LABORATORIO MARMORARIO
SECTILIA
di Franco Vitelli

Poster

CULTURA • POLITICA • IDEE • FILOSOFIA

AGOSTO 2018

FREEPRESS MENSILE • NUMERO 8/2018

Direttore responsabile Lidano Grassucci - Magazine edito da Accademia Life srl

• Redazione: via Garibaldi, 37 - 04100 Latina • Registrato al Tribunale di Latina n. 653 RG 1868/97 CR 2007 •

LABORATORIO MARMORARIO
SECTILIA
di Franco Vitelli

Nuovi hotel in Giappone, tra passato e moderno

a cura di Rinaldo Ceccano

In un momento in cui gli hotel si stanno aggiudicando sette stelle, e ogni stabilimento con un chill-out CD e alcuni pezzi di arredamento scomodo si sta definendo un boutique hotel, c'è una domanda fastidiosa: cosa significa davvero il lusso? Togli l'alto numero di fili, i cioccolatini sul cuscino e gli unguenti per il bagno e cosa ti rimane? Troppo spesso la sensazione di essere cambiata brevemente da un'esperienza impersonale in un hotel che potrebbe essere in qualsiasi parte del mondo.

Cosa succederebbe se il tutto fosse ridotto alle basi e fatto eccezionalmente bene: un letto estremamente confortevole, un bagno di qualità termale, cibo di provenienza locale e un servizio attento e privo di tipicità? Niente musica in sottofondo, niente abiti ridicolamente formali sui portieri (in effetti, nessun portiere) e, soprattutto, un forte senso del luogo. Questi hotel esistono, ma dovrai andare in Giappone, uno dei paesi meno visitati in Asia, per trovarli.

È una specie di mistero perché, ma le locande o ryokan giapponesi non fanno mai la loro apparizione in nessuna delle liste dei "migliori hotel" gestite da riviste di viaggi "internazionali" - anche se forse questa è una buona cosa. Murata, Tawaraya, Kuramure, Gajoen e Wanosato - per citare solo alcune locande - sono tutti portatori standard di un lusso adeguato (e non in un modo a quattro cartelloni), che dovrebbe classificarsi tra i migliori hotel del mondo, ma sono quasi sconosciuto al di fuori del Giappone.

Questi ryokan superiori hanno solo una manciata di stanze; sono costosi, fino a € 450 a notte a persona, ma non mancano i takers. Prova a prenotare un weekend da qualche parte come Murata e potresti aspettare un'attesa di diversi mesi. Offrono un'esperienza ultra-giapponese del genere a cui hanno accesso anche pochi giapponesi in questi giorni: un mondo di edifici tradizionali, splendidi giardini, bagni di cedro, personale kimono e intricata cucina kaiseki. Camminare attraverso le porte della Tawaraya di 300 anni a Kyoto (probabilmente l'unico ryokan ad avere una reputazione internazionale) è come fare un passo indietro nel tempo. È un sogno wabi-sabi: tutti i pavimenti in legno, le morbide lanterne, le vasche hinoki e la semplicità perfettamente presentata. Questa è una nuova definizione di lusso; è il Giappone che i visitatori sperano di trovare ed è stato campionato da una serie di Japanofili della famiglia reale europea al fondatore di Amanresorts, Adrien Zecha.

"È stato un duro lavoro", dice Jeanie. "Lavoravo dalle 6 alle 23 ma è stato un buon allenamento. Questo tipo di lavoro non può essere insegnato. "In questi giorni parla fluentemente giapponese, indossa un kimono, fa ikebana (organizzazione dei fiori) e passa due ore alla settimana studiando con un maestro della cerimonia del tè. Dopo aver lavorato alla locanda per sei anni, i suoceri di Jeanie si ritirarono e lei e Atsushi presero il sopravvento. Decisero che era tempo di rinnovare. "Prima eravamo la tipica locanda. Abbiamo preso qualsiasi tipo di ospite - una persona o gruppi di 40 a ¥ 10.000 [€ 60 a persona] a notte. "

Il design industriale della metà del secolo, l'approccio neozelandese

a cura di Rinaldo Ceccano

Pochi neozelandesi potrebbero aver sentito parlare di Gifford Jackson, ma la maggior parte di loro conoscerà intimamente le cose che ha progettato. Oggi 92, è stato il principale designer industriale del paese negli anni '60 e '70, un Dieter Rams di origine antiproica che ha progettato tutto, dagli stereo alle cucine ai miscelatori per docce, tutti con la stessa attenzione per le linee pulite e l'usabilità.

