

L'UOMO

VOGUE

GENNAIO
2015
N. 457
€ 5,00

**BIG
IN 2015**

Ciara



A regalargli la notorietà e un World Press Photo Award, nel 1999, fu una fotografia in bianco e nero intitolata "First lesson of killing", con cui regalò al mondo la tenera immagine di un gruppo di cuccioli di ghepardo davanti alla loro prima preda, incerti sul da farsi. Da allora i primi premi al più prestigioso dei concorsi di fotogiornalismo al mondo sono diventati ben nove, e oggi Tomasz Gudzowaty, classe '71 e avvocato di formazione, può essere considerato il fotoreporter polacco più noto nei circuiti internazionali. «Il mio scopo, con questa e altre fotografie dedicate alla fauna selvatica, non è mai stato cogliere la bellezza dell'animale nel suo habitat naturale», ci spiega, «quanto mettere in evidenza gli istinti che ne regolano i comportamenti. Utilizzare, cioè, un'arte visiva come la fotografia per raccontare l'invisibile». Un'idea di fotogiornalismo ambiziosa che, unita all'attenzione maniacale per il dettaglio e a una forma pressoché patologica di nomadismo (nel corso della sua carriera ha girato più di 100 paesi), avvicina il suo lavoro a quello di Sebastião Salgado. Non a caso Gudzowaty lo cita tra le sue principali referenze. «In Salgado ritrovo molti elementi presenti nel mio lavoro, in particolare la pervicacia con cui insegue i suoi filoni di ricerca per periodi di tempo lunghissimi, nel

tentativo di cogliere il reale nella sua essenza, senza mai accontentarsi della gratificazione – immediata, ma anche provvisoria – del "bell'editoriale". Un'ostinazione che lo conduce, come me, a essere un viaggiatore instancabile, alla perpetua ricerca di fotografie cariche di significato, pensate per durare nel tempo». Un buon esempio del suo ossessivo modus operandi è il progetto "Sport features" (ribattezzato di recente "Beyond the body"), dedicato alle discipline sportive etniche e meno commerciali, a cui il fotografo polacco deve gran parte dei suoi World Press Photo Award: inaugurato nel 2003 con un servizio sui combattimenti di kung fu dei monaci del tempio di Shaolin, in Cina, a distanza di undici anni è lontano dall'essere concluso. «Ancora una volta, ciò che mi preme è cogliere quell'ineffabile quid invisibile all'occhio ma non all'obiettivo: in questo caso l'elemento più trascendentale e metafisico della pratica sportiva», rivela. «E l'ho trovato lontano dal clamore degli stadi, per esempio nei centri di sumo di Tokyo, nelle palestre tradizionali indiane o al festival naghol a Vanuatu. Non di rado, questa ricerca maniacale mi ha portato tra comunità isolate e dimenticate, alle periferie del pianeta, dove lo sport assolve a funzioni profonde e totalizzanti, come la ricerca di se stessi

e dell'armonia con il creato» Parallela- mente alla ritrattistica a tematica sportiva, Gudzowaty matura l'interesse per il photo-reportage di denuncia: nel 2005 si aggiudica un Pictures of the Year International Award per la serie "shipwreckers", con cui racconta al mondo le condizioni di lavoro disu- mane dei diseredati che si guadagnano da vivere smontando i relitti delle navi nel cantiere-inferno di Chittagong, in Bangladesh. Un impegno sociale ereditato dal padre, magnate dell'industria e tra i più noti filantropi polacchi, che è anche al centro di "Planets alive", il nuovo, ambizioso progetto che Gudzowaty porta avanti, da due anni, insieme alla moglie Melody, e che verrà presentato a maggio all'interno del Photo Pavilion durante Expo Milano 2015. «All'interno di questo padiglione si celebrerà l'uso della fotografia per il bene comune», spiega Gudzowaty, che ha recentemente dichiarato di aver messo il proprio obiettivo al servizio della causa di giustizia sociale e sostenibilità del World Food Programme delle Nazioni Unite. «Con questa serie di scatti a colore, tra i più elaborati della mia carriera sia (segue a pag. 317). (Nella pagina a fianco. Tomasz e Melody Gudzowaty. "T&MG Wedding", Rome, Italy, 2014. Photo by Nic Tenwiggenhorn ©2014 Vanessa Beecroft)

POLACCO, per lui la fotografia deve raccontare "la forza dell'invisibile".

