

Natty  
STYLE

# REDEFINING LUXURY WITH BRUNELLO CUCINELLI PART 1/2

STYLE & BEAUTY



Years ago, I read an article about fashion designer, Brunello Cucinelli and his mission to bring dignity back to craftsmanship. Raised as the humble son of a farmer and educated on life's lessons through philosophical conversations in local cafes, Brunello was the first to dye cashmere, and has since managed to create a 30 year old empire built on virtue. The glossy magazine pages showed a veritable Eden in Italy, a tiny town called Solomeo where Brunello had restored and built an idyllic, sustainable paradise for his employees. Among the pages of expensive outfits and advice on the latest trends, Brunello's story struck a chord of humanity that is rare in the consumer driven world of high fashion. I dreamed of one day spreading his message—a message that redefines luxury by quality of life. Apparently the universe was listening, because one day I was given the chance to be a guest of Brunello and visit Solomeo where I learned that this seemingly too-good-to-be-true story was actually, just true.





By restoring a small hamlet in the heart of Italy's Umbria region –somewhere between Florence, Rome and Heaven–Brunello created a utopia where his employees can be inspired to both work and live. Brunello considers himself "just a caretaker of one tiny corner of the earth" and is driven by Jean Jacques Rousseau's philosophy that man is at his most creative when surrounded by nature and harmony. With that in mind, Solomeo is a completely sustainable operation aimed at "utilizing rather than consuming nature's gifts". While most of us couldn't fathom living so close to our day jobs, the company ethos and environment in Solomeo make sleeping at the office sound like a dream. Despite inhabiting their workplace, employees are anything but tethered to their desk. Brunello actually forbids emails to be answered after 5:30pm company-wide; just one of his many initiatives to promote a healthy work-life balance among the Cucinelli team. Brunello

himself is a kind and thoughtful man, who quotes French philosophers on the regular and signs his emails "health & serenity." His immense respect for his employees is evident, and his generosity comes back to him tenfold. As members from the sales team told me over a gluten free dinner (yup, in Italy) and copious amounts of damn fine Italian "table" wine, returning to work early from sick leave is not uncommon. People rarely slack off and everyone is genuinely excited to show up to work each day.



And why shouldn't they be? The team of around 900 (400 living in Solomeo and the rest nearby) is treated to a 1.5 hour lunch break in the company cantina, which actualizes the definition of farm-to-table cuisine. You'll never catch a Brunello Cucinelli employee scarfing leftovers at their desk. Here, a spread of local and seasonal ingredients from neighboring farms are prepared from scratch daily and served family style on long wooden tables. During my visit we were treated to roasted Roman artichokes, rustic chickpea and rosemary soup, and a mountain of lemony spinach next to one of Brunello's stand by favorites: penne al pomodoro. There is even a house olive oil pressed from Solomeo's own olive groves that I found so unctuous, I insisted on bringing a bottle home! But olive groves are only the beginning of a larger agricultural project to be completed within the next year, which will allow acres of produce to be grown on site. Italian locavores coined the term "kilometro zero", meaning zero kilometers from production to consumption of food; and Solomeo is right on target.

The aforementioned feast was the first time during my Italian sejour that this gluten-free girl got to eat the pasta! The kitchen readily prepares gluten-free options for those who want it, because apparently even Italians are starting to be affected by the perils of carb-loading. One of Brunello's own daughters, Carolina, has celiac disease while several employees are also cutting back on the vilified grain for various



reasons. The company culture definitely supports staying in-shape and the average employee is in their mid 30's and **really, really, really ridiculously** good looking in the natural kind of way that comes from good genes and a good life. So keeping pasta as a "Sunday treat because it's too heavy at lunchtime" is common. With a headquarters here in NYC, business trips back and forth are frequent. When I asked around, most of the team reported that

they were able to eat bread, meat, cheese and large meals regularly Italy, but often felt "bloated", "tired" and "a bit ill" and after a similar meal in the states. Since I'm typically able to eat croissants in France and pasta in Italy, but can't get near a single crust of bread at home in the US, (by the way, **I'm not alone**) I'm constantly intrigued by the difference in the quality of European food, which begins at the **agricultural level**. But I digress...

