

BAZAAR

AT HOME

Edited by AJESH PATALAY

THE ART OF LIVING

The home of Italian fashion
designer Brunello Cucinelli is as exquisite as his cashmeres
and steeped in the traditions of his native Umbria

Photograph by BILLAL TARIGHT

*A Gothic painting and
an antique chest in the
entrance hall of Brunello
Cucinelli's home*



LORD OF THE MANOR

Brunello Cucinelli's fashion kingdom is at the heart of the Umbrian town of Solomeo, a mediaeval stronghold the designer has lovingly brought back to life

By GIANLUCA LONGO

Photographs by BILLAL TARIGHT

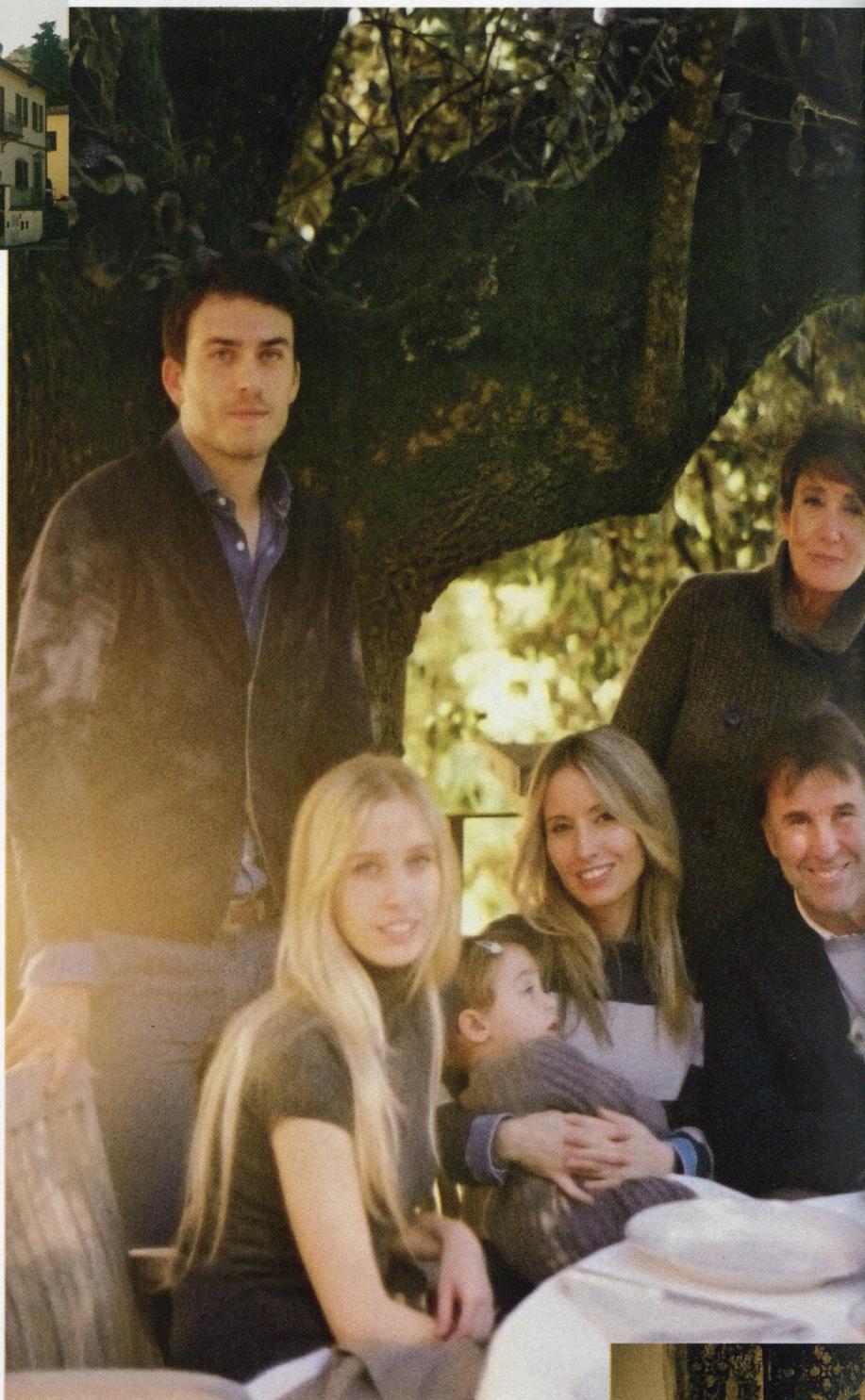
Umbria... the birthplace of St Francis of Assisi, the home of the precious black truffle and the inspiration for Brunello Cucinelli's magnificent fashion label. It's a brand whose cashmeres are so impeccable that Prince William wore one to hug Kate Middleton in their official Mario Testino engagement portrait.