Dopo il reportage di denuncia sugli "shipwreckers", sarà a Expo Milano con un nuovo progetto speciale dedicato all'ambiente

**Tomasz
Gudzowaty**
by VANESSA
BEECROFT

text by MICHELE FOSSI

www.vogue.it/uomo-vogue/people-stars

Segue/English

centrated with my feet firmly on the ground. I've got a travelling kit, stuff I always take with me when work makes me travel». When he's not on the green he dabbles with music, a passion that lead him to act in Metallica's film/concert "Through the never" and, more recently, in the video "I bet my life" by the American band Imagine Dragons. But he assures us he doesn't have the rocker kind of velleity like his colleague Jared Leto or the more mature ones like Keanu Reeves, Russell Crowe or Kevin Costner. «I play a bit of guitar, nothing more. I like old style rock, the Bob Dylan sort, music that makes me feel good». In an era where celebrity is everything, Dane lives his life as the antistar: «The positive side is that I can do the things I like best, like acting». Child prodigy, after graduating from the North Carolina School of Arts, he moved to New York where he successfully debuted in Broadway theatres (although he claims he isn't good enough for the theatre), and got a Obie Award for his interpretation of the lonely student Evan Shelmerdine in the production of Annie Baker's "The Aliens". Among Dane's future projects, the new film "Tulip fever", set in 17th century Amsterdam based on a novel by Deborah Moggach, with Judi Dench directed by Justin Chadwick, scheduled for release in the spring.

TOMASZ GUDZOWATY by Michele Fossi

He became famous and won a World Press Photo Award in 1999 thanks to a black and white photo entitled "First Lesson of Killing" that gave the world a tender image of cheetah cubs, uncertain about what to do with their first prey. Afterwards, he took nine first prizes in the most prestigious photo journalist competitions. Today, Tomasz Gudzowaty, who was born in 1971 and has a law degree, can be considered the most famous Polish photo reporter on the international circuit. «My objective, with this and with other photos of wild animals, has never been to capture the beauty of the animal in its natural habitat, but to highlight the instincts that control its behavior», he explains. «I use a visual art such as photography to narrate the invisible». It is an ambitious photo journalism concept that, combined with a maniacal attention to detail and an almost pathological form of nomadism (he has traveled to over 100 countries in his career), makes his work very similar to that of Sebastião Salgado. In fact, Gudzowaty mentions Salgado as one of his main points of reference. «I find many elements of my work in Salgado's, particularly the stubbornness with which he pursues his research for extremely long periods in an attempt to capture the essence of reality, never settling for the immediate, but also temporary, gratification of a "nice article". His obstinacy spurs him, like me, to be an untiring traveler in the perpetual search of photographs full of meaning that were conceived to last over time». A good example of his obsessive modus operandi is the "Sports Features" project (recently rechristened "Beyond the Body"), dedicated to less commercial, ethnic sports to which the Polish photographer owes many of his World Press Photo Awards: inau-