Sono andati in case luminose e moderne su e giù per il paese durante un periodo di prosperità senza precedenti del dopoguerra. Era un tempo in cui nuovi sobborghi spuntavano ai margini delle città di tutta la Nuova Zelanda; case moderne in vetro e legno piene di nuovi elettrodomestici realizzati da produttori locali come awa e Fisher & Paykel. La sua firma era un design pulito ed elegante che l'utente poteva osservare a colpo d'occhio: una striscia di alluminio su uno stereo o una manopola finemente dettagliata.

Ciò che è tanto più straordinario è che le fabbriche della Nuova Zelanda non avevano le tecnologie di attrezzamento delle loro controparti settentrionali. Per emulare la parte superiore curva, ad esempio, di un frigorifero americano, Jackson avrebbe dovuto costruirlo in più pezzi anziché uno e probabilmente anche personalizzare gli strumenti. Ciò che ha reso il suo lavoro così importante è stata la localizzazione delle tendenze del design internazionale, anche se non in modo pedissequo: la forma ha seguito la funzione e ha disprezzato le pinne e le quadranti overblown degli elementi più barocchi del design americano tardo-moderno.

Non che Jackson lo avrebbe messo in quel modo. Con un tono tranquillo e gentile, parla dolcemente, sebbene la voce sia ancora chiara. Non è mai stato un uomo alto, ma l'età lo ha ristretto ulteriormente; ha un sorriso ironico e un naso a uncino su cui è un po 'sensibile. Chiedigli di cosa è più orgoglioso e si umilia educatamente e parla di qualcos'altro, anche se è ovvio che il lavoro che è andato in ogni pezzo gli piace. Chiedigli cosa ha apprezzato nel design e la sua risposta è schiva. "Buona ergonomia suppongo", dice. "Qualcosa che ha funzionato e tenuto insieme. E buona modellabilità. "Il mare è stato il suo primo amore: ha imparato a navigare in giovane età e nei suoi anni dell'adolescenza progettato due barche, che sono state costruite nel cortile sul retro. Nel 1939, all'età di 17 anni, partì per la Scozia per studiare architettura navale, ma non passò molto tempo prima che scoppiasse la Seconda Guerra Mondiale e si arruolò nella Royal Air Force, inviata in Canada come navigatore.

Mentre era in congedo a New York incontra una cameriera, Virginia, al famoso Stage Door Canteen. "Non sono mai stato particolarmente bello, ma ho fatto del mio meglio", dice. "L'ho portata a pranzo il giorno successivo. Non avresti dovuto frequentare le hostess ma l'ho fatto. "Alla fine, dopo un breve soggiorno in Nuova Zelanda - lavorando come primo designer industriale per il gigante dei prodotti bianchi Fisher & Paykel, che all'epoca aveva circa 30 dipendenti - Jackson tornò negli Stati Uniti, sponsorizzato dal padre di Virginia. Anche se il rapporto non ha funzionato (nessuna delle ragazze che conosceva negli Stati Uniti, dice, sarebbe tornato a casa in Nuova Zelanda) ora ha una donna amica - Beryl, anche nei suoi novanta anni - e pranza su sabato.

Non ha mai completato i suoi studi di architettura navale ma è stato un bravo disegnatore e ha potuto vedere che le cose stavano cambiando nel settore manifatturiero. "Non sapevo che si chiamasse industrial design, ma sapevo che doveva esserci un qualche tipo di professione", dice. Le cose per la casa ora dovevano essere fatte in modo che potessero essere costruite con la massima efficienza; ancora più importante, dove precedentemente erano stati pratici, ora dovevano essere abbastanza belli da attrarre una nuova generazione di consumatori. I progettisti industriali e gli uomini d'affari hanno fatto un passo in avanti, dove gli ingegneri hanno lasciato, rendendo gli oggetti per la casa precedentemente prosaici eleganti e desiderabili. Jackson ha lavorato per alcuni dei più famosi designer tra cui Carl Otto e, più tardi, Walter Dorwin Teague.