After my heaping bowl of guilt-free penne and second helping from the buffet line (I got excited!), I took some time to wander the property and digest. Smelling the wild air and listening to the rustling of the poplar trees, I came to understand something that Brunello had expressed to me at our welcome dinner the night before. In discussing the difference in our lifestyles: mine as a content creator in manic Manhattan, and his as a clothing creator in bucolic Umbria; I mentioned my need to find time for meditation. Brunello's response was that meditation shouldn't need to be scheduled. "Meditation is what happens naturally in the quiet moments [like] smelling a flower or looking at the sky" and should be an unforced opportunity to connect with yourself and your surroundings, at any time of day. "When I spend a Sunday walking in the woods with my dogs and connecting with the heavens, I return drunk with beautiful thoughts" described Brunello. As I stood watching clusters of happy employees going about their Monday as though it were a Sunday, I felt inspired to believe in this version of reality, where industry and integrity can indeed coexist.





With designer retail prices climbing every year, one often wonders what is behind an expensive price tag. At Brunello Cucinelli, you're paying for both quality of life and quality of product through 100% locally sourced materials and sustainable manufacturing. Just as consumers demand transparency of what they put in their bodies through GMO, hormone and feed labeling, so too are they beginning to demand the

same of what they put on their bodies. Brunello predicts that "after two centuries of materialism, this is the century when mankind will move toward a new awakening." I hope that he's right, and that Brunello Cucinelli's egalitarian dynasty will be an example to other brands, leading a revolution towards a sustainable future of fashion. Because a clean environment without toxic food or sweatshops should be standard, not just luxury.

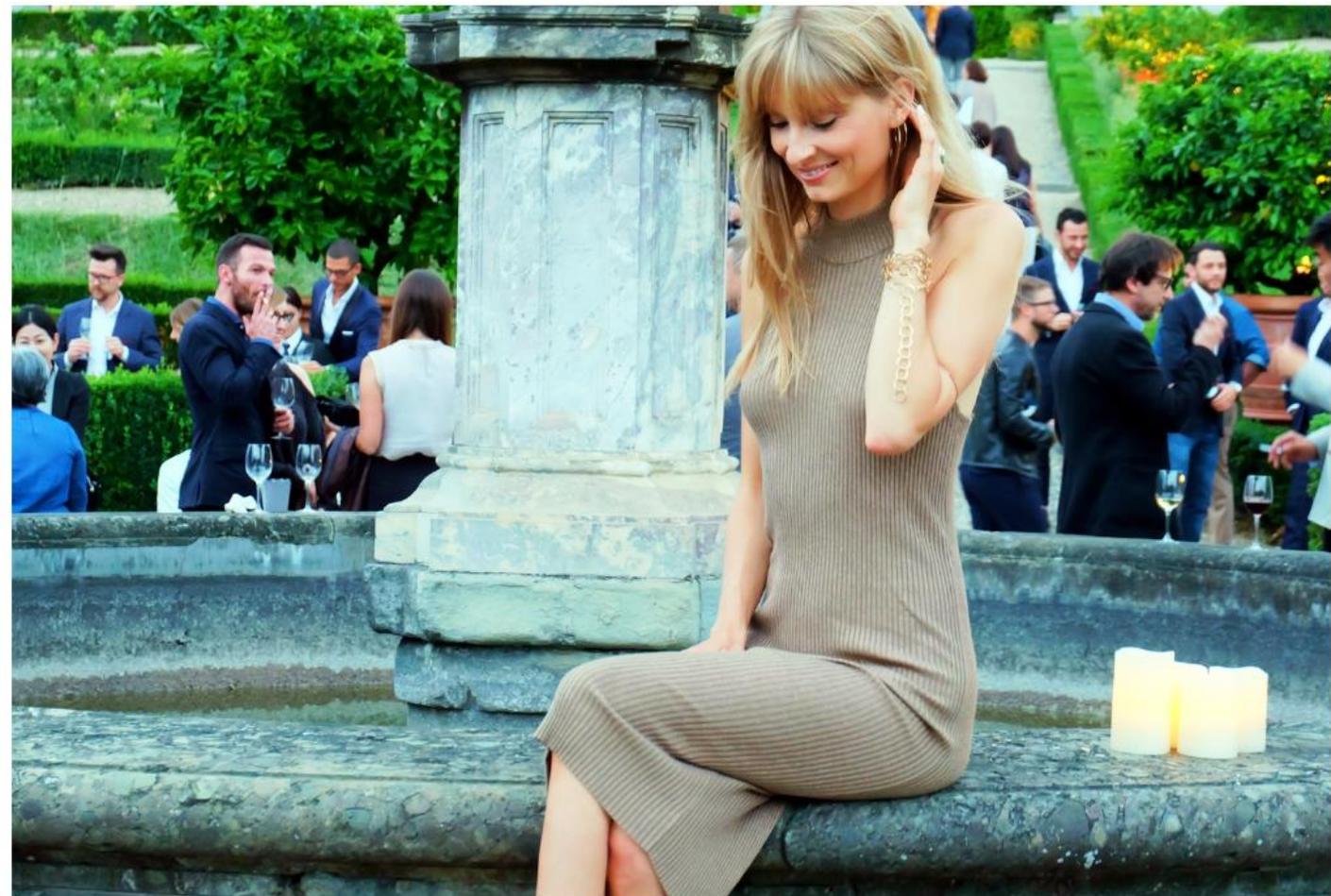
Stay tuned for part 2...a video with Brunello Cucinelli!

