

IL PIATTO DA SCIENZIATO

LA CACIO E PEPE

Il segreto dell'amido per la crema perfetta

di **Dario Bressanini**

25

LE AFFAMATE

SHIRLEY JACKSON

La «casalinga» che voleva essere strega

di **Angela Frenda**

21

AGENDA

ANTEPRIMA DESIGN

Le novità per la casa e gli eventi imperdibili al Salone del Mobile

di **Isabella Fantigrossi**

52

15.04.2026

MERCOLEDÌ

CORRIERE DELLA SERA

#85

ANNO 9 - N.4

VIAGGIO IN IRLANDA

Hotel, ristoranti gourmet ma anche pub, allevatori di ostriche, scuole di cucina e antiche abbazie. L'itinerario lungo la Wild Atlantic Way, una delle zone più selvagge dell'isola. Dove abbiamo incontrato anche la scrittrice Louise Kennedy e la chef Darina Allen

di **Frenda, Principato, Setzu**

6

DAVIDE COMAI

per il *Corriere della Sera*

Illustratore trentino, vive a Bologna dove ha studiato all'Accademia di Belle Arti. Collabora, tra gli altri, con *The New York Times*, *Harvard Business Review* e *Les Échos*



INCHIESTA IL CENTENARIO (A TAVOLA) DELLA REGINA ELISABETTA

di **Melania Guarda Ceccoli**

19

COOK.CORRIERE.IT

L'ARCHISTAR

COOK.CORRIERE.IT

CHI È

Tiziano Vudafieri è cofondatore dello studio di architettura Vudafieri-Saverino Partners, con sedi a Milano e Shanghai e un portafoglio internazionale che spazia dal mondo della moda a quello del food, passando per l'hôtellerie e il residenziale. Tra i suoi progetti ci sono molti ristoranti, tra cui figurano «Dry Milano», «Il luogo di Aimo e Nadia», «Berton» e «Camparino in Galleria»

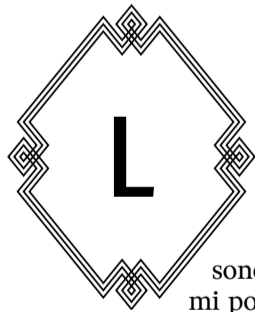


Lo stile industriale del loft, in un'ex vetreria di 340 metri quadrati a Milano, si integra con tanti elementi domestici, opere d'arte e oggetti vintage che rendono lo spazio intimo, caldo e vissuto

TIZIANO VUDAFIERI

di Clara Bona

foto di Gabriele Galimberti, producer Cristina Tinè



La tua cucina è piena di utensili e di oggetti: si capisce che qui qualcuno ama molto cucinare, è così?

«Sì, in famiglia quello che cucina sono io. Mi piace molto, mi distende e mi porta la testa altrove: lo faccio sempre, anche se la sera torno tardi in 15 minuti preparo la cena per mia moglie e mia figlia con quello che trovo. Ora siamo in tre, ma fino a qualche anno fa eravamo in cinque!».

Hai una specialità?

«Il brasato al barolo. Per farlo inizio la preparazione al mattino tra le 6 e le 7, poi lo metto sul fuoco, vado a lavorare e me ne dimentico: il trucco è usare una pentola americana in ceramica che cuoce a bassissima temperatura per otto ore. Torni la sera ed è fantastico. Per questo è indispensabile avere attrezzature di alto livello, ma facili da usare: io amo la semplicità, odio leggere le istruzioni. Quando hai una vita molto impegnata l'organizzazione è fondamentale. Per questo non potrei vivere senza abbattitore: sono stato tra i primi privati a comprarlo, più di dieci anni



Qui sopra, i libri di cucina: Vudafieri ne ha più di 400, ma quando cucina preferisce seguire l'istinto

fa. Mi permette di comprare un branzino e mangiarlo dopo 20 giorni come appena pescato».

La tua cucina non si può certo ingabbiare in uno stile, tu come la definiresti?

«Direi che non è una cucina da architetto, ma di un architetto. Forse è "romantico funzionale": unisce funzionalità e praticità a tante cose "inutili" a cui sono affezionato. Premetto: preferisco stare seduto scomodo su una sedia bella piuttosto che comodo su una sedia brutta: l'arte, il design, la bellezza, per me sono imprescindibili. Tutto quello che ho qui ha una storia. Come la collezione di vasi prodotti tra gli anni '30 e '50 in Germania e firmati da di Wilhelm Wagenfeld, un designer che insegnava al Bauhaus e di cui sono un appassionato collezionista. Amo anche le sue teiere: è stato lui ad avere l'idea di usare il pyrex come vetro domestico, prima si usava solo per le provette mediche».

Ti piace avere tutto a vista?