Nel 1966 tornò in Nuova Zelanda, nella casa vicino al mare dove era nato: suo padre disse che poteva avere una stanza come studio e una come camera da letto e così iniziò da solo. Il suo primo progetto a casa è ancora in piedi: una radio a transistor con dettagli in alluminio e un corpo in plastica nera. La pesante maniglia cromata si trova nel mezzo in modo che sia uniformemente ponderata.

Ha continuato a progettare l'iconica stufa Shacklock - tutta in plastica nera con tocchi bianchi, cromati e rossi, e un alto livello di usabilità - e negli anni '70 una bella linea di apparecchi stereo. Più tardi arrivarono gli accessori per il bagno, la scherma elettrica, un vassoio ergonomico per le lettere ancora in produzione oggi e nel 1975 il Marisol: una classica deriva di legno, i cui piani viene venduto attraverso una rivista statunitense di canottaggio ed è ancora in produzione. ("Ho smesso di contare", dice del numero di barche costruite per il suo progetto.)

Jackson è ora in pensione, ma mantiene ancora il suo studio nella sua casa di legno di 100 anni sopra il porto, che suo padre ha comprato nuovo nel 1912. Ci sono finestre alte, una scrivania per disegnatori con una lampada Anglepoise e una linea di prodotti personalizzati cassetti di piano. Dall'altra parte del corridoio, usa la stanza voluminosa in cui è nato come la sua "sala computer", che viene fornita con un tavolo e un gigantesco iMac d'argento.

Il Kokako caffè

a cura di Emiliano D'Arpino

Troverai Kokako in un ufficio postale degli anni '40 ad Auckland, Gray Lynn, una roccaforte liberale che si sta rapidamente espandendo nel centro città. La caffetteria ha aperto un anno fa - un'aggiunta benvenuta a una striscia di vendita un tempo sperduta all'angolo di due importanti arterie stradali. Dall'apertura, Kokako ha conquistato un seguito fedele per le sue colazioni e pranzi freschi e semplici. È così bello, non molti si rendono conto che è in realtà vegetariano.

In una città dove il brunch è un evento sociale, la mancanza di bacon nel menu potrebbe essere una ricetta per il disastro. Non qui. Il caffè e la torrefazione del caffè - l'azienda gestisce un'attività all'ingrosso da uno spazio adiacente al bar e ha i suoi uffici al piano superiore - aperto un anno fa, dopo che il sito era rimasto vuoto per quasi un anno. "Continuavo a guidare e mi chiedevo perché nessuno lo stesse leasing", dice l'amministratore delegato di Kokako, Mike Murphy.

La chiusura dell'ufficio postale ha causato un putiferio tra la comunità ma è probabilmente giusto dire che la maggior parte è soddisfatta di ciò che l'ha sostituita: in un dato giorno ci potrebbero essere un paio di bighellonatori in un angolo di postumi di una sbornia, un incontro di lavoro, freelance che attingono i loro computer portatili e una vecchia signora con una tazza di tè. Sono tutti benvenuti qui.

Kokako è stato il primo marchio di caffè biologico di Auckland quando è iniziato nel 2001. Murphy ha acquistato l'azienda nel 2007 dopo essere tornata da anni a Melbourne. Aggiornò il marchio e aprì un caffè nella ricca Parnell, un posto molto diverso da Gray Lynn. "All'epoca il commercio equo e solidale era ancora molto di nicchia. E nessuno stava facendo cibo vegetariano che fosse contemporaneo ", dice. Ha avuto successo ma ha deciso di venderlo e un anno e mezzo dopo ha riaperto in Gray Lynn, consolidando le varie parti del business su un sito dopo aver capito quanto fosse importante avere uno spazio con cui interagire con i clienti.

Kokako ha affittato lo spazio dal New Zealand Post alla fine del 2011. Il designer Chris Stevens - ora azionista della compagnia - lo ha rimesso a posto nelle sue ossa, rimuovendo decenni di aggiunte ad-hoc che avevano trasformato l'interno in un labirinto di piccole dimensioni, spazi bui, invece di esporre belle travi di cemento, classiche finestre con telaio metallico e luce filtrata. L'allestimento era semplice: legno riciclato, finestre di demolizione, sedie in metallo su misura basate su una coppia di anni '70 Murphy ereditata dalla farmacia di suo padre.

