

ZEIT MAGAZIN

Illustrazioni di **Francesca Arena**

[didascalia illustrazione: Brunello Cucinelli attribuisce un valore particolare al pasto in famiglia]

**«Ogni giorno che Dio ci manda in Terra,
bisognerebbe mangiare pasta»**

*Alle sei e mezza del mattino lo stilista Brunello Cucinelli siede al bar del paese e attende con impazienza l'arrivo dei cornetti appena sfornati.
Una conversazione sul piacere della tavola, raccontata dalla A di Aperitivo alla Z di Ziti.*

Di **Johannes Dudziak**

Brunello Cucinelli è un uomo che ama i piaceri della vita. Nel mondo della moda — dove Cucinelli ha costruito una grande fortuna grazie alla vendita dei suoi celebri maglioni in cashmere — il suo marchio è noto anche per l'attenzione ai piaceri della tavola. Durante le presentazioni delle sue collezioni, infatti, vengono serviti biscotti finissimi, crostate colme di marmellata di albicocche, montagne di frutti di bosco freschi e ananas, insieme a croccanti mini-pizze appena sfornate. Il buffet è sempre generoso ma soprattutto preparato con un'attenzione affettuosa ai dettagli: ci si sente accuditi come da una mamma italiana.

Cucinelli ha costruito il suo impero del cashmere a Solomeo, un piccolo borgo della regione italiana dell'Umbria, dove vive insieme alla moglie e alle famiglie delle sue due figlie. Nel corso degli anni non si è limitato a restaurare con dedizione il borgo medievale, ma ha anche ridisegnato con rispetto il paesaggio che lo circonda. Oggi vi si trovano vigneti dai filari che seguono la forma di un'onda perfetta, frutteti in cui crescono peschi, albicocchi, mandorli, peri e meli. In mezzo ai campi sorgono, disposti secondo un ordine geometrico, cipressi, pini, querce e lecci, accanto a 1.700 ulivi e 60.000 cespugli di alloro. Passeggiando per il borgo ci si imbatte ovunque in copie di statue antiche.

Poco prima dell'ora di pranzo, nello stabilimento dell'azienda, una donna di mezza età è seduta davanti a una macchina da cucire. Lavora per Cucinelli da quarant'anni. Che cosa è cambiato in tutto questo tempo? «In realtà quasi nulla», risponde con semplicità. «Soltanto che tutto è diventato un po' più grande.» A pochi metri di distanza, un uomo lava con cura delle maglie di cashmere in una dozzina di lavatrici speciali, pensate per rafforzare e preservare la struttura del filato.

Nel borgo vi sono anche un teatro con poltrone color crema, una biblioteca e una piazza della chiesa pensata per ospitare grandi feste. Cucinelli, oggi settantaduenne, adora festeggiare — ma allo stesso tempo è sempre pronto a offrire una riflessione filosofica per spiegare il motivo per cui una vita bella rivesta anche un valore morale. Per questo

motivo abbiamo deciso di parlare con lui di piacere, ripercorrendo tutto l'alfabeto dalla A alla Z.

APERITIVO

Sono cresciuto in una famiglia di contadini. In quel mondo esisteva, al momento del tramonto, il piccolo rituale dell'aperitivo — una sorta di cerimonia quotidiana. Quando calava il sole, in casa nostra scendeva il buio, perché non avevamo l'elettricità. Eravamo in tredici in famiglia: quattro bambini e il resto adulti di varie età. Mentre mia madre, mia zia e mia nonna preparavano la cena, gli adulti bevevano vino bianco direttamente dalla botte. Due volte alla settimana accendevamo il forno e vi cuocevamo il pane. In quelle occasioni, insieme alle pagnotte, preparavamo anche una specie di pizza e mettevamo a cuocere delle patate sotto la cenere. Naturalmente noi bambini non bevevamo vino, ma mangiavamo le patate arrostiti accompagnate da pane caldo condito con un filo d'olio d'oliva. Ricordo ancora con incredibile precisione quegli aromi: sono così vivi che mi sembra di sentirli ancora oggi nel naso.

CUCINA CONTADINA

Sono un grande amante della cucina italiana e, in particolare, dei piatti regionali. Tuttavia, sapete bene che quando si parla di cucina italiana si parla spesso di piatti semplici, composti da pochi ingredienti: pane con olio d'oliva, pasta con olio e parmigiano, oppure con pomodoro, mozzarella e basilico. È esattamente questo il tipo di cucina che apprezzo. Anche tutti coloro che lavorano nella nostra mensa aziendale seguono questa filosofia. La nostra mensa accoglie circa 800 persone ogni giorno. Oggi ci sono molti cosiddetti chef, ma la cucina degli chef nasce dalla tradizione francese: è un'altra storia, un altro patrimonio. Ciò che non mi piace della *nouvelle cuisine* è che, quando si assaggia un piatto, spesso non si capisce cosa ci sia dentro: non si sa se contenga dieci o quindici ingredienti. Noi non siamo abituati a questo, perché nella nostra tradizione di solito ci sono due o tre ingredienti, e basta.

Come si fa una buona CARBONARA?

Nella carbonara l'uovo non deve assolutamente cuocere: deve restare crudo. È una preparazione molto difficile, ma i romani sanno perfettamente come si fa. La settimana scorsa sono andato a Roma con un amico. Al ristorante ci hanno chiesto quali antipasti volessimo. Abbiamo risposto che gli antipasti li saltavamo, volevamo ordinare solo 200 grammi di carbonara a testa. Così ci hanno portato una grande ciotola di carbonara con pancetta calda, che abbiamo accompagnato con del vino bianco. Poi sulla via del ritorno ci siamo addormentati in un baleno, perché quando si mangiano 200 grammi di carbonara poi si crolla dal sonno. Ecco perché il nostro autista, poverino, aveva ordinato una semplice insalata.

DESSERT

Ho una vera debolezza per i dolci. Tuttavia cerco sempre di consumarli con moderazione, perché naturalmente non fanno bene alla salute. Il sacrificio più grande della mia vita è probabilmente proprio quello di stare a dieta. Il dessert che preferisco? Il tiramisù che prepara mia figlia, che aggiunge alla crema qualche goccia di cioccolato fondente; quando il dolce viene messo in frigorifero, le gocce si trasformano in piccoli cubetti ghiacciati, e quando li si morde, il cioccolato si scioglie lentamente in bocca.

