

Alpi, Corporate Mention

Jenny Lewis, Fotografi

Annamaria Sbisà, Redattori/Stylist


GUARDARE OLTRE

Nato a Merano nel 1971, Martino Gamper ha studiato a Vienna. Oggi vive e lavora a Londra.

IL GIARDINO SEGRETO

The ginger man

Che si tratti della sua ultima creazione, o di un nuovo piatto condito con l'amata spezia, il designer MARTINO GAMPER smonta e rimonta, spostando la percezione dello spazio e del gusto

di ANNAMARIA SBISÀ

Viviamo tutti sotto lo stesso cielo, ma non abbiamo tutti lo stesso orizzonte. Ci sono persone che riescono a spostarlo. Martino Gamper ha decisamente dislocato il suo, di legno e di montagna, trascinando un'infanzia di mani esperte e legni ai confini del design, acclamato e internazionale. Ha appena lanciato una linea di piastrelle per il marchio Cedit, la serie di mobili con taglio unico *Round&Square*, lignea couture online nel suo sito, mentre a Milano la ditta Alpi ha appena presentato i tre oggetti della mostra *Re-Connection* (fino al 31 ottobre), con cui Gamper ha reinterpretato la collezione *Alpi Sottsass*. I colorati pattern dei primi anni '80: «Che a 16 anni mi hanno incantato, facendomi sognare un albero Memphis in tinta rossa», da lui modificati con nuove combinazioni.

Un percorso creativo in cui si ragiona a mano, diverso dal design progettato a matita o a computer. Sempre smontando e rimontando la realtà, dei legni e la sua, di designer cresciuto in montagna che ha saputo tradurre il senso della materia e di una natura potente in

solide basi da cui partire, per guardare oltre: «Mi ha aiutato viaggiare e vivere in posti diversi».

Dal paesaggio delle Alpi a quello viennese, accanto a Pistoletto e Matteo Thun, i lunghi viaggi solo con se stesso, l'eleganza di Giò Ponti e di Milano, l'apertura di Londra. Si sposta lui e si sposta tutto, anche in cucina. Fare il cuoco è una sua passione, appuntamento ad *Artissima* a Torino (3-5 novembre), negli spazi del Museo Risorgimento. Durante la settimana della Fiera d'Arte, ci sarà il ritmo dell'immane tavolo, una sala da pranzo di Gamper design per la Galleria Franco Noero, compresa di cena finale, ancora di Gamper design. Il principio è lo stesso: anche tra i fornelli, si sposta l'orizzonte. In questo caso dello zenzero, protagonista dei suoi piatti: «Non riesco più a vivere senza». Senza quel senso di freschezza che aggiunge su uova fritte, pasta al pomodoro o con barbabietola, un sapore che Martino infila ovunque, per sentirsi meglio e per sentirsi libero. Meglio: «Dopo due giorni, sento la mancanza». Libero: «Come quando scalavo vette e vedevo al di là qualcosa d'altro, rompo le regole in cucina, muovo gli ingredienti».

Prima dello zenzero nei suoi piatti, hanno fatto il giro del mondo le sue *100 Chairs in 100 Days and its 100 Ways*, sedie buttate via e raccolte da Gamper, smontate e rimontate in nuove combinazioni, una al giorno: «Lavoravo pensando "non ce la farò mai". Ma è l'atto pratico di risolvere problemi sul singolo pezzo, quel giorno, la soluzione».

Il problema concreto, da sorpassare, è il segreto dell'artigianale Gamper design. Una ricerca perpetua che lo spinge a indagare il legno, a esplorare lo spazio e le culture del mondo, a trasformare un oggetto in un altro. Fino a spostare, con il legno, la percezione degli spazi. Quello degli 800 *Prada Corners*, ipnotico sistema di vetrine del 2015 che omaggiava l'angolo: «Il posto più sicuro o insicuro al mondo, a cui ho dedicato la mia tesi al Royal College of Art».

Uno spazio all'interno di uno spazio, con cui tagliare l'orizzonte, di angoli o sapori, nella vita. A Martino piace quella delle grandi città: «Non è precomposta, puoi ritagliarti la tua». Tornando a casa tardi la sera, con locali e negozi aperti: «Mi piace che ci sia sempre qualcuno in giro». Anche tra poco nel suo studio di Londra, dove Martino e sua moglie Francis cucinano tutti i giorni, oggi risotto con radicchio: «Per usare un buon brodo di pollo». **U**