È uno spazio aperto e funzionale: la torrefazione del caffè si trova davanti e al centro, separata dal caffè solo da una porta del garage con vetri, se necessario, in modo che i clienti possano sedersi e chiacchierare mentre il personale arrostisce il caffè. Anche la cucina è aperta. "Volevamo che questo fosse un ambiente aperto e trasparente", afferma Murphy.

Il capocuoco Rohan Horner cambia il menu di Kokako quattro volte all'anno, in linea con le stagioni. "Cerchiamo di mantenerlo semplice perché c'è un solo chef in cucina", dice. "Semplice, facile, accessibile." Quasi tutti i prodotti sono biologici e la maggior parte di essi può essere fatta risalire alla fattoria in cui sono cresciuti: i pomodori provengono da Curious Croppers, appena a sud della città, le barbabietole da Canterbury nell'Isola del Sud , da Waikato cheesemaker Over The Moon - anche se Murphy riconosce che i loro clienti sono altrettanto spesso solo qui per un piatto di uova. "Il commercio equo e solidale era parte integrante del mio DNA", afferma parlando dell'approccio etico. "Ma non penso che tu debba predicare alle persone."

Accademia Life

Ente di Formazione Continua e Superiore

REGIONE LAZIO

Bar Hi-Fi

a cura di Rinaldo Ceccano

Una volta sporca, la Granary Square a King's Cross di Londra è ora frequentata da studenti della scuola d'arte di Central Saint Martins, nonché da un flusso costante di clienti per i suoi numerosi negozi e ristoranti. Ultimamente, una nuova folla è stata attratta da un'impresa idiosincratica: le groupie di Spiritland, inaugurate nel 2016.

Nominalmente questo è un ristorante ma è anche un bar e un rivenditore, con un negozio di cuffie fuori sede appena aperto a Mayfair. Nelle mattine del fine settimana lo spazio originale è noto per la realizzazione di piatti di hash di manzo salato e caffè spezzato, mentre le serate salutano l'arrivo di un vivace bar che offre piccoli piatti, cocktail e una breve ma elegante carta dei vini. Fin qui, così semplice. Ma ci sono eventi che non si adattano ai normali trofei che ci si aspetta da un bar, un ristorante o un negozio. Una sera troverai una degustazione di whisky giapponese, un'altra una discussione con attori come Bill Nighy o il romanziere Nick Hornby. Poi ci sono djset del techno maestro Andrew Weatherall o del veterano della discoteca newyorkese Justin Strauss. Per non parlare delle cuffie di alta gamma che vendono le cuffie di Audeze, i sintetizzatori di Teenage Engineering con sede a Stoccolma e gli amplificatori di Bryston. La stringa che tiene insieme l'outfit? La sensazione che bisognava fare qualcosa per la mancanza e la scomparsa di spazi in cui apprezzare la musica.

"La cura e l'attenzione che le persone mettono nell'ascolto della musica sono svanite", dice il co-fondatore Paul Noble, un ex parrocchiano monocolo, produttore radiofonico di BBC e tuttofare. "Volevamo trasformarlo e coinvolgere nuovamente la musica, ma in un ambiente ospitale." Insieme ai co-fondatori Patrick Clayton-Malone e Dominic Lake (il duo dietro ai ristoranti di Londra Canteen e Merchant's Tavern), il team si è riunito tre anni fa e ha iniziato a covare un piano.

Lo spazio caldo e illuminato con pannelli di legno fa cenno ai santuari di Tokyo (noti come il jazz kissaten), con una scelta di cabine accoglienti, un bar casual o intimi tavoli a due posti tra le apparecchiature audio ad alto volume. Il set up audio su misura è uno sforzo congiunto tra Spiritland e Living Voice, produttore di diffusori con sede nel Regno Unito. Il risultato è uno spazio che colpisce proprio la nota giusta, mentre il rovere termotrattato e Sapele - un legno duro africano - è facile da vedere, da indossare. "Ci stavamo chiedendo come costruire il miglior sistema audio al mondo", afferma Noble. "Ciò significa che i diffusori, gli amplificatori, il materiale sorgente, il mixer e tutti gli elementi che alimentano il tutto - questo non è come qualsiasi altro che sentirai in uno spazio pubblico."