Quanto è importante l'ETICHETTA?

Mio padre non era una persona istruita, ma attribuiva grande importanza alle buone maniere a tavola. Diceva sempre che il cibo deve essere portato dal piatto alla bocca, e non il contrario. Quando mangiamo con i nostri nipotini, loro cercano sempre di appoggiare i gomiti sul tavolo. Allora infilo loro sotto le ascelle alcuni libri, così sono costretti a stare seduti composti. Di recente la più grande mi ha chiesto: «Posso avere un libro un po' più spesso?».

Ricordo anche la prima volta in cui mi è capitato di cenare in un grande albergo. Non avevo mai visto un tavolo apparecchiato con così tante posate d'argento. Presi posto al tavolo e scoprii che come antipasto avrebbero servito gli scampi, per cui chiamai il cameriere e gli dissi di non portarmeli: «Non mi piacciono gli scampi.» In realtà li adoro, ma non sapevo come mangiarli con le posate. A un certo punto mi accorsi che gli scampi venivano serviti al tavolo già sgusciati e pronti da consumare, e quindi dissi al cameriere: «Ho cambiato idea... forse vale la pena assaggiarli questi scampi.»

Sono una persona che ama la spiritualità e trascorrere del tempo con i sacerdoti e nei monasteri. Durante le festività natalizie ho partecipato al pranzo dei monaci all'interno di un monastero benedettino. Ognuno aveva il proprio bicchiere d'acqua e restava seduto in silenzio, in un'atmosfera di raccoglimento. Poi sono state servite delle arance. Tutti le hanno sbucciate utilizzando coltello e forchetta. Io però non sapevo maneggiare le posate e, di conseguenza, non sono riuscito a mangiare la mia arancia. E' una cosa che non ho mai imparato: da sempre sbuccio le arance a mano.

Pasto in FAMIGLIA

Poiché tutta la mia famiglia vive qui in paese, per noi mangiare insieme è un momento speciale, un'occasione preziosa anche quando rientriamo a casa in orari diversi. A volte pranziamo tutti insieme alle 13, ma se un bambino arriva soltanto verso le 13:30, ritardiamo leggermente il pranzo, così da poter condividere comunque il pasto.

La colazione però la faccio sempre da solo, nel mio bar, il bar del paese, perché lì il cappuccino è migliore. Quando arrivo al bar verso le 6:30 del mattino, attendo con impazienza l'arrivo dei cornetti, che vengono sfornati alle cinque da un panificio a 25 chilometri di distanza. La consegna arriva puntuale verso le 6:40. Un cornetto accompagnato da una spruzzata di panna montata apporta circa 300 calorie e cinque punti di colesterolo, se lo si abbina al cappuccino del mattino.

Quali sono le qualità di un buon padrone di casa e di un buon ospite?

A tutti gli ospiti che vengono a cena da noi viene servito cibo italiano. Di recente è venuta a pranzo a casa mia Oprah Winfrey con alcuni amici. Avevamo preparato rigatoni al pomodoro: la ricetta prevede che e quando si versa il tutto nella padella calda, venga aggiunta qualche mozzarella che si scioglie lentamente sopra la pasta. Il risultato è semplicemente delizioso.

Quando invece sono io a essere ospite, ad esempio a Berlino, vorrei mangiare quello che solitamente mangiano i locali. Se viaggio in Mongolia, rispetto le tradizioni del luogo e mangio cibo locale: uno dei loro piatti tipici è la testa di capra cotta, e io l'ho mangiata. In Cina vado matto per i ristoranti con i tavoli girevoli: mangio con entusiasmo più di tutti, perchè sono il più rapido ad afferrare quello che arriva. Mia moglie si irrita, ma io amo divorare voracemente le cose.

Molti piatti e sapori si apprezzano veramente solo nel luogo in cui vengono preparati. Un amico che vive in Trentino mi ha mandato ieri alcune specialità altoatesine, tra cui speck e formaggio, avete presente? Ho aperto subito il pacchetto, ero davvero contento. Però il gusto non è mai lo stesso di quando si mangiano a Bolzano, vero? Perché il pane, l'acqua, l'ambiente sono diversi. E non c'è niente di meglio di una birra ghiacciata in estate a Monaco di Baviera! Quando sono a Düsseldorf, invece, mi piace andare da Schumacher a gustare wurstel accompagnati da birra scura molto fredda.

Le piacciono la lepre e il coniglio?

Eccome! Ad esempio, cucinati al forno con patate, facendo però attenzione a non far seccare la carne, che deve essere accompagnata da una salsa densa e saporita. Oppure fritti, dorati nell'olio. Basta tagliarli a pezzetti e rosolarli in padella. Un piatto squisito. Sono sapori autentici, che regalano un piacere semplice. Ma è importante non esagerare: la misura è fondamentale.

C'è un piatto che secondo lei rispecchia l'IDENTITÀ ITALIANA?

Un piatto in grado di rappresentare l'identità italiana? La pasta, naturalmente, declinata in mille varianti regionali. In Sicilia, ad esempio, c'è la pasta alla Norma, con pomodoro, melanzane e ricotta salata. A Bologna, invece, la celebre bolognese, mentre qui in Umbria si prepara un sugo di pomodoro e polpettine di carne simile alla salsa bolognese. A Genova, c'è il pesto alla genovese, mentre in Toscana prediligo i picci, una pasta fresca dal sapore deciso. I picci all'aglio, però, sono così intensi che chi li mangia non può parlare con nessuno per due giorni e non dovrebbe nemmeno condividere il letto con altri. Ma ve l'assicuro, ne vale assolutamente la pena.

Lei è mai andato a caccia?

Ci sono andato da giovane. Mio zio era cacciatore, e a quei tempi andava di moda andare a caccia di lepri perché erano troppo numerose. Tuttavia, nutro un amore profondo per gli animali e non amo la caccia: per questo motivo consumiamo meno carne rispetto al passato. Non voglio giudicare nessuno, ma sono convinto che la carne rossa non faccia bene.