PHOTOS by Angela Pham

SPECIAL THANKS to the entire team at Brunello Cucinelli for the incredibly warm welcome!

# REDEFINING LUXURY WITH BRUNELLO CUCINELLI PART 2/2

STYLE & BEAUTY



If you're still dreaming of la dolce vida after reading my post earlier this week on fashion designer Brunello Cucinelli, prepare to be fully charmed when you watch the video.

Brunello shares his background and exactly why he feels compelled to create his sustainable luxury empire. WATCH BELOW!

*Natty* ADVENTURES

0:03 / 2:16

CC Settings YouTube Full Screen

Stylist and content creator, Natalie Declève goes to the heart of Umbria to see how Italian fashion designer Brunello Cucinelli is changing the definition of luxury. In his idyllic headquarters in the Italian countryside, Brunello explains why quality of life is so important to him, and how he runs his multimillion dollar business sustainably and with heart.



## LA RIDEFINIZIONE DEL LUSSO CON BRUNELLO CUCINELLI

### Style e bellezza

Anni fa mi è capitato di leggere un articolo sullo stilista Brunello Cucinelli e la sua missione di restituire dignità all'artigianato. Cresciuto in una famiglia umile di agricoltori e educato alle lezioni della vita mediante conversazioni filosofiche al bar del paese, Brunello è stato il primo a colorare il cashmere e da allora è riuscito a creare un impero trentennale costruito sulla virtù. Le pagine patinate della rivista in questione mostravano un vero e proprio Eden situato in Italia, una piccola cittadina chiamata Solomeo, che Brunello aveva restaurato dando vita a un paradiso idillico e sostenibile per i suoi dipendenti. In mezzo alle pagine della rivista dedicate ad outfit costosi e consigli sulle ultime tendenze, la storia di Brunello ha toccato una corda di umanità che è raro trovare nel mondo dell'alta moda, alimentato dai consumi. E mi sono immaginata a diffondere un giorno il suo messaggio – un messaggio che ridefinisce il lusso attraverso la qualità della vita. A quanto pare l'universo mi stava ascoltando, perchè un bel giorno mi è stata data la possibilità di essere ospite di Brunello e di visitare Solomeo, dove ho scoperto che questa storia troppo bella per essere vera era semplicemente proprio vera.