Cucinelli himself lives in Solomeo, one of the mediaeval hilltop villages that decorate the landscape outside Perugia. The nearby woodlands are rich in earthy greens, reds and browns, and the houses are built in the local honey-coloured stone. 'You see, my fashion reflects the nature that is here, these tones and colours,' he says enthusiastically, as we sit on his terrace. 'The same applies to my interior decor, our food and my life in general. It's all rooted here.'

Solomeo is Cucinelli's kingdom. More than half of its 450-odd inhabitants work for his company: tailors, seamstresses, designers, managers, but also couriers, nannies for their children and cooks for lunch, which is served daily in the canteen on the village square.

Solomeo's central castle is the company's headquarters. On the ground floor, two shops sell the Brunello Cucinelli collections, and have become a destination for tourists. The upper floors house offices and laboratories where patient seamstresses give the finishing touch to every garment that leaves Solomeo to be distributed all over the world. In a light-filled tower, cashmere thread rolls are displayed in their hundreds of colours.

The tiny village square is the heart of life here. Its semicircular terrace looks down onto the valley and gives the place a tranquillity at odds with the gigantic



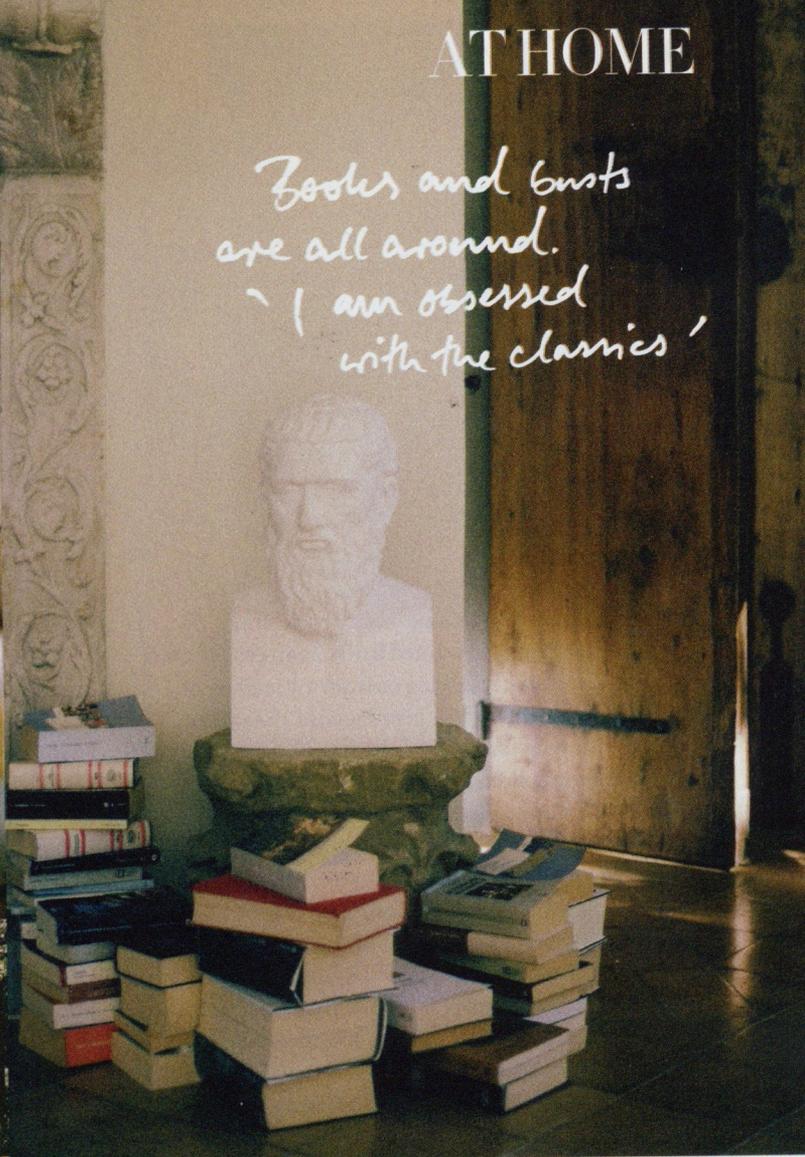
enterprise that it houses. 'My love affair with Solomeo started when I met Federica, my wife, who was born here,' says Cucinelli. 'In 1985 the opportunity came up to buy the castle and to restore it. I have always been fascinated by the philosophical principle of conservation and this was the first time I could actually live according to that principle. I made this castle my first work base.'