C'è anche una collaborazione in corso con il marchio giapponese Bedwin & The Heartbreakers per creare una linea di abbigliamento. Ma l'ambizione a lungo termine include piani per aprire un gruppo di club di membri più grandi in tutto il mondo con spazi di lavoro, bar, ristoranti e sale di ascolto dedicate. Niente è ancora scolpito nella pietra, dice Noble consapevolmente, ma si intuisce che il tempo sta crescendo.

Un'indicazione delle future ambizioni della società si può trovare nello Spiritland Headphone Bar, il suo piccolo negozio di attrezzature audio aperto a Mayfair nel 2017. "L'industria hi-fi è piuttosto stantia e questi sono i prodotti che dovrebbero essere venduti allo stesso modo compreresti un orologio di lusso ", afferma Noble. I prodotti offerti includono le cuffie Audeze lcd-4 - un attacco, ci dicono, a £ 3.599 (€ 4,100) - e classici di Sennheiser o Audio-Technica che possono essere testati su strada con un buon bicchiere di whisky.

Che si tratti di riposizionare le vendite di apparecchiature hi-fi dai soliti empori airless, strip-lit e dettaglianti orientati alla recensione o creare uno spazio per i DJ per esibirsi di fronte a un pubblico più calmo (e ben nutrito), Spiritland è in controtendenza la moda. Mentre più locali di Londra si dibattono e alcuni si chiudono del tutto, è incoraggiante vedere che c'è un mercato in crescita in persone disposte a sedersi, raccontare e pagare per ascoltare.

Droga, pistole e... bei divani

a cura di Emiliano D'Arpino

Agosto 2007: gli ospiti che vengono per il tè nella casa di Mohammad Zaher Faqiry non devono mai preoccuparsi di essere scoperti se hanno bisogno del bagno. Lui ha 11 di loro. "Ho quattro case in Afghanistan, ma questo è il mio preferito. Mi piace il design e le pareti, le porte, la piastrellatura.

Ho scelto tutto da solo ", dice Faqiry. La villa da € 210.000 vanta anche quattro cucine, nove camere da letto e un sistema di videosorveglianza.

Nel frattempo, al piano terra della sua casa di tre piani, il cui esterno è coperto da vetri a specchio verde, viene scavata una piscina. Il suo orgoglio e la sua gioia, tuttavia, è una stanza ottagonale sul tetto che ricorda una pagoda cinese, ma che, spiega Faqiry, è in realtà modellata sulla ciotola di zucchero Pyrex che tira fuori quando serve i suoi ospiti con tè verde aromatizzato allo zafferano. La pagoda "è stata la mia idea, non quella dell'architetto", afferma con orgoglio. Hameed Younus, l'architetto che ha progettato la casa di Faqiry, usando un modello iraniano, dice che tali fioriture sono di solito l'idea del proprietario. "Una volta che un uomo d'affari vede qualcosa di eccessivo a casa di un amico, sente immediatamente di doverlo superare", spiega.

Questo è un lato del nuovo Afghanistan che pochi stranieri vedono mai. Mentre i titoli sono dominati dalla guerra tra i talebani e le truppe nate nel sud e nell'est, un crescente numero di uomini d'affari stanno facendo fortuna. La maggior parte di loro sceglie di costruire la propria casa a Herat, la città più occidentale del paese, a 120 km dal confine con l'Iran. E quali case sono. Palazzi a forma di torta nuziale in verde pistacchio e rosa caramellato stanno spuntando in tutta la città, le loro pareti esterne riccamente decorate con colonne corinzie, uccelli egizi, fioriture rococò e barocche - e ettari e acri di vetro a specchio.

I nuovi quartieri sembrano un incrocio tra la fantasia di una bambola di una bambina di sette anni e un brutto viaggio con l'acido - sebbene la droga di scelta in questo paese sarebbe, naturalmente, l'eroina. L'Afghanistan è il fornitore mondiale di oppio. Oltre il 90 per cento dei papaveri che finiscono nelle strade occidentali sono cresciuti qui e l'industria da 2,1 miliardi di euro all'anno è accreditata contribuendo a generare uno stile architettonico che dà un nuovo significato al termine "eroina chic".