Restaurando un piccolo borgo nel cuore dell'Italia, nella regione dell'Umbria – che si trova a metà strada tra Firenze, Roma e il paradiso – Brunello ha dato vita a un'utopia dove i suoi collaboratori possono trovare l'ispirazione sia per lavorare sia per vivere. Brunello si considera “un semplice guardiano di un piccolo angolo della Terra” e si lascia guidare dalla filosofia di Jean-Jacques Rousseau secondo cui l'uomo è al massimo della sua creatività quando è circondato dalla natura e dall'armonia. Con questo concetto in mente, Solomeo è un'operazione totalmente sostenibile volta a “utilizzare invece che consumare i doni della natura”. Mentre la maggior parte di noi non potrebbe immaginarsi nemmeno lontanamente di abitare così vicino al proprio posto di lavoro, l'ethos aziendale e l'ambiente accogliente di Solomeo fanno sì che l'idea di fare tardi in ufficio per lavorare sembri una sorta di sogno. Tuttavia, benchè i dipendenti siano molto legati al loro posto di lavoro, sono tutt'altro che incatenati alle loro scrivanie. Brunello infatti vieta di rispondere a email di lavoro dopo le 5 e 30, in tutta l'azienda: è solo una delle sue molte iniziative tese a promuovere un sano equilibrio tra vita lavorativa e personale tra i dipendenti Cucinelli.

Brunello stesso è un uomo gentile e riflessivo, che cita regolarmente filosofi francesi e firma le sue email con la dicitura “salute e serenità”. Il suo immenso rispetto per i dipendenti si tocca con mano, e la sua generosità gli viene restituita decuplicata. Come mi hanno rivelato alcuni membri del suo team commerciale mentre consumavamo un pranzo senza glutine (sì, esatto, proprio in Italia) e copiose quantità di vino “da tavola” italiano tremendamente eccellente, il fatto di rientrare al lavoro prima che sia finito il congedo per malattia non è insolito in azienda. Le persone raramente battono la fiacca e tutti sono sinceramente felici di venire al lavoro ogni giorno.

E perchè non dovrebbero? I circa 900 dipendenti (400 abitano a Solomeo e gli altri nelle vicinanze) hanno il privilegio di poter godere di una pausa pranzo di un'ora e mezza nella mensa aziendale, che mette in pratica il concetto di cucina a kilometro zero. Non vi capiterà mai di sorprendere un collaboratore di Brunello che consuma frettolosamente alla scrivania gli avanzi della cena precedente. Nella cucina della mensa vengono preparati e cucinati da

zero ingredienti locali e stagionali in abbondanza, provenienti dalle vicine aziende agricole. Il pasto viene poi servito “stile famiglia” su lunghe tavolate di legno. Durante la mia visita abbiamo mangiato carciofi arrosto alla romana, minestra rustica di lenticchie e rosmarino e una montagna di spinaci al limone, oltre a uno dei piatti preferiti di Brunello: penne al pomodoro. A tavola c'è persino una bottiglia di olio d'oliva di casa ricavato dal raccolto degli uliveti di Solomeo, una delizia così imperdibile che ho insistito per portarmene a casa una bottiglia! Ma gli uliveti sono soltanto l'inizio di un ampio progetto agricolo che verrà portato a termine il prossimo anno e che consiste nella coltivazione di svariati ettari di frutta e ortaggi nei campi circostanti. Gli appassionati italiani del cibo locale hanno coniato il termine “kilometro zero”, che significa zero chilometri di distanza dalla produzione al consumo degli alimenti; e Solomeo ha centrato l'obiettivo.