Cucinelli started his company 35 years ago, selling colourful, high-quality cashmere to rich industrialists in northern Italy and Germany. In doing so, he brought something new to Umbria's flourishing knitwear industry, but built his business *all'Italiano* – step by step with the help of his friends and family, and with the aim of making work a joy rather than a humiliating ordeal.



AT HOME

*Books and busts
are all around.
'I am obsessed
with the classics'*



*Clockwise from near
left: a view from
Solomeo's main square.
The town seen from the
road. Some of Cucinelli's
books. A Jaguar E-Type
outside the house. The
pool. The Palladian
theatre in Solomeo.
A bust of Seneca in
the living-room*



*Opposite, from top:
Brunello Cucinelli's house
in Solomeo. Cucinelli (right)
with his wife, daughters,
son-in-law and grandson. An
original fresco in his offices*



AT HOME



The living-room. Left: the main square in Solomeo. Below, from left: a statue in the park. Solomeo's church tower

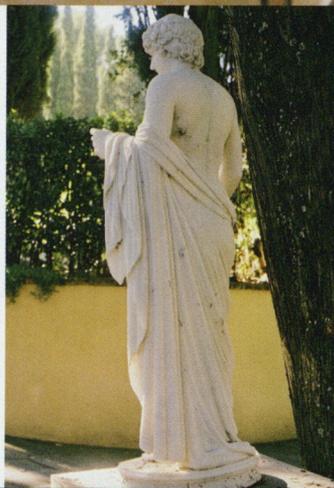
'When I was a child, I never liked to see my father's unhappiness when he came back from work,' he recalls. 'From then on, I wanted to live as an example of good work ethics, following on from my reading of the classics, from Kant to Jean-Jacques Rousseau.'

Over the years since 1985, he has bought many of Solomeo's other decaying buildings, restored them and transformed them into perfect workplaces. He employs locals so that people born in the village can earn a decent salary but still live near their childhood home – an impossible dream for many Italians.

He continues to invest in his miniature kingdom – the latest additions are an embroidery academy and a knitwear school. Gardening and arts courses are held regularly, and in 2008 he built a Palladian-style theatre. 'In restoring Solomeo I tried to keep the traditional feel of a mediaeval village – simple and close to the surrounding nature, in the way the Benedictine and Franciscan monks built their churches hundreds of years ago near here,' he says. The raw stone, pale-yellow paint and terracotta tiles he used to rebuild the 17th-century house he now lives in were obvious choices – local and beautiful. His *casa padronale* used to be the home of Solomeo's feudal overlords, but Cucinelli's benign influence is far from feudal. 'My business has expanded worldwide, and I now travel for more than three months a year,' he says. 'So I am always happy to come back here. It's the perfect place to relax and to see my family and check how the work is going.' His daughters, Camilla and Carolina, work for the company, live close by and still spend lots of time in the family home.

The house's entrance is obscured by a large willow-tree. Lemon-trees in terracotta pots are dotted around the pool, and theatrical masks double as fountains against the yellow walls. The main room on the ground floor features late-Gothic paintings, hung over wooden chests. Books are scattered everywhere.