CAFFÉ

Il caffè è veramente una delle meraviglie del mondo. Amo anche il caffè tedesco e quello americano. Il profumo da solo è già un piacere. Ma al mattino, a colazione, non posso rinunciare alla tradizione italiana: cappuccino, cornetto e brioche. Mi spiace, ma per me è imprescindibile. Anche quando sono in viaggio, ad esempio, a New York, cerco sempre un bar italiano che serva esattamente questo tipo di colazione, a cui non rinuncio nemmeno in trasferta.

Il suo piatto preferito da bambino?

Tagliatelle condite con una sorta di ragù alla bolognese: non fatto con la carne di vitello, perché le mucche le vendevamo, bensì preparato con altri tipi di carne: un po' di pollo, del tacchino e anche del maiale. Il tutto veniva fatto cuocere lentamente, a fuoco dolce, per circa tre ore; oggi mia moglie prepara un ragù bianco, servito sempre con le tagliatelle. La carne di vitello viene tritata finemente e preparata senza l'aggiunta di pomodoro.

Cosa ne pensa della MUSICA di sottofondo durante i pasti?

Dipende. La musica di per sé è meravigliosa. Amo ascoltare la musica classica, ma per me anche i Pink Floyd fanno parte di questo genere musicale. Ascoltare i Pink Floyd evoca inevitabilmente il Requiem di Mozart: per riuscire a comporre un'opera del genere bisogna aver attraversato il dolore. Molto dolore. Ma anche tanta luce. Altrimenti diventa impossibile dare vita a qualcosa di simile.

Un piccolo test sul tema pasta: rigatoni oppure paccheri?

I rigatoni, senza dubbio! Assorbono il sugo alla perfezione, inoltre hanno una dimensione ideale. I paccheri sono buoni, certo, ma risultano semplicemente troppo grandi. In teoria bisognerebbe tagliarli a metà con il coltello. In Italia i paccheri sono attualmente molto di moda, tuttavia non è un bello spettacolo vedere qualcuno che cerca di mangiare quei grandi cilindri di pasta. I cuochi del nostro catering preparano spesso i mezzi paccheri, una versione ridotta, ma per molti stranieri rimangono comunque piuttosto grandi.

Linguine o spaghetti?

Le linguine le preferisco soltanto con il pesto oppure con il pesce. Gli spaghetti, invece, si prestano a moltissimi piatti classici della tradizione. Tuttavia, come certamente saprete, nella cucina italiana ogni tipo di pasta è pensato per accompagnare una salsa specifica. Questo, per esempio, è fonte di una piccola disputa quotidiana tra me e mia moglie. Lei ama le paste piccole, mentre io non le apprezzo molto. Secondo me bisognerebbe scegliere rigatoni oppure spaghetti. Gli spaghetti, però, non sono semplicissimi da mangiare: bisogna avvolgerli intorno alla forchetta. In realtà ci si

potrebbe anche aiutare con un cucchiaino, come fanno molti stranieri, ma un italiano non lo farebbe mai.

Olio d'oliva

Se mi offrite una fetta di pane con olio d'oliva, per me è già perfetto così. Potrei vivere anche solo di questo. E poi ci sono gli spaghetti con aglio, olio d'oliva e pepe. È il miglior piatto possibile quando si torna a casa molto tardi la sera. Anche se il frigorifero è completamente vuoto, quasi sempre in cucina si trovano comunque olio, aglio, pepe e spaghetti.

FUNGHI

I funghi e gli asparagi sono prodotti straordinari della terra. Tra marzo e aprile si preparano tagliatelle con asparagi e salsiccia. In autunno, invece, arrivano le tagliatelle con funghi e salsiccia.

La QUANTITÀ, cioè la giusta misura, è determinante nel piacere? Piacere e eccesso sono necessariamente nemici?

No, non sono sempre rivali. A volte capita anche a me di esagerare. Non molto tempo fa, a Milano, un amico ed io abbiamo fatto fuori diciannove ostriche a testa. Durante la notte avevo la sensazione di aver mangiato qualcosa di vivo: avevo lo stomaco completamente in subbuglio. È stato un momento di pura euforia. Purtroppo, però, nella vita quotidiana devo quasi sempre stare a dieta. Quando mi viene servito un dessert, quindi, ne mangio soltanto un pezzetto, anche se potrei tranquillamente mangiarne dieci. Per questo motivo cerco sempre di prestare attenzione sia alla qualità sia alla quantità.

Voglio essere io a guidare il mio destino. Nella vita esistono tre cose che non si possono delegare a qualcun altro. Bisogna fare ginnastica regolarmente, se si vuole mantenere il corpo in salute. Anche l'alimentazione non si delega, dipende da noi stessi. E anche la cultura occorre acquisirla da soli: i libri dobbiamo leggerli noi.

Che importanza rivestono i RITUALI nella sua vita?

Tutto ciò che è rituale possiede qualcosa di eterno. Se ci pensate bene, è davvero così. Qui al paese seguiamo molti rituali. Ad esempio, al borgo abbiamo un forno comune. La sera, tra le dieci e le undici, andiamo spesso in piazza, dove si trova il forno. Cuociamo tre o quattro pagnotte, che quando vengono sfornate sono così calde che è quasi impossibile toccarle. Portiamo con noi prosciutto, salame e altri insaccati, e affettiamo il pane quando è ancora caldo.

Fin da piccolo la mia vita è stata scandita da rituali precisi. Ci si alzava alle cinque del mattino, per colazione c'erano latte, caffè e pane caldo. Alle nove si mangiava qualcosa di più sostanzioso, una merenda più abbondante. A mezzogiorno pane farcito con qualche salume, e poi la pasta. Alle sei e mezza minestra e insalata, perché la sera non volevamo mangiare troppo.

Una cosa era sicura: a pranzo non mancava mai un piatto di pasta. Ancora oggi il pranzo è alle 13 in punto, né prima né dopo. Un altro rituale riguarda gli orari di lavoro in fabbrica, che non cambiano mai: alle otto del mattino arrivano tutti; dalle 13 alle 14:30 c'è la pausa pranzo; alle 17:30 termina la giornata di lavoro. Ma ovunque io vada nel mondo, cerco sempre di rispettare anche i rituali del paese in cui mi trovo.

BELLEZZA

La bellezza è il fondamento della vita. Kant diceva che la bellezza è simbolo del bene morale. L'imperatore Adriano affermava di sentirsi responsabile della bellezza del mondo. E già Vitruvio, duemila anni fa, scriveva che ogni edificio deve essere solido, utile e bello.