Non tutti i soldi che alimentano il boom edilizio della città provengono dai papaveri da oppio - non è certamente la fonte della fortuna di Faqiry - e in parte è stato guadagnato in attività legittime associate ai miliardi di dollari di aiuti stranieri che sono confluiti in Afghanistan dal caduta dei talebani nel 2001. Ancora più denaro deriva dalla corruzione dilagante che circonda la ricostruzione di un paese che era stato bombardato all'età della pietra dopo un quarto di secolo di combattimenti. Altre fortune appartengono a uomini d'affari di ritorno dall'esilio come Faqiry che trascorse gli anni della guerra a Dubai e in Turkmenistan.

La famiglia Faqiry gestisce una società commerciale con sede a Dubai che importa parti di macchine in Afghanistan e possiede centri commerciali e impianti di assemblaggio di motocicli a Herat. Manda i suoi tre figli più grandi ai 1.500 € di un anno di scuola superiore turca in città, ma la strada fuori dalla sua villa dalle pareti alte dove parcheggia la sua Mercedes nera è una strada sterrata.

"Possediamo il terreno vicino a casa mia e ho già piantato alcuni alberi - avremo un giardino", dice Faqiry, aggiungendo che dovrà finire di importare marmo dall'Iran per completare la costruzione della casa prima che lui pensi parlando con i vicini sulla riparazione della strada. "Le persone al potere dicono di non avere soldi per strade o fognature ma molti di loro sono ricchi come Croesus", dice Jolyon Leslie, direttrice dell'Aga Khan Trust for Culture, un ente di beneficenza che sta rinnovando e lottando per preservare l'antica Herat cittadella dalle mura di fango, una delle poche rimaste nell'Asia centrale.

Sebbene il fondo sia caduto dal mercato degli affitti commerciali, la costruzione continua a ritmo sostenuto. "Il cinquanta per cento dello spazio commerciale che abbiamo esaminato nella vecchia città è vuoto. Non ha senso dal punto di vista commerciale, quindi perché la gente continua a costruire? "Chiede Arash Boostani, un consulente che lavora con l'aktc. "Quando si hanno soldi sporchi da droghe o armi da fuoco, è meglio investire questi soldi nella costruzione", spiega.

L'eredità medievale di Herat sta lentamente scomparendo sotto il cemento, mentre i nuovi ricchi costruiscono i loro palazzi di papaveri. Lo sviluppo sta distruggendo la storia di Herat più velocemente di quanto non abbia mai fatto il combattimento. E nonostante il consumo cospicuo, molti Heratis ordinari rimangono disperatamente poveri, vivono in baraccopoli che corrono con liquami grezzi. I tradizionali edifici afghani in mattoni di fango sono meno costosi da costruire, più freschi d'estate e più caldi d'inverno che le case di cemento e marmo che crescono su Herat, ma nessuno vuole qualcosa di così vecchio. "La gente vuole case in stile iraniano di nuova concezione per mostrare che sono moderne", dice Hameed Younus, che supervisiona progetti di ingegneria per il Dipartimento di sviluppo urbano e alloggi per uno stipendio di € 37 al mese, ma fa la maggior parte del suo denaro progettando case come Faqiry è sul lato.

La bellezza del mangiare

a cura di Emiliano D'Arpino

È tarda mattinata, poco prima di pranzo. In una piccola pasticceria nel quartiere residenziale del 5 ° arrondissement, un uomo di mezza età ordina un caffè e un croissant e si siede in uno dei tre tavolini. Una madre chiacchiera con il commesso mentre suo figlio attacca il suo Éclair. Nessuno ha fretta Fuori dal sole rimbalza pallide facciate Haussman. Gli uffici al piano terra hanno le loro porte aperte sulla strada. Finora, così parigino.

Tuttavia, il nome sulla parte anteriore del negozio e sulla sua confezione pulita e moderna, è giapponese. Osserva da vicino le millefoglie e i macarons e scoprirai madeleines, finanzieri, éclair e mendiants con ingredienti decisamente poco francesi, come fagioli aduki, sesamo nero o yuzu. Ma sono le creazioni di tè verde del proprietario Sadaharu Aoki che portano gli editori francesi di cibo in una schiuma, che si adattano perfettamente alle fantasie zen di una certa classe di parigini alla moda, pur rimanendo su un territorio rassicurante e familiare.