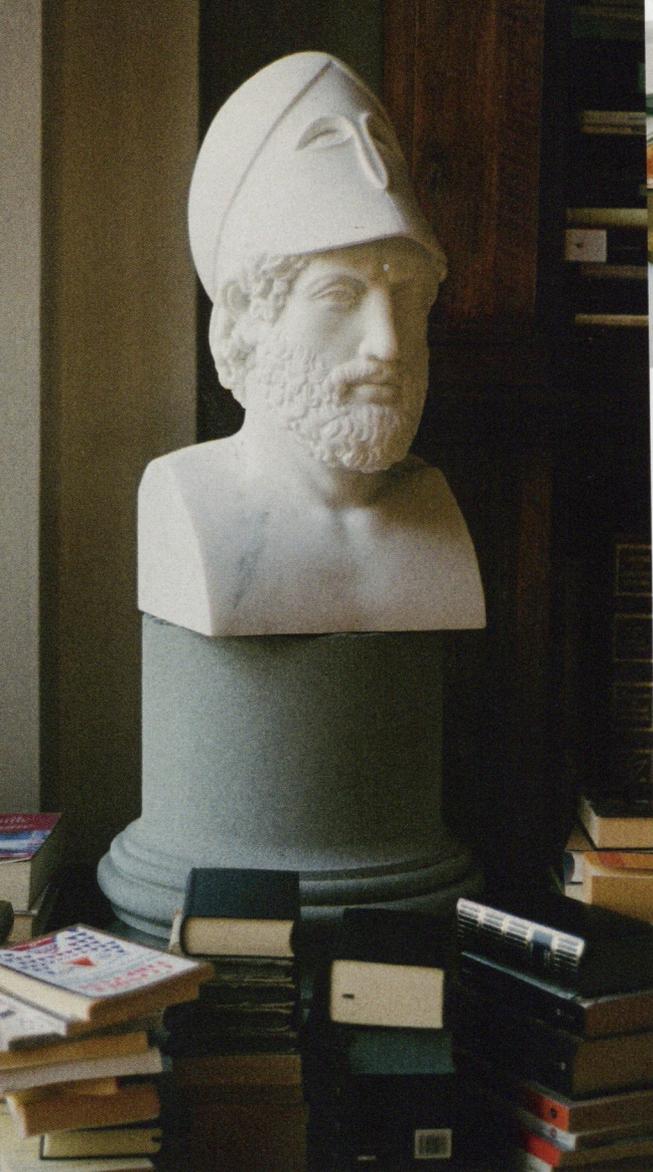
On the first floor, a big stone fireplace is the focus of the room, surrounded by a huge sofa and a grand piano that is covered with family portraits. And again, books and busts are all around: 'I am obsessed with the classics. I need to be surrounded by the great minds of the past, from Seneca to Plato, Alexander the Great to Socrates,' says the philosopher-king of fashion. Statues of these ancients are on the terraces, in hidden corners of the huge park and in the house, and he talks to them when he's alone. 'I feed myself with books on literature, history, philosophy and architecture,' he says. 'I have more than 3,000 of them. They help to keep me down to earth. I believe in the idea of paring things back, and I try to apply this philosophy to every aspect of my life. Even at work, quality comes first and design follows.' It's an adage that applies as much to his home as to his fashions, to the food he eats and to the life he lives so beautifully.



The Umbrian hills. Above, from left: rolls of cashmere in the office. A corduroy jacket from the Cucinelli collection



The nearby woodlands are rich in earthy tones



Clockwise from below: a table set for dinner on the terrace. A local woman making *torta al testo* in a wood-fired oven. A bust of Pericles surrounded by books in the house. Local produce served for lunch



BRUNELLO'S WORLD

Cucinelli's food is redolent with the excellence of Umbria's tomatoes and olive oils, its wines and herbs. It's called *cucina povera* for its simple ingredients, but the taste is rich in the extreme.

CROSTINI DI FUNGHI

Clean, peel and coarsely chop 250 grams of white field mushrooms, or other varieties. In a frying pan, fry a finely chopped shallot in extra virgin olive oil, then add the chopped mushrooms. Cook over a moderate flame for about 10 minutes, adding salt and pepper to taste. Remove from the stove and allow to cool. Place the mixture in a blender and blend briefly. Toast four large bread slices (home-baked in a wood oven is best). Cut the slices of toast in half and arrange them on a serving dish. Cover with the mushroom paste, and top with fresh parsley leaves.

hot embers or a gas stove. Using a rolling pin, roll out the dough to about one centimetre thick. When the *testo* is very hot, place the dough on it and prick the surface with a fork. Turn it over from time to time. When the *torta* is golden and crisp, cut it into segments and serve piping hot with any kind of preserved meat; Cucinelli recommends those from Norcinerie (www.norcinerie.eu) in the Umbrian town of Norcia, especially its prosciutto.