Il suddetto pasto succulento è stata la prima volta nel corso del soggiorno italiano in cui questa ragazza “gluten-free” è finalmente riuscita a mangiare la pasta! La cucina prepara prontamente varianti senza glutine per chi le desidera, perchè a quanto pare persino gli italiani stanno cominciando a soffrire dei pericoli legati al sovraccarico di carboidrati. La stessa figlia di Brunello, Carolina, è celiaca, e anche diversi dipendenti stanno tagliando i famigerati cereali per diversi motivi. La cultura aziendale sostiene senz'altro l'importanza della forma fisica e in media i dipendenti hanno sui 30 anni e sono veramente, veramente e incredibilmente belli in quel modo spontaneo e naturale che proviene da buoni geni e vita sana. E così è diventato comune mangiare la pasta come “delizia della domenica perchè è troppo pesante a pranzo”. Avendo la Brunello Cucinelli una sede anche qui a New York, i viaggi di andata e ritorno tra NY e Solomeo sono piuttosto frequenti. Ho fatto un'indagine tra i dipendenti e ho scoperto che la maggioranza poteva tranquillamente consumare regolarmente un pasto con pane, carne, formaggio e altre delizie in Italia, ma si sentiva spesso “gonfia”, “stanca” e “un po' appesantita” dopo un pasto simile negli Stati Uniti. Poichè di solito posso tranquillamente mangiare croissant in Francia e pasta in Italia, ma non mi posso nemmeno avvicinare a una crosta di pane negli Stati Uniti (e, tra parentesi, sono in buona compagnia) mi incuriosisce sempre scoprire quale sia la differenza di qualità presente nel cibo europeo, che comincia a livello di coltivazione. Ma sto divagando...

Dopo un piattone di penne senza glutine e senza sensi di colpa e un secondo giro al tavolo dei buffet (mi sono lasciata prendere!), mi sono presa qualche minuto per passeggiare nei dintorni della proprietà e digerire. Mentre annusavo l'aria fresca di campagna e ascoltavo il fruscio dei pioppi, ho cominciato a capire un concetto che Brunello mi aveva espresso durante la cena di benvenuto la sera prima. Mentre parlavamo della differenza tra i nostri stili di vita, il mio di creatrice di contenuti nella frenetica Manhattan, il suo di creatore di vestiti nell'Umbria bucolica, gli ho confessato la mia necessità di trovare sempre il tempo per meditare. La risposta di Brunello è stata che la meditazione non andrebbe programmata. “La meditazione è una cosa che accade naturalmente nei momenti di tranquillità, come annusare un fiore o guardare il cielo” e dovrebbe essere un'occasione non forzata per connettersi a se stessi e al mondo circostante, in qualunque momento della giornata. “Quando trascorro la domenica a passeggiare nel bosco con i miei cani e a riconnettermi al paradiso, torno a casa ubriaco di bei pensieri”, ha commentato Brunello.

Mentre me ne stavo lì a guardare gruppetti di impiegati felici che trascorrevano il loro lunedì come se fosse una domenica, mi sono sentita ispirata a credere in questa versione della realtà, dove industria e integrità possono veramente coesistere.

Con i prezzi retail della moda firmata che salgono di anno in anno, viene spesso da chiedersi che cosa ci sia dietro il cartellino di un prezzo così elevato. Alla Brunello Cucinelli si paga la qualità della vita e la qualità del prodotto conseguita mediante l'impiego di materiali locali al 100% e la produzione sostenibile. Proprio come i consumatori esigono la trasparenza di quello che ingeriscono con l'etichettatura che indica utilizzo di OGM, ormoni e tipologia di mangimi animali, adesso stanno anche cominciando a pretendere la stessa cosa quando si tratta di prodotti che si indossano. La previsione di Brunello è che "dopo due secoli di materialismo, questo è il secolo in cui l'umanità si muoverà verso un nuovo risveglio". Spero che abbia ragione e che la dinastia egalitaria di Brunello Cucinelli funga da esempio per altri marchi, ponendosi alla guida di una rivoluzione verso un futuro sostenibile della moda, perchè un ambiente pulito privo di cibo tossico o sfruttamento della manodopera dovrebbe essere la norma, e non soltanto un lusso.

Rimanete con noi per la seconda parte... un video con Brunello Cucinelli

Foto di Angela Pham

Un ringraziamento speciale a tutto il team della Brunello Cucinelli per l'accoglienza così calorosa!

Se state ancora sognando La Dolce Vita dopo aver letto il mio post all'inizio della settimana con lo stilista Brunello Cucinelli, preparatevi a farvi stregare quando vedrete il video.

Brunello condivide con noi il suo passato e ci spiega perchè ha sentito la necessità di creare il suo impero del lusso sostenibile. Guardate il video!