Aoki è considerato un eguale anche dal più grande dei patissier francesi. Ha vinto numerosi premi e fornito torte a case di moda come Chanel e Christian Dior, nonché il presidente francese uscente, Jacques Chirac. Aoki non solo crea torte di rara bellezza, ma è anche un maestro di combinazioni di sapori sottili e squisiti e trame sorprendenti. Ancora meglio, è facile con lo zucchero, mentre i più famosi patissanti, come Pierre Hermé e Ladurée, sembrano essere errati dal lato di quelli che sono stucchevoli e dolci in questi giorni.

In una stanza sopra il negozio, il bel 38enne nei bianchi dello chef non sembra particolarmente jet-lag, visto che è arrivato da Tokyo proprio il giorno prima. Nulla fa pensare al suo status da rockstar in Giappone; l'apertura del suo ultimo negozio nello sviluppo di Tokyo Midtown a Roppongi, mi dice, ha attirato centinaia di giornalisti.

Sada - come lo chiamano i fan - ha fatto molta strada da quando è arrivato su un biglietto di sola andata a Parigi all'età di 21 anni, con due valigie, nessun contatto e nessuna conoscenza del francese. Da adolescente era appassionato di motocross, ma un brutto incidente lo costrinse a rinunciare allo sport. Diventare uno chef si è evoluto da un altro dei suoi piaceri dell'infanzia. "Vengo da una famiglia di templi. Faremmo incontri e feste regolari. "È stato un grande salto, passando dal motocross alla pasticceria? "Sono una persona a cui piace vincere, quindi è la stessa cosa. La pasticceria è un duro mestiere; devi farlo al 100%. Se fosse stato facile, non l'avrei fatto. "

L'interruttore è iniziato con tre anni di duro innesto a Tokyo. Mentre stava facendo l'apprendistato con Chandon, la principale pasticceria francese a Tokyo, Aoki guadagnava denaro extra alzandosi alle 5 del mattino per consegnare il latte e passando le sue serate lavorando in un bar fino all'una di notte. Poi, su consiglio di una zia che era insegnante di cucina in Canada, si diresse a Parigi. Se avesse voluto diventare un pasticciere, gli disse che avrebbe dovuto allenarsi nella capitale mondiale della pasticceria. Aoki ha trascorso un anno a Parigi cercando di inchiodare un palco (un apprendistato non retribuito che è un rito essenziale di passaggio per ogni giovane chef con grandi ambizioni) con una delle migliori pasticcerie francesi. Non c'erano posti vacanti. Continuava a fare il giro mentre assaggiava le loro mercanzie per educare le sue papille gustative, decifrando perché un opéra poteva essere un'impresa del sublime nelle mani di un maestro, eppure un minuetto in una chiave minore da una pasticceria media.

Alla fine, dopo che i suoi soldi erano finiti e lui era stato ridotto a dormire sul pavimento degli amici, Aoki atterrò un palco con Lucien Peltier, il grande pasticcere del giorno, i cui libri lo avevano ispirato mentre era ancora in Giappone. L'esperienza con Peltier lo mise sulla sua strada e trascorse i successivi nove anni lavorando nelle principali istituzioni parigine.

Nel 1998 Aoki era pronto a partire da solo. Comprò otto forni, li accatastò nella sua cucina, creò 500 torte e li mandò come saluti natalizi ai ristoranti e ai rivenditori in Giappone. Il grande magazzino Isetan è diventato uno dei suoi primi clienti e il rapporto continua fino ad oggi; l'anno scorso ha aperto la sua seconda boutique all'interno del negozio. A Parigi, nel frattempo, è stato adottato dal set di moda, fornendo petit-fours post-spettacolo a artisti del calibro di Yohji Yamamoto, Issey Miyake ed Emanuel Ungaro. La sua svolta finanziaria è arrivata durante la Coppa del mondo del 1998, quando i suoi pasticcini erano molto richiesti nella sezione vip dello Stade de France. Dopo questo, Aoki è stato in grado di investire nel primo dei suoi tre negozi parigini, aperti in rue de Vaugirard, nel 6 ° arrondissement, nel 2001. Nel 2005 Aoki è stata contattata da All Nippon Airways per creare i dolci per il suo business -classici voli da Parigi, e la relazione portò rapidamente la compagnia aerea a diventare il suo partner in Giappone. Il suo primo negozio in Giappone è stato aperto nel quartiere Maru-nouchi di Tokyo nello stesso anno.