PASTA WITH FRESH TOMATO (serves four)

In a large high-sided frying pan, gently fry a few cloves of sliced garlic in olive oil. Add 500 grams of peeled San Marzano tomatoes, cut into large chunks, and cook over a moderate flame for six or seven minutes. Add salt to taste. Boil one and a half litres of water in an earthenware bowl; when it comes to the boil, stir in one heaped teaspoon of coarse salt. Add 220 grams of spaghetti and cook until it is al dente, then drain and thoroughly mix the pasta with the tomato sauce for one minute. Serve drizzled with extra virgin olive oil and generous quantities of fresh basil. □

TORTA AL TESTO

(Umbrian flatbread - serves four) Heap 500 grams of plain white flour on a wooden pastry board and put one sachet of yeast (or a pinch of bicarbonate of soda), a teaspoon of salt and half a teaspoon of sugar in the middle of the mound; then gradually add lukewarm water (as required). Knead the ingredients, ensuring that the mixture is neither too wet nor too firm, which would prevent it rising. Meanwhile, place a *testo* (a thick, round plate made of stone or cast iron), on



Left: the shuttered windows of the house. Below: family portraits on the piano



HARPER'S BAZAAR

L'ARTE DI VIVERE

L'abitazione dello stilista italiano Brunello Cucinelli è raffinata come i suoi capi in cachemire e profondamente immersa nelle tradizioni della sua regione nativa, l'Umbria

(Didascalia foto pagina):

Un dipinto gotico e un'antica cassapanca adornano l'ingresso dell'abitazione di Brunello Cucinelli

IL SIGNORE DEL MANIERO

di Gianluca Longo

Fotografie di Billal Taright

Il regno della moda di Brunello Cucinelli si trova nel cuore del borgo umbro di Solomeo, roccaforte medievale che lo stilista ha amorevolmente riportato alla vita

Umbria: il luogo nativo di San Francesco d'Assisi, la patria del prezioso tartufo nero e fonte di ispirazione per il grande marchio della moda: Brunello Cucinelli. I capi in cachemire di questo marchio sono talmente impeccabili che il Principe William ha voluto indossarne uno nell'immagine ufficiale di fidanzamento scattata da Mario Testino che lo ritrae mentre abbraccia Kate Middleton. Cucinelli vive a Solomeo, uno dei tanti borghi collinari medievali che adornano il panorama circostante la città di Perugia. I boschi nei dintorni sfoggiano varie tonalità di verde, rosso e marrone, mentre le case sono costruite nella pietra locale color del miele. "Vedi, la mia moda riflette la natura che ci circonda, le sue tonalità, i suoi colori", afferma con entusiasmo mentre siamo seduti sulla terrazza di casa sua. "Lo stesso vale anche per l'arredamento, il cibo e la vita in generale. Tutto ha le sue radici nel territorio".

Solomeo è il regno di Cucinelli. Più della metà dei suoi circa 450 abitanti lavorano per la sua azienda: sarti, cucitrici, stilisti, manager, ma anche corrieri, tate che si prendono cura dei bambini e cuochi che preparano i pranzi serviti quotidianamente nella mensa sita nella piazza del borgo.

Il castello al centro di Solomeo ospita la sede dell'azienda. A piano terra, due negozi vendono le collezioni Brunello Cucinelli e sono ormai divenuti mete turistiche. I piani superiori alloggiavano gli uffici e i laboratori, in cui pazienti cucitrici danno l'ultimo tocco a tutti i capi in partenza da Solomeo per essere distribuiti in tutto il mondo. In una torre luminosissima rocche di cachemire sono esposte in centinaia di colori.

La piccola piazza del borgo è il vero e proprio cuore della vita. Il suo terrazzo semicircolare guarda la valle circostante e conferisce al luogo una tranquillità che contrasta con le dimensioni dell'azienda che ospita. "La mia storia d'amore con Solomeo è cominciata quando ho incontrato Federica, mia moglie, che qui è nata", dice Cucinelli. "Nel 1985 ho avuto l'opportunità di acquistare il castello e di restaurarlo. Sono da sempre affascinato dal principio filosofico della conservazione e quella è stata la prima volta in cui ho potuto effettivamente vivere secondo quel principio. Ho fatto di questo castello la mia prima base lavorativa".