Se ci guardiamo intorno, capiamo quanto sia meraviglioso il Creato. Allo stesso modo, ordine e pulizia sono parte integrante della bellezza. Quando lavoravamo la terra, mio padre mi ripeteva sempre: «Fai attenzione che i buoi non escano dal solco!» I nostri campi venivano arati creando solchi perfettamente dritti. Perché ci teneva così tanto? La sua risposta era semplice: «Perché così sono più belli». Lo stesso concetto vale per un brano musicale, un edificio, una persona colta oppure un parco ben curato.

Una volta qualcuno voleva costruire con me un palazzo a Dubai. Ho declinato l'offerta, perché quando ho visto il progetto ho pensato: questa costruzione tra cinquant'anni non esisterà più. Non ho nulla contro l'architettura moderna, ma l'obiettivo dovrebbe sempre essere quello di creare qualcosa che duri nel tempo.

TABACCO

Tra i 15 e i 25 anni ho trascorso molto tempo nel bar del paese. Io personalmente non fumavo, ma respiravo il fumo degli altri, perché i miei amici fumavano davvero moltissimo. Il bar era sempre avvolto da una specie di nebbia. Una volta ho fatto una visita ai polmoni e il medico mi ha chiesto se fossi un fumatore.

Nel mio ufficio, però, è permesso fumare. E a volte, a casa, accendo un sigaro davanti al camino. Il sigaro emana un aroma particolare: ricorda cioccolato fondente, rum e fichi secchi. Io non guardo mai la televisione. Nei mesi di novembre e dicembre preferisco sedermi davanti al camino, talvolta con un sigaro. Quando mi addormento, la cenere cade sui miei pantaloni bianchi, perché di solito indosso pantaloni bianchi. Per fortuna i sigari si spengono da soli e non continuano a bruciare.

Che cosa rende speciale l'UMBRIA?

I salumi. E la pasta. E' questa l'Umbria. Siamo un popolo molto fiero, spirituale e religioso. Qui sono vissuti San Francesco, San Benedetto e Santa Chiara. Tutti questi santi hanno contribuito profondamente alla cultura della regione. Quando avevo dodici anni sono stato in seminario per due giorni, perché volevo diventare sacerdote. Il secondo giorno però sono tornato a casa, perché mi mancava troppo la mia famiglia. Nonostante questo, ancora oggi nutro un vivo interesse per la teologia e la spiritualità.

VONGOLE

Spaghetti con le vongole e il peperoncino. Nessun altro ingrediente.

VINO

Quando facevamo i contadini, in famiglia consumavamo tutto l'olio d'oliva e tutto il vino che producevamo. Nei mesi di luglio e agosto, quando faceva molto caldo, il vino però non bastava, pertanto bevevamo aceto diluito con acqua. Ancora oggi ogni tanto lo faccio, per rivivere il ricordo e il profumo della campagna. Al giorno d'oggi mi capita raramente di bere alcolici, ma quando mangio devo sempre avere una bottiglia di vino davanti a me.

Per me l'alcol è un po' come le sigarette. Quando un vero fumatore fuma, inala profondamente. E quando un vero bevitore si concede un bicchiere, si vede che lo fa con piacere. Sono entrambi vizi, certo, ma in qualche modo si collegano anche a una certa nobiltà dello spirito. Per legge noi non possiamo servire alcol ai nostri dipendenti durante il pranzo al lavoro. E devo dire che mi dispiace davvero. Per accompagnare gli spaghetti un bel bicchiere di vino ci vuole, o almeno un piccolo sorso. Non serviremmo mai coca cola a pranzo. Non fa parte della nostra cultura.

Esiste un sorta di fattore X per una cena perfetta?

Domani arriveranno qui 250 collaboratori provenienti da diverse divisioni, ceneremo insieme al tramonto, davanti a noi il monumento e i cipressi: il luogo e lo sguardo per me sono importanti. Naturalmente riveste notevole importanza anche il modo in cui si apparecchia la tavola. Io non uso mai bicchieri di plastica, ma non perché sia snob. Quando facevamo i contadini, se avevamo ospiti non c'era un bicchiere in più: tutti bevevano dallo stesso bicchiere. Quando si consuma un pasto insieme, circondati da una bella atmosfera, con la luce soffusa, semplice ed elegante, anche il più piccolo dettaglio diventa importante, anche se il menu prevede soltanto spaghetti con olio d'oliva. Il vino e l'acqua devono essere serviti alla giusta temperatura. A Düsseldorf, al birrificio Schumacher, cambiano la birra ogni pochi minuti: deve essere sempre fresca, e questo fa la differenza.

Anche quando sono a dieta ferrea e la sera io e mia moglie mangiamo soltanto tre grissini e un po' di salmone affumicato, apparecchiamo comunque la tavola. Consumiamo il nostro leggerissimo pasto e io confesso a mia moglie che mi verrebbe quasi da piangere. Ma la tavola è meravigliosamente apparecchiata. Tutto è in armonia.

Che cosa pensa dei concetti della filosofia orientale quali Yin e Yang?

Credo profondamente nell'equilibrio. Anche nel cibo: la qualità dà grande piacere, ma con la quantità bisogna essere prudenti. E io sono sempre aperto al mondo.

Ultima domanda, le piacciono gli ZITI AL FORNO?

Gli ziti al forno sono un piatto squisito, ma per me non sono propriamente pasta. Mi ricordano un po' le lasagne: io adoro le lasagne, ma non posso dire davvero di aver mangiato la pasta quando mangio le lasagne, anche se sono fatte di pasta. La mia posizione è chiara: bisogna mangiare pasta ogni giorno. Ogni giorno che Dio manda in Terra. A volte, quando siamo a dieta, io e mia moglie mangiamo soltanto 70 grammi di pasta a testa. Sono circa 17 rigatoni, cioè più o meno la quantità che si assaggia per verificare se la pasta è cotta. Mia moglie mi raccomanda sempre di mangiare lentamente. Ma io devo mettere sempre almeno quattro rigatoni sulla forchetta. Dopo quattro forchettate, il piacere è già finito.

