

Architettura di tutto l'animale

Architecture of the whole beast

Tutto è diventato chiaro mentre stavo seduto al bar del St. John Restaurant, a Londra. Stavo mangiando il midollo con insalata di prezzemolo di Fergus Henderson. Un piatto fantastico. Tanto buono che continuavo a ordinare, assaggiando portata dopo portata dal menù del bar.

È stato proprio il cibo che mi ci ha fatto pensare. Non proprio il cibo in sé, ma la professione per cui Fergus Henderson in realtà aveva studiato – l'architettura. Quel midollo soffice, dal gusto delicato mi ha fatto venire in mente un'immagine. Lo so, suonerà strano, ma il cibo in qualche modo mi ha fatto visualizzare un problema che mi perseguitava da anni, quella disgrazia che io chiamo architettura da salone immobiliare. E una volta tornato a Stoccolma ho trovato ancora più cartucce da sparare. Sono andato a cena con il mio amico Carsten Höller in un ristorante del centro. Lo chef per la serata era Dario Cecchini, che per me e per gli altri che hanno letto *Calore* di Bill Buford è quasi una figura mitologica – “il miglior macellaio del mondo”. Dario ha servito lardo su pane, seguito da costole cotte per tre ore in aceto di vino bianco, per poi coronare il tutto con del maiale intitolato “finto tonno”. E qui davvero c'era un effetto di “trompe goût” – maiale trasformato in tonno facendolo semplicemente cuocere abbastanza a lungo nel vino giusto. La cucina di Dario, proprio come quella del St. John, non era per niente complicata. Non c'erano ostentazioni, infusioni particolari o condimenti chimici. Era cibo in quanto cibo. Però era cucinato in maniera originale e contemporanea. Naturalmente i tagli di carne utilizzati non erano quelli più costosi. E naturalmente le ricette non erano state inventate dagli chef, forse solo raffinate un po'. Dario Cecchini non si fa neanche chiamare chef. È un macellaio, ma è il macellaio come “traiteur”, come si dice in quel paese che non potevamo neanche nominare, la Francia.

La stessa cosa vale anche per Fergus Henderson, anche se in modo differente. La cucina inglese forse è morta con il cibo industriale del dopoguerra – e forse una spinta per affrettarne la caduta le è stata data da Elizabeth David, come assicura A.A. Gill – ma Fergus Henderson non solo ha riportato alla vita il vecchio stile, lo ha anche reso nuovo. Fergus Henderson usa l'intero animale perché sa che così si ottengono molti più aromi e sapori che usando solo il filetto di manzo. Ma Fergus Henderson sa anche che sta facendo qualcosa in più che cucinare, sta aggiungendo contenuti al cucinare. È questo il motivo per cui il suo cibo ha tanta energia: funziona nello stesso modo in cui funzionano l'arte o l'architettura, perché richiama alla mente qualcosa di più grande, fa riferimento all'intero quadro.

È stato un pensiero che mi ha davvero colpito; forse nel 2010 →

It all came to me when I was sitting at the bar at St. John's in London. I was eating Fergus Henderson's bone marrow with parsley salad. It really was a great dish. So good I just kept on ordering, tasting my way through the bar menu.

And the thing was – the food made me think. Not of the food itself, but of the practice that Fergus Henderson actually trained for – architecture. That soft, mild bone marrow put an image in my head. I know it may sound odd, but the food somehow made me visualize a problem that's been haunting me for years, namely the plague of what I call housing fair architecture.

And once I was back in Stockholm I got even more ammunition. With my friend Carsten Höller I went for dinner at a downtown restaurant. The chef for the evening was Dario Cecchini, who to me as to many others who have read Bill Buford's *Heat* is an almost mythological figure – “the best butcher in the world”. Dario served lardo on bread, followed by prime rib cooked for three hours in white wine vinegar. He topped it off with pork entitled “fake tuna”. And this really did have a “trompe goût” effect – pork turned into tuna just by letting it cook for long enough in the right wine. Dario's food was, just like that at St. John's, not at all complicated. There was no showing off. No fancy infusions or chemical seasonings. This was food as food. But done in a way that felt fresh and contemporary.

Of course the cuts of meat used weren't the most expensive ones. And of course the recipes weren't even invented by the chef. Maybe just a bit refined. Dario Cecchini doesn't even call himself a chef. He is a butcher, but he is the butcher as “traiteur”, as they'd say in that country we couldn't even mention, France.

The same goes, albeit in a different way, for Fergus Henderson. English cooking may have died with the industrial food of postwar England – and it may have been pushed off the cliff by Elizabeth David, as A.A. Gill claims – but Fergus Henderson has not only brought old style cooking back to life, he has made it new again. Fergus Henderson uses the whole beast because he knows that way brings out more flavours than just using the fillet of beef. But Fergus Henderson also knows that he's doing more than cooking. He's making a point. He is quite simply bringing content to cooking. And that's why his food has such energy: it works the same way as when art or architecture works – because it relates to something larger, to the bigger picture. It struck me then and there that maybe it's time for architecture to learn from cooking in 2010.

In Sweden we are not Italian. We're much closer to Fergus' England. We eat global fast food. But when we want to celebrate something we eat fillet of beef.

And as standards of living have improved, we've adapted to a fillet →

Per superare lo stereotipo legato solo al mercato immobiliare, l'architettura dovrebbe imparare dall'arte culinaria, che sfrutta l'intero animale e non solo “il filetto”, sostiene Jan Åman.

Jan Åman argues that to help overcome the stereotypes linked to the housing market architecture should learn from forms of cooking which uses the entire animal and not just “the fillet”.