Cucinelli ha fondato la sua azienda 35 anni fa, vendendo capi in cachemire colorati e di alta qualità a ricchi industriali dell'Italia settentrionale e della Germania. In questo modo è riuscito a portare qualcosa di nuovo al fiorente settore della maglieria umbra, costruendo tuttavia la sua azienda seguendo un percorso tipicamente italiano, gradualmente e con l'aiuto degli amici e della famiglia, ponendosi l'obiettivo di rendere il lavoro una gioia piuttosto che una fatica umiliante.

(Didascalia fotografie pagina 359):

Busti e libri sono ovunque. Sono ossessionato dai classici

In senso orario da sinistra: vista della piazza di Solomeo. Il borgo visto dalla strada. Alcuni dei libri di Cucinelli. Una Jaguar-E davanti casa. La piscina. Il teatro di Solomeo in stile palladiano. Un busto di Seneca in salotto.

Nella pagina accanto, dall'alto in basso: La casa di Brunello Cucinelli a Solomeo. Cucinelli (a destra) con moglie, figlie, genero e nipote. Un affresco originale nei suoi uffici.

“Da bambino non sopportavo di vedere l'infelicità di mio padre quando rientrava dal lavoro”, ricorda. “Da allora ho sempre cercato di vivere come un esempio di buona etica del lavoro, in linea con la mia lettura dei classici, da Kant a Jean-Jacques Rousseau”.

Nel corso degli anni, a partire dal 1985, Cucinelli ha acquisito molti degli altri edifici decadenti di Solomeo, restaurandoli e trasformandoli in perfetti ambienti di lavoro. Dà lavoro agli abitanti locali, così che le persone nate nel borgo possano guadagnarsi un salario dignitoso, al tempo stesso continuando a vivere nei pressi delle case della propria adolescenza, un sogno impossibile per molti italiani.

Continua ad investire nel suo regno in miniatura: le novità più recenti sono un'accademia del ricamo e una scuola di maglieria (NdT Sic). Inoltre si tengono regolarmente corsi di giardinaggio e di arte, mentre nel 2008 ha fatto costruire un teatro in stile palladiano. “Nel restauro di Solomeo ho cercato di mantenere la sensazione tradizionale di un villaggio medievale, semplice e vicino alla natura circostante, nello stesso modo in cui i monaci benedettini e francescani avevano costruito le loro chiese centinaia di anni fa non molto lontano da qui”, afferma. La pietra grezza, la colorazione giallo pallido e la terracotta utilizzata per la ricostruzione della casa del XVII° secolo nella quale vive sono state scelte ovvie, incentrate sul bello e sul locale. La sua casa padronale fu un tempo la dimora dei grandi signori feudali di Solomeo, ma la positiva influenza di Cucinelli è ben lungi dall'averne un carattere feudale. “Il mio business si è diffuso in tutto il mondo e ora trascorro in viaggio più di tre mesi all'anno”, dice. “Per questo sono sempre felice quando torno qui. È il posto perfetto per rilassarsi, stare con la famiglia e verificare come va il lavoro”. Le sue figlie, Camilla e Carolina, lavorano in azienda e vivono nelle vicinanze, trascorrendo ancora moltissimo tempo nella casa di famiglia.

L'ingresso della casa si trova all'ombra di un grande salice. Il perimetro della piscina è segnato da alberi di limoni in vasi di terracotta, mentre maschere teatrali fungono da fontane contro i muri di colore giallo. La stanza principale a piano terra presenta dipinti del tardo gotico appesi sopra a cassapanche di legno. I libri sono sparsi ovunque.