ZEIT  MAGAZIN

DER SCHMERZ
NIMMT
MIR DIE SINNE
UND MANCHMAL
AUCH
DAS ICH



Brunello Cucinelli legt besonders Wert auf das Essen mit der Familie

»Jeden Tag, den Gott uns schenkt,
muss man Pasta essen!«



Morgens um 6.30 Uhr sitzt
Modeschöpfer Brunello Cucinelli
in seinem Dorfcafé und wartet
sehnsüchtig auf das frische Gebäck.
Ein Gespräch über Genuss,
von A wie Aperitivo bis Z wie Ziti

Brunello Cucinelli ist ein Genießer. In der Modeszene (Cucinelli wurde mit dem Verkauf von Kaschmirpullovern sehr reich) ist sein Label auch für kulinarische Genüsse bekannt: Auf den Präsentationen seiner Modellektionen werden feinste Biscotti, Crostata mit Aprikosenmarmelade, Berge frischer Beeren und Ananas und knusprige Minipizzen gereicht. Das Buffet ist immer großzügig und liebevoll, man fühlt sich wie von einer italienischen Mama versorgt.

In Solomeo, einem Dorf in der italienischen Region Umbrien, hat er sein Kaschmirimperium aufgebaut. Hier lebt er mit seiner Frau und den Familien seiner zwei Töchter. Cucinelli hat nicht nur das mittelalterliche Dorf aufwendig restauriert, sondern auch die Landschaft drumherum neu gestaltet. Es gibt Weinberge mit perfekt gerundeten Reihen von Weinreben. In den Obstgärten hat er Pfirsich-, Aprikosen-, Mandel-, Birnen- und Apfelbäume gepflanzt. Außerdem wachsen hier nun in geometrischer Anordnung Zypressen, Pinien, Eichen und Steineichen, dazu 1.700 Olivenbäume und 60.000 Lorbeersträucher. Im Dorf sind außerdem überall Abgüsse antiker Statuen zu sehen.

Kurz vor der Mittagszeit sitzt in der Fabrik eine ältere Frau vor einer Nähmaschine. Sie arbeitet seit 40 Jahren für Cucinelli. Was hat sich verändert? »Eigentlich nichts, außer dass alles etwas größer geworden ist«, sagt sie. Ein paar Meter weiter wäscht ein Mann Kaschmirpullover in einem Dutzend Spezialwaschmaschinen, um ihre Struktur zu stärken.

Im Dorf gibt es einen Kinosaal mit cremefarbenen Sitzen, eine Bibliothek und einen Kirchplatz, auf dem man große Feste feiern kann. Cucinelli, 72, liebt es, Feste zu feiern, aber er ist auch niemals um eine philosophische Begründung verlegen, warum ein schönes Leben moralisch wertvoll ist. Deswegen wollen wir mit ihm über Genuss sprechen – von A bis Z.

APERITIVO

Ich bin in einer Bauernfamilie aufgewachsen. Dort gab es bei Sonnenuntergang das kleine Ritual des Aperitifs, eine Art Zeremonie. Als die Sonne unterging, wurde es bei uns dunkel, denn wir hatten keinen Strom. Wir waren 13 Familienmitglieder, darunter vier Kinder, der Rest Erwachsene

unterschiedlichen Alters. Während meine Mutter, meine Tante und meine Großmutter das Abendessen zubereiteten, gab es Weißwein direkt aus dem Fass. Zweimal pro Woche heizten wir unseren Ofen an und backten darin Brot. Wenn das passierte, machten wir zusammen mit dem Brot auch eine Art Pizza und garten unter der Asche Kartoffeln. Wir Kinder tranken natürlich nichts, aßen aber gebackene Kartoffeln mit warmem Brot und etwas Olivenöl. Diese Düfte habe ich so gut in Erinnerung, ich spüre sie immer noch in meiner Nase.

BAUERNKÜCHE

Ich bin ein großer Fan der italienischen Küche und regionaler Gerichte. Aber Sie wissen ja, wenn man über italienische Küche spricht, dann sind es einzelne Gerichte mit schlichten Zutaten: Brot mit Olivenöl, Pasta mit Öl und Parmesan oder mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum. Das ist die Art von Essen, die ich schätze. Alle, die hier in der Kantine arbeiten, folgen dieser Philosophie. In unserer Firma essen jeden Tag 800 Menschen. Heutzutage gibt es viele sogenannte Chefs, aber die Küche der Küchenchefs stammt aus Frankreich. Das ist eine andere Tradition, ein anderes Erbe. Was ich an der Nouvelle Cuisine nicht mag: Wenn man dort etwas serviert bekommt, weiß man nicht, welche Zutaten verwendet wurden. Man kann nicht sagen, ob es vielleicht zehn oder fünfzehn Zutaten sind. Wir sind das nicht gewöhnt, denn normalerweise gibt es bei uns zwei oder drei verschiedene Zutaten.

Wie geht eine gute CARBONARA?

Bei der Carbonara darf das Ei auf keinen Fall gekocht werden, es muss roh sein. Das ist sehr schwer zuzubereiten. Aber die Römer wissen, wie es geht. Letzte Woche bin ich mit einem Freund nach Rom gefahren. Wir gingen in ein Restaurant, und man fragte uns, welche Antipasti wir haben möchten. Wir sagten, dass wir keine Antipasti brauchen und jeweils ausschließlich 200 Gramm Carbonara essen möchten. Also bekamen wir diese riesige Schüssel Carbonara mit warmem Speck. Dazu tranken wir Weißwein. Danach fuhren wir zu-

rück und schliefen. Denn wenn man 200 Gramm Carbonara isst, wird man wahn-sinnig müde. Unser Fahrer, der Arme, hatte deshalb nur Salat serviert bekommen.



DESSERT

Ich habe eine Vorliebe für Süßes. Aber ich versuche immer, nur sehr wenig zu essen, da das natürlich nicht gut für die Gesundheit ist. Das größte Opfer meines Lebens ist es, auf Diät zu sein. Das wichtigste Dessert: Meine Tochter macht Tiramisu mit ein paar Tropfen dunkler Schokolade, die zu kleinen gefrorenen Würfeln werden, wenn man das Tiramisu kalt stellt. Wenn man auf einen dieser Schokoladenwürfel beißt, schmelzen sie im Mund!

Wie wichtig ist ETIKETTE?

