitivo, per noi è il preludio, il viaggio che porta alla cena. Infatti abbiamo voluto una cucina che fosse tutt'uno con la sala da pranzo perché nessuno dei nostri amici voleva stare seduto a tavola ad aspettare. C'è chi pesta la menta per il mojito, chi serve lo spritz, chi assaggia il prosciutto accanto al camino. Ognuno ha un piatto in mano, ognuno fa quello che gli pare. Sembra caos, ma in fondo è il senso della convivialità (*ride,* ndr)».

Sedersi alla stessa tavola, che cosa rappresenta per voi?

«Sicuramente tavola e cucina sono luoghi di dibattito. Ma è un dibattito aperto solo sul privato. I nostri genitori ci hanno insegnato che non si parla mai di lavoro a casa. Abbiamo lottato per garantire ritmi che permettessero una pausa pranzo a misura d'uomo, sia nel ristorante aziendale sia per chi voglia trascorrerla a casa con i propri cari».

Quando riuscite a radunarvi, nonostante i rispettivi impegni?

«Prima della nascita dei bimbi ci si ritrovava tutte le domeniche. Ora che ognuna di noi ha la sua famiglia, accade una volta al mese a casa dei miei genitori. Io e mia sorella ci accampiamo letteralmente. Mia madre a un certo punto ci invita ad andare via, stremata (*ride*, ndr)».

Come cambiano e si rinnovano le tradizioni?

«Da quando è mancata la nonna materna Paolina, lo scorso anno all'età di novantanove anni, qualcosa è mutato. Finché c'era lei, andavamo a casa dei nostri genitori. Ora abbiamo iniziato noi sorelle a invitare ed è stato un modo per dare un nuovo corso. E per attutire un dolore con nuovi ricordi».

Quali sono i piatti che vi accompagnano?

«È la pasta da sempre il fulcro dei nostri pranzi, che sia una carbonara, una cacio e pepe o gli spaghetti con un semplice sugo di pomodoro. La mamma è davvero brava nei primi piatti, adoro i suoi cannelloni. Mantiene anche due magnifici orti, uno che sembra un giardino, con tanto di led per illuminarlo di notte, e un altro, come dice lei, «per sfamare tutti», esteso su un ettaro intero. Mangiamo pochissima carne e mio marito è vegetariano. Di conseguenza, la tradizione con cappelletti e bollito l'abbiamo dovuta reinventare e sono arrivate lasagne e polpette vegetariane! Per Pasqua? Ancora tradizione con la torta di Pasqua, una specie di pane al formaggio alto e soffice come un panettone».

> «La tavola per noi è luogo di dibattito e di incontro. Un modo per mantenere le tradizioni, rinnovandole»
>
> **CAROLINA CUCINELLI**

Come apparecchiate a festa?

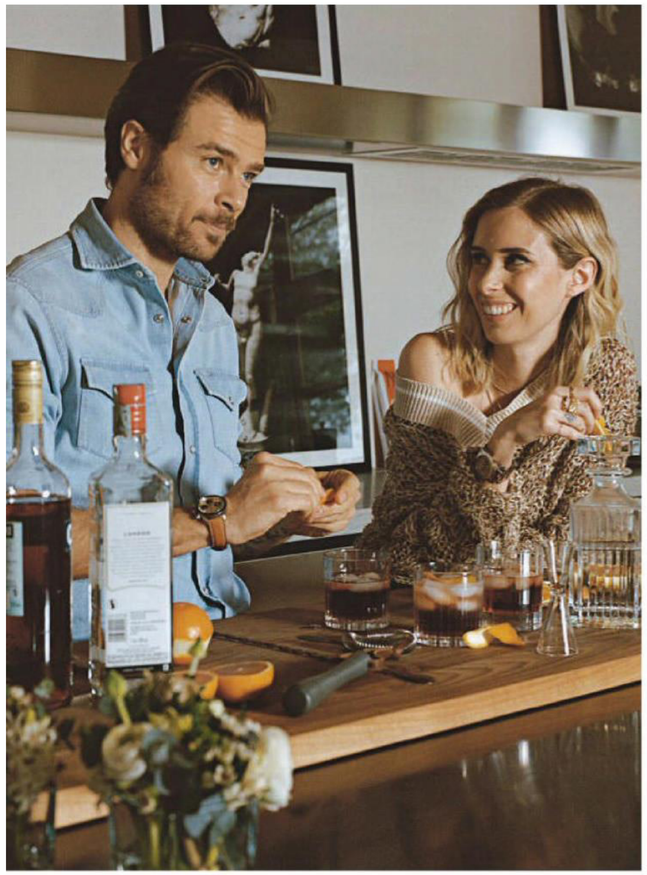
«Ci piace la tavola nuda. Impieghiamo legno di riutilizzo per realizzare le nostre e cerchiamo di valorizzarne il significato. Io abbino dei sottopiatti d'argento, per esempio, a piatti di porcellana bianca, molto semplici, con il simbolo di Solomeo. Amo ricercare nei mercatini posate bellissime e spaiate: ci piace il vissuto abbinato a un'idea di contemporaneità. E adoro anche i corredi, che stanno tornando attuali».

Lei ne possiede uno?

«Certo, grazie alla famosa nonna Paolina che lo ha preparato per tutte le sue nipoti. Per me ne ha ricamato uno splendido, con orlo a giorno. E poi, lo sa? Mi ha stupito con la sua modernità. Non ha pensato alla classica tovaglia ma a un lungo runner e a delle tovagliette americane».

Solomeo è anche un'azienda agricola a disposizione di residenti e collaboratori: perché?

«Penso che il mangiar bene e sano in Italia, rispetto ad altri Paesi, sia abbastanza facile e diffuso. Mi riferisco alla dieta mediterranea, patrimonio Unesco, per esempio. Perciò abbiamo cercato di fare cultura con il cibo, coinvolgendo molti piccoli produttori virtuosi della zona, anche per la nostra mensa aziendale. Un modo per trasmettere, oltre all'amore per il buon cibo, quello per un bell'ideale». ■



Sopra, Carolina Cucinelli e il marito Alessio Piastrelli al bancone della loro cucina, dove hanno appena preparato un Americano. La cacio e pepe, cavallo di battaglia di Camilla Cucinelli e del marito Riccardo Stefanelli (a destra).