Al primo piano un grande focolare in pietra è il cuore della stanza, circondato da un enorme divano e da un pianoforte ricoperto da fotografie di membri della famiglia. E ancora una volta, libri e busti ovunque: “Sono ossessionato dai classici. Ho bisogno di essere circondato dalle grandi menti del passato, da Seneca a Platone, da Alessandro Magno a Socrate”, afferma il filosofo re della moda. Troviamo statue di questi stessi antichi sulle terrazze, in angoli nascosti dell'enorme parco e all'interno della casa, e quando è da solo Cucinelli parla con loro. “Mi nutro di libri di letteratura, storia, filosofia e architettura”, sostiene. “Ne ho più di 3000. Mi aiutano a rimanere con i piedi per terra. Credo nell'idea di assegnare alle cose il giusto valore e cerco di applicare questa filosofia in tutti gli aspetti della mia vita. Anche sul lavoro la prima cosa è la qualità, quindi a seguire viene il design”. È un adagio che applica sia alla casa in cui vive, sia alla moda che crea, come pure al cibo che consuma e alla vita che vive in maniera così meravigliosa.

(Didascalie foto pag. 360): Il salotto. A sinistra: la piazza di Solomeo. Sotto, da sinistra: una statua nel parco. Il campanile di Solomeo.

I colli umbri. In alto, da sinistra: rocche di cachemire in ufficio. Giacca in velluto a coste della collezione Cucinelli.

I boschi circostanti e la ricchezza dei colori della terra

(Didascalie foto pagina 361): In senso orario dal basso: una tavola apparecchiata per la cena in terrazza. Una signora del posto mentre prepara la torta al testo in un forno a legna. Un busto di Pericle circondato da libri in casa. Prodotti tipici serviti per pranzo.

A sinistra: finestre e persiane di casa. Sotto: foto di famiglia sul piano

IL MONDO DI BRUNELLO

Il cibo apprezzato da Cucinelli richiama l'eccellenza dei prodotti umbri, dai pomodori all'olio d'oliva, dal vino alle erbe. La cucina viene definita *povera* per la semplicità degli ingredienti, ma i sapori sono ricchissimi.

CROSTINI DI FUNGHI

Pulire, pelare e tagliare grossolanamente 250 grammi di funghi champignon o altra varietà. In una padella soffriggere uno scalogno tagliato finemente in olio extravergine di oliva, quindi aggiungere i funghi a pezzetti. Cuocere a fuoco moderato per circa 10 minuti, aggiustando di sale e di pepe. A cottura ultimata, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Versare il contenuto della padella in un frullatore e frullare brevemente. Tostare quattro grosse fette di pane (meglio se fatto in casa e cotto a legna). Tagliare le fette di pane tostato a metà e disporle sul piatto di portata. Coprire con la salsa di funghi, cospargendo di prezzemolo fresco.

TORTA AL TESTO

(per quattro persone)

Versare a fontana 500 grammi di farina bianca su una spianatoia e versare una bustina di lievito (o un pizzico di bicarbonato), un cucchiaino di sale e mezzo cucchiaino di zucchero al centro della fontana; aggiungere poco a poco acqua tiepida quanto basta.

Impastare gli ingredienti, facendo in modo che l'impasto non sia né troppo umido, né troppo solido, ciò che ne impedirebbe la lievitazione. Nel frattempo posizionare il testo sulla brace oppure su un fornello. Utilizzando un matterello spianare l'impasto fino ad ottenere una sfoglia dello spessore di circa un centimetro. Quando il testo è molto caldo, porre l'impasto sul testo punzecchiando la superficie con una forchetta. Girare l'impasto di quando in quando. Una volta che la torta avrà assunto un colore dorato e sarà croccante tagliarla a fette, servirla calda e riempita con salumi a seconda delle preferenze. Cucinelli raccomanda la norcineria di www.norcinerie.eu, in particolare il prosciutto.

PASTA AL POMODORO FRESCO

(per quattro persone)

In una padella grande e a bordi alti soffriggere in olio d'oliva alcuni spicchi d'aglio tagliato a fettine. Aggiungere 500 grammi di pomodori San Marzano pelati e tagliati a pezzettoni e cuocere a fuoco moderato per sei o sette minuti. Aggiungere sale quanto basta. Portare a ebollizione un litro e mezzo di acqua in una pentola in terracotta; quando l'acqua bolle versare un cucchiaino di sale grosso. Aggiungere 220 grammi di spaghetti e far cuocere fino a quando non saranno al dente. Scolare la pasta e versarla nella padella contenente la salsa di pomodoro, ripassandola per un minuto. Servire irrorando con olio extravergine di oliva e cospargendo di basilico fresco.