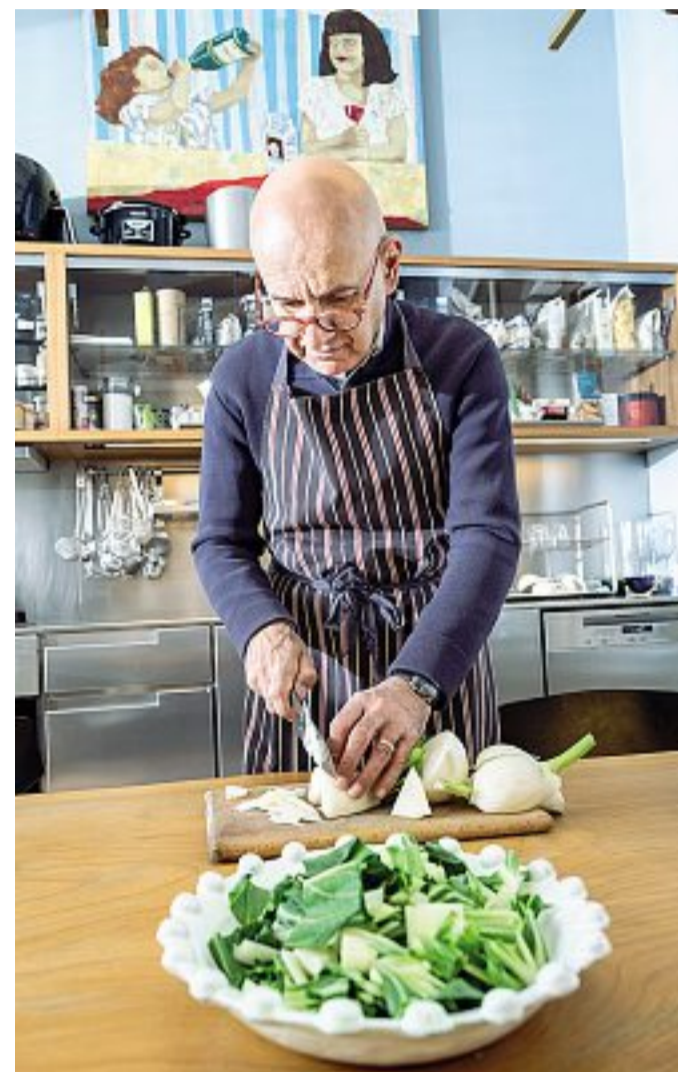
«Molto, infatti al posto dei pensili ho scelto delle vetrine da farmacia degli anni '60 a cui



Sopra, la porta vetrata con i profili metallici uguali alle finestre. A destra, i quattro frigoriferi sovrapposti e le miniature di elettrodomestici. Sotto, la collezione di vasi in vetro



Qui sotto, dall'alto verso il basso: Vudafieri affetta delle verdure con i suoi coltelli in acciaio crudo acquistati a Kyoto, la collezione di coltelli giapponesi sempre pronti all'uso



ho tolto e gambe. Mi piace avere tutto a portata di mano: non voglio dover aprire armadi per cercare ciò che mi serve. Queste ante in vetro tra l'altro sono a ribalta: comodissime, puoi alzarle e lasciarle aperte».

Gli altri mobili li hai progettati tu?

«Sì, ho disegnato e fatto realizzare i mobili in acciaio, senza maniglie, perché in cucina danno fastidio le sporgenze: per le ante ci sono degli scassi che creano un disegno geometrico. Non importa se l'acciaio si rovina: ci si preoccupa alla prima scalfitura, poi non si vede più nulla. Mi piacciono i materiali che invecchiano, condivido il concetto giapponese del wabi sabi e dell'imperfezione».

Una curiosità, come mai hai quattro frigoriferi uno sull'altro?

«È un omaggio a Bertrand Lavier, l'artista francese famoso per i mobili sovrapposti. Scherzo, ma davvero l'ispirazione è arrivata da lui: 25 anni fa non esistevano quei frigoriferi bellissimi che ci sono oggi, e con mia moglie non ne trovavamo uno che ci piacesse. Così abbiamo comprato quattro piccoli frigo e li

”

Sono per la cucina aperta. Sempre È l'ambiente in cui si crea convivialità: un peccato nasconderla

abbiamo sovrapposti, poi sopra abbiamo aggiunto quattro miniature di elettrodomestici che ci avevano regalato. Il risultato è quasi un'opera d'arte, a cui siamo affezionati. E fa il suo dovere: uno è un congelatore, gli altri li uso con temperature diverse, così ognuno è giusto per alcuni tipi di cibo o per i vini».

Raccontami degli altri pezzi.

«Il tavolo è un'asse di un tronco di cedro del Libano molto rustico, mi piace molto in contrasto con l'acciaio e il lampadario di Federico Peri. È un prototipo, l'ho visto tanti anni fa a un'installazione a Lambrate per il Fuori Salone e l'ho comprato, ma oggi è editato da Nilufar. Le sedie sono una riedizione del modello Sella progettato da Othmar Barth nel 1962 per l'arcivescovado di Bressanone: ne avevano fatte 200 e io ne ho anche una originale, ma la tengo da parte: queste sono la riedizione».

Utilizzi i colori, ti piacciono nell'interior?

«Sì, le pareti di questa cucina da circa 7 anni sono di un azzurro scelto dalla palette di Le Corbusier. Mi piace cambiare, spesso la nostra casa si è trasformata in location di

mostre d'arte che l'hanno rivoluzionata per dei periodi, anche nei colori. È bello cambiare».

Preferisci le cucine aperte o chiuse?

«Sono per la cucina aperta, sempre. A chi non è mai successo di trovarsi in tanti in cucina e con la sala vuota? La cucina è l'ambiente in cui si crea convivialità, in cui tutti sono a proprio agio. È un peccato nasconderla. Allo stesso tempo non amo le cucine autorappresentative, quelle che spesso si vedono nei grandi living e sembrano quasi finte: si capisce che non vengono molto utilizzate».

Vedo che hai tanti coltelli, è un'altra tua passione?

«Non si può cucinare senza buoni coltelli. Io sono affezionato a questi che si possono comprare solo in un negozio a Kyoto. Non sono in acciaio Inox ma in acciaio crudo, che è più tenero ma permette un taglio perfetto. Devi saperli usare e asciugarli subito quando li lavi. Sotto ai coltelli c'è un'altra cosa che amo: il Teppan Yaki tondo di Miele, una piastra per cucinare carne, verdure o pesce senza grassi, come in Giappone».