gurated in 2003 with a photo spread on the kung fu battles of monks in the temple of Shaolin, China, eleven years later this project is far from being terminated. «Once again, I wanted to capture that ineffable essence which is invisible to the eye but not to the camera lens: in this case, the most transcendental and metaphysical element of sports», he says. «And I found it far from the noisy stadiums: for example, in the sumo centers of Tokyo, in traditional Indian gyms or at the naghol festival in Vanuatu. Frequently, this maniacal search has brought me to isolated and forgotten communities on the edges of the earth, where sport has a profound and total purpose, such as seeking one's inner spirit and attempting to live in harmony with the universe». Besides his work doing portraits with a sports theme, Gudzowaty also became interested in exposé photo reporting: in 2005 he won the Pictures of the Year International Award for the "Shipwreckers" series that showed the world the inhuman working conditions of outcasts who earned a meager living by dismantling wrecked ships in the infernal shipyards of Chittagong in Bangladesh. He inherited his social commitment from his father, an industrial tycoon and one of Poland's most famous philanthropists who is also a part of "Planets Alive", the new and ambitious project that Gudzowaty has been promoting for the past two years with his wife Melody, and that will be presented in May at the Photo Pavilion during Expo Milano 2015. «This pavilion will celebrate the use of photography for the common good», explains Gudzowaty, who recently declared that he will be offering his talent to the World Food Programme of the United Nations in its fight for social justice and sustainability. «With these color photos, which are among the most elaborate of my career in terms of aesthetics and composition, my wife – who is a co-partner in this project and not just a model – and I wanted to represent the peculiarities of the planets in the solar system. I'm talking about the morphological and mythological characteristics. In each we will see a feminine figure (interpreted by Melody) posing at the center of primordial, uncontaminated landscapes, often joined by wild animals whose ferocity she apparently does not fear. Through their evocative power, I hope that these photographs will trigger within the viewer the awareness that we are not the only inhabitants of the earth and that the search for new harmony with nature is not just urgent and necessary, but also possible. We also seek to do this without being didactic: art is an extraordinary teacher but only when it educates indirectly, through allusions and associations, and by stimulating the imagination. If it takes the podium and starts preaching, it usually fails».

THE ART OF TASTE **JOSEAN ALIJA** by Gabriele Zanatta

There are chefs happy to live the present and those who flee it barely awake. Professionals of the known and those of the unknown. Those who love to fritter in the warm currents of the mainstream and those who would rather hibernate at -20 °C to be thawed out

on distant planet. In the circle of contemporary haut cuisine, Josean Alija certainly belongs to the latter subgroup. This is the circle, very much smaller than it once was, in which the truly innovative chefs operate, the ones that only feel right a long way from any comfort zone. It's not that el jefe, class of 1978, isn't a child of his times: in its name, Nerua, from Nervia the river that splits the city of Bilbao in two, the restaurant conserves tenacious traces of the past. And the precepts of Bilbaoan gastronomic tradition, which combines vegetable sauces with cuts of meat and fish, have been respected here every day since the 21st of December 1998, the debut of our chef amidst the titanium sheets of the Guggenheim. And there are more than a few parallels between the most revolutionary gallery designed in the last 20 years and the Copernican revolution ignited by our young chef in his ingredients: the vegetable/fish or meat combination continues but now the animal proteins are confined amongst the sauces and broths that dictate the fundamental rhythm of the dishes. In the meantime, the greens finally take centre stage, cutting themselves the role of lead guitar after decades (centuries, millennia) of being confined to side plates and bare tolerability. It's the most unusual stylistic cipher of Alija, «perfectly happy», as he tells Uomo Vogue, to develop his pasión especial on extraordinary vegetables «to bring out their unexpressed potential», an exploration of «flavours, aromas, consistencies and colours» with the final aim of «firing emotions in my clients». All the dishes are conceived and signed in some special way. The first creative act sets each ingredient in a different perspective: the coffee, for example, is never concerned with the toasted bean but rather the bush it came from (and indeed creates a spectacular green broth). The final touches veil great technique behind an apparent simplicity, an incisive beauty and a highly ordered chromatic anarchy of few ingredients. In the preparation, all the beautiful produce of the district («I've got everything in a radius of 15 kilometres: the sea, the countryside and the mountains») is deeply respected, but without dogma. The Onion – the red variety from Zalla, a jewel in danger of extinction – is cooked confit and served on a broth of green lentils, escaping the invisible aromatic den it's always hidden in to finally adorn the physicality of its petals, crisp as bacon to the palate. Avocado, the fruit with the highest fat content of all, is steamed and combined with a broth of acidulated algae to give form to a masterful vegetable foie gras. And each of the tomatoes in the tomates en salsa – his signature dish and one of the most celebrated on the world panorama over the last decade – explodes in the mouth in a disorienting jubilation of distinctive flavours. In this immense effort, Alija is assisted by an internal poetry that filters a different, certainly more colourful world, through his eyes. But he's also aided by an incredible palate (that he had to "recalibrate" after a serious car accident), the enthusiasm of his team, a crew with a surprisingly low average age, and some serious technology installed at all levels of the restaurant (the kitchen, to give but one example, has 3 distinct vertical air-conditioning systems: for cold plates, hot plates and pastries).