Mein Vater war nicht gebildet. Aber er legte Wert darauf, dass man das Essen vom Teller in den Mund bringt, statt sich über den Teller zu beugen. Jedes Mal, wenn wir mit unseren Enkeln zusammen essen, versuchen sie, die Ellbogen auf den Tisch zu stützen. Ich klemme ihnen deshalb ein paar Bücher unter die Achseln, damit sie still sitzen müssen. Neulich fragte die Älteste: »Kann ich ein dickeres Buch haben?«

Als ich das erste Mal in einem Grandhotel zu Abend gegessen habe, hatte ich noch nie einen Tisch gesehen, der mit so viel Silberbesteck gedeckt war. Ich saß also dort, und als ersten Gang gab es Scampi. Ich sagte zum Kellner: »Ich mag keine Scampi.« In Wahrheit liebe ich Scampi, aber ich wusste nicht, wie man sie mit Besteck isst. Irgendwann merkte ich, dass die Scampi bereits fertig zum Verzehr an den Tisch gebracht wurden. Also sagte ich zum Kellner: »Ich habe es mir anders überlegt, vielleicht probiere ich doch mal die Scampi!«

Ich bin ein spiritueller Mensch und verbringe Zeit mit Priestern und in Klöstern. Zur Weihnachtszeit saß ich mit dem Abt in einem Benediktinerkloster beim gemeinsamen Mittagessen. Jeder hatte sein eigenes Glas Wasser und saß still da. Dann wurden Orangen gebracht. Alle schnitten diese mit Messer und Gabel auf. Da ich das nicht konnte, konnte ich meine Orange nicht essen. Ich habe das nie gelernt; ich schäle Orangen immer mit der Hand.

FAMILIENESSEN

Meine ganze Familie lebt hier im Dorf, für uns ist gemeinsames Essen etwas Besonderes, auch wenn wir zu unterschiedlichen Zeiten nach Hause kommen. Manchmal essen wir mittags um 13 Uhr alle zusammen. Wenn ein Kind aber erst um halb zwei nachmittags nach Hause kommt, essen wir etwas früher zu Abend.

Ich frühstücke aber immer alleine in meiner Bar, dem lokalen Café, weil der Cappuccino dort besser ist. Wenn ich morgens um halb sieben in der Bar bin, warte ich schon darauf, dass das Gebäck geliefert wird, das um fünf Uhr in einer 25 Kilometer entfernten Bäckerei gebacken wurde. Es kommt immer so um 6.40 Uhr. Mit ein bisschen Schlagsahne macht das 300 Kalorien und fünf Cholesterinpunkte, wenn man es zu seinem Cappuccino isst.

Was macht einen guten GASTGEBER aus – und was einen guten Gast?

Wenn Sie zu mir kommen, werde ich Ihnen italienisches Essen servieren. Neulich kam Oprah Winfrey mit einigen Freunden zum Mittagessen zu mir nach Hause. Wir hatten Rigatoni mit Tomaten vorbereitet, und wenn man beides in der heißen Pfanne hat, fügt man ein wenig Mozzarella hinzu, der dann schmilzt. Das ist herrlich!

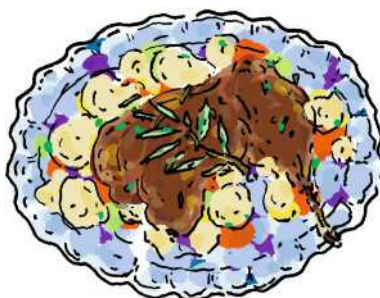
Wenn ich jedoch zu Ihnen nach Berlin komme, möchte ich alles essen, was Sie mögen. Wenn ich in die Mongolei reise, möchte ich mongolisch essen – aus Respekt für die Kultur des Ortes. Man serviert mir dort einen gekochten Ziegen-

kopf, und ich esse ihn. In China mag ich diese Drehtische im Restaurant, ich esse mehr als alle anderen, weil ich mir schnell alles schnappe, was kommt. Meine Frau ärgert sich darüber, aber ich verschlinge leidenschaftlich gerne Dinge.

Viele Gerichte und Geschmacksrichtungen kann man nur dort wirklich gut essen, wo sie zubereitet werden. Ein Freund von mir lebt in Trentino. Gestern hat er mir Südtiroler Spezialitäten geschickt. Sie wissen schon, den Speck und den Käse. Ich habe sie gleich ausgepackt, das war großartig. Aber es ist nicht dasselbe, wie wenn man sie in Bozen isst, oder? Weil das Brot, das Grundwasser und der Ort anders sind. Nirgendwo schmeckt ein kaltes Weißbier so gut wie im Sommer in München! Wenn ich nach Düsseldorf fahre, möchte ich zu Schumacher gehen und Würstchen mit sehr kaltem, dunklem Bier genießen.

Mögen Sie HASE und Kaninchen?

Und wie! Entweder im Ofen mit Kartoffeln – man muss aber aufpassen, dass das Kaninchen nicht zu trocken wird, es braucht eine ordentliche dicke Soße. Oder *fritto*, also in Fett gebraten. Dazu schneidet man es einfach in kleine Stücke und brät diese. Das ist wunderbar. Das sind authentische Geschmacksrichtungen. Aber man sollte sich daran nicht überessen.



Gibt es ein Gericht, das die italienische IDENTITÄT widerspiegelt?

Ein Gericht? Pasta! Natürlich mit allen regionalen Unterschieden: In Sizilien gibt es zum Beispiel Pasta alla Norma mit

Tomaten, Auberginen und Ricotta salata. In Bologna gibt es Bolognese. Hier in Umbrien gibt es eine Soße aus Tomaten und Fleischbällchen, die der Bolognese-Soße ähnlich ist. In Genua gibt es Pesto Genovese. In der Toskana esse ich Pici, eine frische Pasta. Pici mit Knoblauch: Wegen des Knoblauchgeruchs kann man zwei Tage lang mit niemandem sprechen. Man darf sein Bett mit niemandem teilen. Aber glauben Sie mir, es lohnt sich!

Waren Sie jemals selbst auf der JAGD?

Als ich jung war. Mein Onkel war Jäger. Damals sollte man Hasen jagen, weil es zu viele gab. Ich habe aber große Zuneigung für Tiere und mag die Jagd nicht wirklich. Das ist auch der Grund, warum wir weniger Fleisch essen. Ich möchte andere nicht verurteilen, bin aber überzeugt, dass rotes Fleisch nicht gut für einen ist.