In questi giorni, in Giappone, un punto d'appoggio in Giappone è quasi indispensabile se vuoi portare il tuo marchio al livello successivo; Pierre Hermé, Dalloyau, Lenôtre e Jean-Paul

Milton Glaser e il cibo

a cura di Emiliano D'Arpino

"Andremo al ristorante HSF, sulla Bowery proprio sotto il canale. Questo posto aveva un ramo a un isolato dal mio studio in 2nd Avenue. Sfortunatamente, ha piegato alcuni anni fa. Quindi vengo in centro adesso, a mangiare qui. I ristoranti dim sum dei quartieri alti non mi sembrano autentici. Vedere? Che dintorni meravigliosamente appiccicosi!

Il dim sum è una delle mie forme preferite di mangiare, dove hai un sacco di cose da mangiare e mangiare un po 'di tutto. Lo facciamo spesso a casa per cena; Mi piace davvero essere in grado di sequenziare il tipo di alimenti che stai mangiando, prendendo pezzi separati e mettendoli insieme. Amo il repertorio e il sapore di zenzero e aglio, sale e soia, duro e morbido.

Ma stiamo inventando questo? Non è davvero il mio ultimo pasto? Tuttavia, se uno morisse in seguito, vorresti avere la più grande varietà di esperienze in una volta che avresti potuto avere. Qui, hai una buona opportunità di progettare qualcosa in modo sequenziale. Sono un designer fino alla fine!

La parte di sviluppo concettuale del design è la più divertente. L'idea di avere qualcosa che esiste solo nella tua mente e poi diventa materiale, è lì che si trova il piacere. Ogni tanto fai qualcosa che ha l'effetto "I Love NY"; che non avresti potuto prevedere. Come è successo nel mondo? Cosa cercavano le persone, ti chiedi?

Bene, in primo luogo, l'iconografia è un puzzle che deve essere risolto dallo spettatore. 'I' è una parola. Il cuore è un simbolo di sentimento. New York è un posto. Tre forme sono in volgare; un puzzle che tutti possono risolvere. E nella comunicazione quando crei difficoltà nella percezione, susciti interesse. Uno dei principi della comunicazione è strutturare i problemi in modo che tu debba capire qual è il significato. Ma la differenza tra vedere e capire deve essere molto breve - altrimenti, perdi il tuo pubblico. 'I Love NY' era un puzzle molto facile da risolvere.

L'unico modo in cui puoi realizzare le cose, professionalmente o meno, è avere buone relazioni. Ho lavorato con persone meravigliose - il ristoratore Joe Baum su Windows on the World, Shirley Kenny presso la Stony Brook University, Sir James Goldsmith, con cui ho lavorato per anni per progettare supermercati Grand Union. Ho fatto 2.500 pacchi per la Grand Union, è stato un grande progetto e Goldsmith è stato molto divertente con cui lavorare. Era un tipo mostruoso di destra e per questo ho sviluppato un grande affetto. Mi ha sorpreso. Non sapevo che mi sarebbe piaciuto un ragazzo così reazionario. Ma era meraviglioso; brillante e intimidatorio.

Non vengo spesso qui Non faccio nulla spesso. Sto lavorando! In questo momento sto lavorando a un curriculum per il Southampton College, una scuola indipendente dedicata allo studio della sostenibilità. Sono nel mezzo di un'iniziativa del Darfur. Tutto quello che puoi fare è sperare che la coscienza stia cambiando. Se la coscienza cambia, allora esiste la possibilità di cambiamento. Penso che tu faccia il tuo lavoro e non lo misuri con il tuo precedente successo. Se andassi a un banchetto la scorsa notte, apprezzeresti questo pasto di meno? "I Love NY" è successo e tu vai avanti. Immagina se tu avessi un successo nella tua vita? Allora sei condannato a sentire che non l'hai mai eguagliato? Ciò che speri è che tu lavori per la gioia di lavorare ancora di più che per le conseguenze di ciò che fai.

Ho lavorato sul Monocle originale, sai, ho fatto delle illustrazioni per loro. L'editore era un ragazzo di nome Victor Navasky, anche editore di The Nation, un'altra rivista per cui lavoravo. In effetti, ho ridisegnato The Nation la scorsa settimana.

Ma è qui che entra in gioco la circolarità di tutto. Tutto ritorna e se si vive abbastanza a lungo, si ripresenta diverse volte ".