

punto di vista

Si concentra sdraiato sul letto, adora Michelangelo, la Puglia e le ricette di René Redzepi. Il carnet di stile di **Gaetano Pesce** è eclettico e multicolore come la sua creatività di star del design.



Masterpiece. Dall'alto, occhiali "O'Malley" Oliver Peoples (423,50 €). Pietà Bandini di Michelangelo. Mocassini Tod's (da 280 €). Profumo "Prodigieux" di Nuxe (55 €). Sotto, museo Guggenheim a Bilbao.



I segni distintivi del mio stile In inverno, un cappello di Yohji Yamamoto e, in estate, gli occhiali da sole O'Malley di Oliver Peoples. Il cappello lo possiedo da anni: è un berretto, dalla forma allungata e molto elastica, che cambia la mia fisionomia a seconda di come lo indosso. (Occhiali 423,50 euro, www.oliverpeoples.com; www.yohjiyamamoto.co.jp).

L'ultimo capo che ho aggiunto al guardaroba Un giaccone, *Sleeping Bag*, di Norma Kamali. Ne compro uno ogni anno e ne ho di diversi colori e anche in tessuto riflettente. Sono leggeri, ma si potrebbero indossare anche al Polo Nord. (Circa 590 euro; www.shop.normakamali.com).

Il disco che ho acquistato di recente *Rave on*, *John Donne* di Van Morrison i cui testi potenti mi danno la carica. L'ho ascoltato tanto e mi ha molto aiutato nel lavoro. Ho comprato anche degli album di Lucio Dalla, un cantautore che affronta il tema della dualità della realtà, e *Galaxy*, una bella canzone di Hippiehaus.

Il più bel souvenir con cui sono tornato a casa Un formaggio: la Toma Piemontese, acquistata da *Beppe e i suoi formaggi*, una trattoria di Roma. (Via Santa Maria del Pianto 9A/11, Roma, tel. 06 68192210; www.beppeisuoiformaggi.it).

Una nuova scoperta Sodi, un ristorante toscano a New York, nel West Village. La proprietaria e chef, Rita Sodi, cucina i piatti semplici dell'infanzia trascorsa a Firenze. Gli ingredienti sono di prima categoria. (105 Christopher Street, New York, tel. +1 212 4145774; www.isodinyc.com).

Il luogo che mi ispira Il Guggenheim di Bilbao. Con quell'edificio, Frank Gehry è stato il primo ad affermare che potevamo lasciarci alle spalle il modernismo. È come se avesse dichiarato: «Questo è il futuro, se lo volete». (www.guggenheim-bilbao.es).

Un oggetto dal quale non mi separerei mai Le scarpe. Mi sono reso conto di quanto siano importanti una sera d'inverno quando ho cenato in un ristorante di New York e ho bevuto così tanto che sono tornato a casa scalzo. Possiedo molte paia di mocassini da guida Tod's, anche se non ho la patente, in molti colori. (Da 280 euro; www.tods.com).

L'artista che collezionerei se potessi permetterlo Michelangelo. Era pieno di contraddizioni. Non era lineare, ma nemmeno classico. Se proprio bisogna darne una definizione, era anti-classico.

Un berretto per amico: inseparabile, cambia la mia faccia a seconda di come lo indosso

Il regalo migliore che ho fatto di recente Un vestito di Dolce & Gabbana con disegni di pomodori, un omaggio alle origini siciliane di Domenico Dolce. Lui e Stefano, che seguo da anni, hanno fatto la scelta, per me fantastica, di esprimere la propria identità attraverso la moda. Li ho invitati a partecipare a una mostra che stavo allestendo a Kyoto; è stata la loro prima esposizione fuori dall'Italia.

Il dono più bello che ho ricevuto Un flacone di profumo, *Prodigieux* di Nuxe, che mia figlia, Tata, mi ha spedito da Parigi. Me

l'ha regalato affinché lo porti con me in viaggio, perché spesso le camere d'albergo hanno un odore sgradevole. Mi piace l'idea di creare la mia atmosfera personale con questo profumo. (55 euro per 50ml; www.nuxe.com).

La stanza che preferisco nella mia casa La camera da letto. C'è una scuola di pensiero cattolica secondo la quale la posizione migliore per pregare è da sdraiati, perché il corpo non è in tensione. In questo modo la concentrazione aumenta. Quando ne ho bisogno faccio sempre così.

Un luogo indimenticabile che ho visitato nell'ultimo anno La Puglia. Ho alloggiato presso la *Masseria Bagnara*, una vecchia casa di famiglia trasformata in albergo. Si trova a circa tre chilometri dal mare, ed è

raggiungibile in bicicletta. Il design è piuttosto semplice e i gestori molto ospitali. La cucina è eccellente e a base di ingredienti freschissimi. (*Masseria Bagnara*, doppia da 170 euro. Strada Provinciale 125, Lizzano Taranto, tel. 099 9558337; www.masseriabagnara.it).

Il posto dove il cibo mi ha davvero colpito Una vecchia banca a New York dove ho cenato con piatti preparati da René Redzepi del Noma di Copenhagen. È stato forse il pasto più squisito e innovativo che abbia mai gustato. Una delle ricette ci è stata servita su una base di terra, che Redzepi ci ha avvisato di non mangiare, e un'altra su un piatto fatto di ghiaccio. Sono rimasto affascinato da questo uso dei materiali. (www.noma.dk).

Testo raccolto da Mark C O'Flaherty