RALPH LAUREN
www.ralphlauren.com

LORENZO RICHELMI
by **Lorenzo Bringheli**

BORSALINO
www.borsalino.com
BOTTEGA VENETA
www.bottegaveneta.com
BRIONI
www.brioni.com
CB MADE IN ITALY
www.cbmadeinitaly.com
GIORGIO ARMANI
www.armani.com
LANVIN
www.lanvin.com

JOEL KINNAMAN
by **Mason Poole**

BOSS
www.hugoboss.com
FAÇONNABLE
www.faconnable.com
GIORGIO ARMANI
www.armani.com
WHAT GOES AROUND COMES AROUND
www.whatgoesaroundnyc.com

ALAIN-FABIEN DELON
by **Cameron McCool**

BURBERRY PRORSUM
www.burberry.com
ETRO
www.etro.com
LOUIS VUITTON
www.louisvuitton.com
VERSACE
www.versace.com

GOSHKA MACUGA
by **Boo George**

LOEWE
www.loewe.com
PRADA
www.prada.com

JAMES RICHARDS
by **Peter Ash Lee**

PAUL SMITH
www.paulsmith.co.uk

ED SKREIN
by **Cameron McCool**

BALLY
www.bally.com
BURBERRY PRORSUM
www.burberry.com
CERRUTI 1881 PARIS
www.cerruti.com
DIESEL BLACK GOLD
www.dieselblackgold.com
DORIA 1905
www.doria1905.com
ERMENEGILDO ZEGNA COUTURE
www.zegna.com
ETRO
www.etro.com
FALKE
www.falke.com
PAUL SMITH
www.paulsmith.co.uk
SALVATORE FERRAGAMO
www.ferragamo.com

INTERVIEW/BRETT MARTIN
di **Olivier Joyard**

(segue da pag. 56)

come agitavamo il nostro uccello a destra e a manca. E questo ha portato a un'altra domanda: cosa significa essere maschi, che danni facciamo? Bastava trascorrere un po' di tempo con David Chase o David Simon di "The wire" per accorgersi subito che parte di questo senso di ansia e difficoltà dei personaggi veniva dagli stessi autori». A sette anni dalla conclusione de "I Soprano", con "Mad men" che termina la primavera prossima, Martin ritiene che l'ossessione per le serie Tv sia destinata a finire? «Sono propenso a pensare che ci troviamo di fronte a un cambiamento radicale. Ormai è un dato di fatto che le migliori storie per un pubblico adulto si trovano lì, in misura ancora maggiore dall'avvento dello streaming. In un mondo dalle infinite possibilità di scelta bisogna "esserci". E gli autori, con la loro stessa esistenza, alimentano la speranza che l'età d'oro continuerà». Pur seguendo sempre serie come "Game of thrones", Martin è ora completamente assorbito dalla sua grande passione per la gastronomia. «Nella cultura pop di oggi non esistono molti altri ambiti per cui entusiasinarsi come per la Tv, ma il cibo è sicuramente uno di questi. Il mio prossimo libro parla di chef. È un ritratto di gruppo con Daniel Boulud al centro che si intitola "Fuck you, eat this" e racconta la generazione che ha assistito alla trasformazione dei cuochi in artisti».

GOURMET/MIX
di **Laura Lazzaroni**

(segue da pag. 96)