Jan Aman

(Svezia, 1960) curatore indipendente, scrittore, giornalista, gourmet, provocatore, globe-trotter e attivista urbano specializzato nelle contaminazioni tra arte contemporanea, sviluppo urbano e fenomeni sociali. Vive a Stoccolma, Svezia. È oggi il direttore creativo della Stockholm Exhibition (stockholmexhibition.com) che riprende dopo il 1930. Ha iniziato a Stoccolma un nuovo progetto con Carsten Höller e Reed Kram e ampliato il sito padiglioneinternet.com che, insieme con l'artista Miltos Manetas, ha curato per la Biennale di Venezia del 2009.

(Sweden, 1960) is an independent curator, writer, columnist, gourmet, provocateur, globe-trotter and urban activist specializing in the meeting between contemporary art, urban development and social phenomena. He is based in Stockholm, Sweden. He is currently the creative director for the Stockholm Exhibition (stockholmexhibition.com), to be launched with Energy Systems by Habiter Autrement/Mia Hägg. He is initiating a new venue in Stockholm with Carsten Höller and Reed Kram as well as expanding the padiglioneinternet.com that he, together with artist Miltos Manetas, curated for the 2009 Venice Biennial.

<http://janaman.com>

è ora che l'architettura impari dall'arte culinaria.

In Svezia non siamo italiani. Siamo molto più vicini all'Inghilterra di Fergus. Mangiamo cibo globale nei fast food. Però, quando vogliamo festeggiare qualcosa mangiamo filetto di manzo.

E con il miglioramento delle condizioni di vita, ci siamo adattati a uno stile da filetto di manzo. I gusti e le abitudini che abbiamo sviluppato durante il dopoguerra fanno sì che l'80% dell'animale venga gettato nell'immondizia. Mangiamo filetto e controfiletto, e il resto viene utilizzato per il cibo dei cani.

La stessa cosa succede con l'architettura. Il mercato reclama solo una cosa: un nuovo appartamento sull'acqua. In ogni singola città svedese, le grandi compagnie edilizie stanno costruendo esattamente lo stesso tipo di casa. Imitano l'architettura del primo modernismo – gli anni '20 invece che i '40, perché in quel momento lo stile si era già fatto un po' troppo brutale per i clienti di oggi. E sono costruite come se fossero sull'acqua – con ampi balconi, finestre sovradimensionate, colori pastello e interni minimali – che si trovino o no di fronte al mare. Questo è il nuovo modello svedese.

Questa è architettura per la nuova classe media.

È architettura per la gente del millennio che abbiamo incontrato nei libri di J.G. Ballard. Un'architettura che imita i disegni delle riviste immobiliari, per quelli che si fanno un filetto di manzo alla griglia sul balcone, sorseggiano un bicchiere di Chablis e portano i bambini al campo di golf su un SUV Audi.

Temo che sia un fenomeno globale. La Svezia ha semplicemente funzionato da perfetta piattaforma di lancio. Noi siamo capaci di produrre in massa questa idea. Siamo abbastanza ricchi, e abbiamo le strutture adeguate grazie al vecchio Modello Svedese. Il vecchio modello, quello del welfare state, è stato lanciato attraverso l'Expo di Stoccolma del 1930. Era visionario, intellettuale e coraggioso, perché sfidava tutto quello che era conosciuto.

Il nuovo modello svedese è anch'esso il risultato di mostre a grande scala – i saloni immobiliari. Questi sono però gestiti da grandi compagnie edilizie e dall'amministrazione pubblica per mettere in mostra quello che loro pensano si possa vendere. In altre parole: evitare le sperimentazioni e promuovere uno stereotipo di stile di vita contemporaneo.

Così si creano un'architettura e uno stile di vita come filetti di manzo. Un'architettura che usa solo il 20% dell'animale... che evita qualsiasi cosa ma non il sogno di una casa sull'acqua; che evita anche l'urbanità. Un'architettura da sogno post-industriale nel vero senso della parola: ci costringe a guardare l'acqua attraverso i vetri del balcone, come sullo schermo di un televisore. E allora mi chiedo, come si fa l'architettura di tutto l'animale?

of beef lifestyle. The tastes and habits we've developed in postwar society throw 80% of the animal in the bin. We eat the fillet and the sirloin, the rest goes to dog food.

The same is true of architecture.

The market clamours for one thing only: a new waterfront apartment. In every single Swedish city, the large construction companies are building exactly the same kinds of houses. They imitate early modern architecture – the 20s rather than the 40s, because by then the style had already turned a bit too brutal for today's customers. And they're built as if they were on the waterfront – with large balconies, oversized windows, gentle colours and minimal interiors – whether or not they actually face the water. This is the new Swedish model. This is architecture for the new middle class. This is architecture for the millennium people we've met in J.G. Ballard. An architecture that imitates the drawings in real estate magazines, for those who barbecue a fillet of beef on the balcony, sip a glass of Chablis and drive their kids to the golf course in an Audi SUV.

And I'm afraid it's become a global phenomenon. Sweden has merely been the perfect launching platform. We're capable of producing this idea on a large scale. We're rich enough. And we have, as a result of the old Swedish Model, the structure for it. The old model, the welfare state, was launched through the Stockholm Exhibition of 1930. It was visionary, intellectual and brave since it challenged everything then known. The new Swedish model is also a result of full-scale exhibitions – the housing fairs. But these are now run by the large construction companies and the political system to show off what they think will sell. In other words: avoid the experimental and promote a cliché of contemporary lifestyle.

This creates architecture and life as fillet of beef. Architecture that uses only 20% of the animal ... Architecture that avoids everything but the dream of the waterfront, that avoids even urbanity. Architecture that is a post-industrial dream in the true sense of the word: it makes us look at the water outside the glassed-in balcony as if on a TV screen.

So I wonder, what is the architecture of the whole beast?