KAFFEE

Kaffee ist wirklich eines der Wunder der Welt. Ich liebe auch deutschen Kaffee. Und amerikanischen Kaffee! Schon der Geruch ist wunderbar. Aber morgens zum Frühstück brauche ich immer mein typisch italienisches Frühstück: Cappuccino, ein Cornetto und italienisches Gebäck. Es tut mir leid, aber das brauche ich einfach. Auch wenn ich unterwegs bin und beispielsweise nach New York fahre, frühstücke ich immer in einem italienischen Café. Dort servieren sie genau das. Das gebe ich nicht auf, auch wenn ich um die Welt reise.

Ihr LIEBLINGS-GERICHT als Kind?

Tagliatelle mit einer Art Bolognese. Aber nicht mit Kalbfleisch, weil wir die Kühe verkauft hatten, sondern mit anderen Fleischarten: etwas Huhn, Truthahn und Schweinefleisch. Das Ganze wurde drei Stunden lang geschmort. Jetzt gibt es ein weißes Ragù, das meine Frau zubereitet,

es wird auch mit Tagliatelle serviert. Das Kalbfleisch wird zerkleinert, und es werden keine Tomaten hinzugefügt.

Was halten Sie von MUSIK im Hintergrund während des Essens?

Das kommt darauf an. Musik ist toll. Ich höre klassische Musik, dazu gehört für mich auch Pink Floyd. Wenn man Pink Floyd hört, denkt man unweigerlich an Mozarts *Requiem*. Um so etwas zu komponieren, muss man Schmerzen durchlebt haben. Viel Schmerz. Und Sonnenschein. Sonst kann man so etwas unmöglich erschaffen.

Ein kleiner NUDELTEST: Rigatoni oder Paccheri?

Rigatoni! Sie saugen die Soße auf. Und sie sind perfekt groß. Paccheri sind gut, aber einfach zu groß. Man sollte sie halbieren und mit einem Messer schneiden. In Italien sind Paccheri zwar in Mode, aber es ist kein schöner Anblick, wenn jemand die großen Paccheri isst. Unsere Caterer machen die Mezzo-Packung, die zwar kleiner ist, für Ausländer aber immer noch groß.

Linguine oder Spaghetti?

Linguine nur mit Pesto oder mit Fisch. Spaghetti passen zu vielen klassischen Pastagerichten. Doch Sie wissen sicherlich, dass man bestimmte Pasta für bestimmte Soßen verwendet. Das ist ein täglicher Streitpunkt mit meiner Frau. Sie mag kleine Pasta, ich hingegen mag sie nicht so gern. Meiner Meinung nach sollte man entweder Rigatoni oder Spaghetti verwenden. Aber Spaghetti sind schwierig, man muss sie um die Gabel wickeln. Eigentlich müsste man einen Löffel zu Hilfe nehmen, wie es viele Ausländer machen, aber das würde kein Italiener tun.



OLIVENÖL

Wenn Sie mir eine Scheibe Brot mit Öl geben, ist das perfekt. Davon könnte ich leben. Und Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Pfeffer. Das ist das beste Essen, wenn man spätnachts nach Hause kommt. Auch wenn man nichts im Kühlschrank hat, hat man doch meist Öl, Knoblauch, Pfeffer und Spaghetti.

PILZE

Pilze und Spargel sind großartige, erdige Produkte. Im März und April gibt es Tagliatelle mit Spargel und Salsiccia. Im Herbst gibt es Tagliatelle mit Funghi und Salsiccia.

Ist die QUANTITÄT, das richtige Maß, beim Genuss entscheidend? Sind Vergnügen und Übermaß zwangsläufig Rivalen?

Nein, sie sind nicht immer Rivalen! Manchmal schlage ich auch über die Stränge: Vor Kurzem haben ein Freund und ich in Mailand jeweils 19 Austern gegessen. Nachts dachte ich, ich hätte einen lebendigen Menschen verspeist, so unruhig war mein Magen. Es war ein Rausch. Leider muss ich aber meistens Diät halten. Wenn mir ein Dessert serviert wird, esse ich also ein kleines Stück davon, obwohl ich zehn essen könnte. Ich achte daher auf Qualität und Quantität. Ich möchte mein Schicksal in die Hand nehmen. Es gibt drei Dinge im Leben,

die man nicht jemand anderem überlassen kann. Man muss selbst trainieren, um seinen Körper gesund zu halten. Die Ernährung liegt bei einem selbst. Und man muss sich auch seine Kultur aneignen: Die Bücher muss man selbst lesen.

Wie wichtig sind RITUALE in Ihrem Leben?

Alles, was rituell ist, ist ewig. Denken Sie darüber nach. Wir pflegen hier viele Rituale. Wir haben einen Ofen im Dorf. Abends zwischen zehn und elf Uhr gehen wir einfach zum Dorfplatz, wo der Ofen steht. Darin backen wir drei oder vier Brote, die man kaum anfassen kann, weil sie so heiß sind. Wir bringen Schinken, Salami und anderen Aufschnitt mit und schneiden das Brot noch warm in Scheiben.

Von klein auf war mein Leben ritualisiert. Man stand um fünf Uhr morgens auf, dann gab es Milch, Kaffee und warmes Brot zum Frühstück. Um neun Uhr gab es dann etwas mehr, größere Häppchen. Mittags gab es Brot mit etwas Aufschnitt, dann Nudeln und um halb sieben abends Suppe und Salat. Denn abends wollten wir uns nicht zu sehr satt essen.

Man konnte sich auch darauf verlassen, dass es mittags immer Nudeln gab. Auch heute um 13 Uhr, nicht später und nicht früher. Ein weiteres Ritual sind die festen Arbeitszeiten in der Fabrik: Um acht Uhr morgens kommen alle, von 13 Uhr bis halb drei ist Mittagspause. Um halb sechs ist Feierabend. Aber wo auch immer ich auf der Welt hingehe, möchte ich die Rituale dieses Landes übernehmen.

SCHÖNHEIT

Schönheit ist die Grundlage des Lebens. Kant sagte, sie sei ein Symbol für das moralisch Gute. Kaiser Hadrian meinte, er fühle sich für die Schönheit der Welt verantwortlich. Und schon Vitruv schrieb vor 2.000 Jahren: Jedes Gebäude müsse solide, nützlich und schön sein.