poi disossiamo e mettiamo sottovuoto». Una domanda sul dry aging suscita una risposta netta: «Non condivido le mufte: la carica batterica è talmente alta che rischia di contaminare tutta la cella». Torniamo al piano di sopra, dove ci aspetta Giorgio. Giorgio è il riflessivo, il burbero riformato («Da quando è arrivata la stella lo si vede di più in sala», conferma Gian Pietro, «si sta facendo forza per vincere la sua natura di orso – e menomale, perché non è giusto che compaia solo io!»). Gian Pietro è il mattatore: accogliente e pragmatico, scherza senza mai perdere il polso del negozio. «Ti chiedo scusa in anticipo se mentre parliamo non ti guarderò sempre in faccia, ma devo star dietro a tutto», aveva esordito al mio arrivo. Ora sono seduti vicini. Ripercorriamo i piatti del degustazione: le lumache al verde; la galletta di riso giallo, baccalà mantecato e cavolo nero; un manzo al vapore con crema di carbonara, misti-canza e patate al prezzemolo che poteva anche accompagnarsi a due foglioline appena condite, tanto era delicato. Una cucina «di territorio e di pulizia», così la descrive Giorgio. Ricorda che all'inizio c'erano solo tre tavoli. «La clientela cresce con noi. Chiedono la battuta, non la tartare. E sanno che qui non si mangiano tagliata, costata o filetto (li posono, però, acquistare al banco); qui vengono per il Damburger, per lo spezzatino di osso-buco, lo stracotto, il bollito; non amano molto le frattaglie, ma si fanno guidare». Insieme al fratello ha tanta voglia di crescere ancora (sa per esempio che il pane è un punto debole,

sorride e dice «ci stiamo lavorando») e sogna un secondo locale dove a essere potenziata sia la ristorazione, in una città come Venezia. Racconta di amare la tapioca, che usa in certi piatti, e i sapori thailandesi. «È il ristorante a essere cresciuto di più, negli ultimi tempi, e la stella ha accelerato il processo: tanti clienti nuovi, e hanno voglia di sperimentare. Ma procediamo per gradi. Intanto penseremo ad allargare la cucina qui: poi si vedrà».

TOMASZ GUDZOWATY
di **Michele Fossi**

(segue da pag. 241)

sotto il profilo estetico che della composizione, io e mia moglie – che in questo progetto è partner al 50% e non solo modella – abbiamo voluto rappresentare le peculiarità dei pianeti del sistema solare. Parlo di caratteristiche morfologiche e mitologiche. In ognuno vedremo una figura femminile (interpretata da Melody) posare al centro di paesaggi primigeni e incontaminati, affiancata non di rado da animali selvatici di cui non sembra temere la ferocia. Fotografie che, attraverso il loro potere evocativo, spero suscitino nello spettatore la consapevolezza che non siamo gli unici abitanti della terra, e che la ricerca di una nuova armonia con la natura è non solo quanto mai urgente e necessaria, ma anche possibile. Il tutto – questo almeno il tentativo – senza mai scendere nel didascalico: l'arte è una maestra straordinaria, ma solo quando educa indirettamente, attraverso allusioni e associazioni, stimolando l'immaginazione. Se sale in cattedra a lanciare sermoni, solitamente fallisce».

JOSEAN ALIJA
di **Gabriele Zanatta**

(segue da pag. 247)

sarà cotto al vapore e unito a un brodo di alga acidulato per dar forma a un tricotante foie gras vegetale. E ognuno dei pomodori del "tomates en salsa" – il suo piatto firma, uno dei più celebri nel panorama mondiale dell'ultimo decennio – esploderà tra le fauci in uno spaziente tripudio di aromi ben distinti. In questo sforzo immenso, Alija è assistito da una poesia interiore che filtra ai suoi occhi un mondo diverso, certamente più colorato. Ma lo aiutano anche un palato incredibile (che ha dovuto ri-tarare dopo un serio incidente automobilistico); l'entusiasmo dei ragazzi, una brigata dall'età media sorprendentemente bassa e l'utilizzo di una serie di tecnologie che intervengono a ogni livello del ristorante (la cucina, per dirne una, distingue tre sistemi di climatizzazione verticale: piatti freddi, piatti caldi e pasticceria). Come tutti i cuochi che vivono al margine delle tendenze, Josean non è aiutato dai favori universali della critica. È incredibile, per esempio, che le stelle Michelin del Nerua siano una e non tre (peraltro quell'unica fu assegnata molto tardivamente, nel 2011). Di certo, non lo sentirete mai crucciarsi per questo. Nemmeno se il riconoscimento non dovesse arrivare nei prossimi 10 anni. «Nel 2025», s'illumina al finale il cuoco, «vorrei solo cucinare con le stesse illusioni di oggi. Godere di scoperte sempre nuove per poterle condividere».