Wenn man sich umsieht, erkennt man, wie schön die Schöpfung ist. Ordnung und Sauberkeit gehören dazu. Mein Vater sagte auf dem Feld immer: »Achtet darauf, dass die Ochsen nicht auf die Furche treten!« Unsere Äcker wurden in schnurgeraden

Linien gepflegt. Warum er sich diese Mühe machte? Die Erklärung war einfach: »Weil es so schöner ist.« Das gilt für ein Musikstück, ein Gebäude, einen gebildeten Menschen oder einen gepflegten Park.

Einmal wollte jemand mit mir einen Palast in Dubai bauen. Ich habe abgelehnt. Denn als ich das Projekt sah, dachte ich: Dieses Haus wird in fünfzig Jahren nicht mehr stehen. Ich habe nichts gegen moderne Architektur – aber der Anspruch sollte immer sein, etwas zu schaffen, das bleibt.

TABAK

Im Alter zwischen 15 und 25 habe ich viel in der örtlichen Bar herumgehungen. Zwar habe ich selber nicht geraucht, dafür passiv, weil meine Freunde unglaublich viel gequalmt haben. Die Bar war immer neblig. Als ich meine Lunge untersuchen ließ, fragten sie mich: »Haben Sie geraucht?«

In meinem Büro darf man aber rauchen. Und manchmal rauche ich zu Hause eine Zigarre vor dem Kamin. Die Zigarre duftet, nach dunkler Schokolade, Rum und getrockneten Feigen. Ich schaue kein Fernsehen. Im November und Dezember sitze ich lieber vor dem Kamin, manchmal eben mit Zigarre. Wenn ich einschlafe, fällt die Asche auf meine weiße Hose, denn normalerweise trage ich weiße Hosen. Zum Glück gehen Zigarren aus und brennen nicht weiter.

Was macht UMBRIEN aus?

Aufschnitt. Und Pasta. Das ist Umbrien. Wir sind sehr stolz, sehr spirituell und sehr religiös. Hier hatten wir den Heiligen Franziskus, den Heiligen Benedikt und die Heilige Chiara. All diese Heiligen haben auch Umbriens Kultur geprägt. Als ich zwölf war, habe ich zwei Tage lang das Seminar besucht. Ich wollte Priester werden. Am zweiten Tag bin ich jedoch nach Hause zurückgekehrt, weil ich meine Familie vermisst habe. Aber ich war und bin noch heute theologisch interessiert und spirituell.

VONGOLE

Spaghetti mit Venusmuscheln und Peperoncino. Nicht mehr Zutaten.

WEIN

Als unsere Familie noch Bauern waren, haben wir alles Olivenöl und den ganzen Wein, den wir hergestellt haben, selbst verbraucht. Im Juli und August, wenn es sehr heiß war, hat der Wein jedoch nicht gereicht. Dann haben wir Essig getrunken, den wir mit Wasser verdünnt haben. Und das mache ich immer noch, um den Duft der Landschaft zu schmecken. Heutzutage trinke ich sehr wenig, aber ich muss immer eine Flasche Wein vor mir stehen haben, wenn ich esse.

Alkohol ist für mich wie Zigaretten. Wenn ein echter Raucher raucht, atmet er tief ein. Und wenn der echte Trinker trinkt, merkt man, dass er es genießt. Das sind Laster, die jedoch auch mit der Noblesse eines Menschen in Verbindung gebracht werden. Es ist verboten, unseren Mitarbeitern beim Mittagessen Alkohol zu servieren, das dürfen wir gesetzlich nicht. Und das bedaure ich wirklich. Zu Spaghetti braucht man Wein! Wenigstens einen Schluck. Wir würden niemals Cola servieren. Das passt nicht zu unserer Kultur.



Gibt es so etwas wie einen X-FAKTOR für eine Dinnerparty?

Morgen kommen 250 Mitarbeiter aus allen Bereichen hierher, dann werden wir beim Essen den Sonnenuntergang sehen, das Denkmal und die Pinien: Der Ort und das Auge sind für mich wichtig. Natürlich auch die Art und Weise, wie Sie den Tisch decken. Ich benutze nie Plastikbecher. Nicht, weil ich snobistisch bin. Als wir Bauern waren und Gäste hatten, gab

es kein extra Glas: Alle tranken aus demselben Glas. Wenn man in einer schönen Atmosphäre isst, bei gedämpftem Licht, einfach und schlicht, wird jedes Detail wichtig. Selbst wenn es nur Spaghetti mit Olivenöl sind. Der Wein und das Wasser müssen die richtige Temperatur haben. Die Düsseldorfer im Schumacher wechseln das Bier alle paar Minuten, weil es so sein muss. Wenn man es frisch hat, ist das etwas anderes.

Selbst wenn ich auf Diät bin und meine Frau und ich abends nur drei Grissini und etwas Räucherlachs essen, decken wir den Tisch. Dann essen wir unsere magere Mahlzeit. Ich sage zu meiner Frau, dass ich weinen möchte. Aber der Tisch ist wunderschön gedeckt. Es passt alles zusammen.

Was halten Sie von fernöstlichen Ideen wie YIN UND YANG?

Ich glaube an Balance. Beim Essen etwa: Qualität bringt großes Vergnügen, aber bei der Menge muss man vorsichtig sein. Und ich bin offen für die Welt.

Letzte Frage: Mögen Sie ZITIL FORNO?

Das ist großartig, aber es ist keine Pasta. Für mich ist es wie Lasagne. Ich liebe Lasagne, aber ich kann nicht wirklich sagen, dass ich Pasta gegessen habe, wenn ich Lasagne esse, obwohl sie aus Pasta gemacht ist. Und meine Position ist klar: Man muss jeden Tag Pasta essen. Jeden Tag, den Gott uns schenkt! Manchmal essen meine Frau und ich nur 70 Gramm Nudeln, wenn wir auf Diät sind. Das sind ungefähr 17 Rigatoni – die gleiche Menge, die man probieren würde, um zu sehen, ob sie gar sind. Meine Frau sagt, ich soll langsam essen. Aber ich muss mindestens vier Rigatoni auf meine Gabel nehmen. Nach vier Gabeln ist der Spaß vorbei.