

bob

food and travel
graphic design

noto

edited by
Luigina Tozzato

...di te hanno detto: un genio, un irriverente, un creativo, un amico, una persona ironica,
ma anche insopportabile... per me sei stato l'amore della vita... anche oltre... se possibile...

...of you they have said: a genius, an irreverent, creative, friend, and sarcastic person,
but also unbearable... for me, you have been the love of life... even beyond if possible...

Antonella



nota dell'editore

*Manfredi
Nicolò
Maretti*

publisher's
note

“Si pubblicano i libri che si sarebbe voluto scrivere, per fare, coi libri, un discorso servendosi di chi lo sa fare meglio di noi”. Questa che avete appena letto è la citazione di uno dei più grandi editori italiani del Novecento: Valentino Bompiani. Potremmo in qualche modo – adattandola al nostro libro – parafrasarla così: “Si pubblicano i libri che si sarebbe voluto fotografare, per fare, coi libri, un’immagine di cult servendosi di chi lo sa fare meglio di noi”. A questa visione lungimirante, aggiungerei il mio modo di pensare riguardo al ruolo dell’editore negli anni bizzarramente ‘pesanti’ dell’ultra digitalizzazione. L’editore oggi ha il compito e il dovere morale di colmare quei vuoti editoriali – raggiungibili solo dalla carta stampata – che possano essere potenzialmente di interesse nazionale, e non solo. Nasce da questo sentimento la volontà di realizzare la prima monografia su uno dei più grandi *food photographer* a livello mondiale. Un volume, questo, dove il lettore/osservatore/visionario, non solo potrà apprezzare la ‘mera’ straordinaria capacità fotografica e di post-produzione di Roberto (detto Bob) Noto – all’interno troverete oltre 60 scatti di piatti di oltre 35 cuochi tra i più celebri della ristorazione globale – ma anche la visione di uno sviluppo-progresso di come l’alta ristorazione si sia evoluta negli ultimi trent’anni accostandosi sempre più al mondo dell’arte, del design e dell’estetica. “La Cucina è in fondo Arte?!”. Quante volte inciampiamo in questa domanda o leggiamo tale affermazione? Quante volte testimoniamo la disputa intellettuale che nasce dal concetto a volte anche mediatico tra cuoco-artigiano e cuoco-artista? Troppo poche le 2.000 battute spazi inclusi che mi sono dedicato per affrontare un argomento così complesso e dare delle risposte certe a tali stuzzicanti dilemmi. Certo è che se ci poniamo interrogativi del genere le molte volte che ci sediamo a tavole stellate o che sfogliamo con entusiasmo una pubblicazione di *haute cuisine*, il merito (o la ‘colpa’) è anche di chi ha saputo fotografare con ARTE l’Arte: Bob Noto.

“One publishes the books one would have liked to have written. To generate with these books, a discussion by using those who can do it better than we can.” What you have just read is the quote of one of the greatest Italian publishers of the twentieth century: Valentino Bompiani. We could somehow – adapting it to our book – paraphrase it like this: “One publishes books one would have liked to have photographed, to create with books a cult image by those who can do this better than us.” To this forward-looking vision, I would add my own thinking about the role of publishers in the bizarrely ‘intense’ years of ultra-digitalization. The publisher today has the task and moral duty to fill those editorial gaps – reachable only with printed paper – which may potentially be of national interest, and even beyond. Out of this sentiment came the desire to produce the first monograph on one of the world’s greatest *food photographers*. This is a volume where the reader/observer/visionary, will not only be able to appreciate the ‘mere’ extraordinary photographic and post-production ability of Roberto (known as Bob) Noto – inside you will find more than 60 shots of dishes by over 35 of the most famous chefs in the global food service – but also the vision of a development-progress of how haute cuisine has evolved over the last thirty years, increasingly approaching the world of art, design and aesthetics. “After all, Cuisine is Art?!”. How many times do we stumble over this question or read such a statement? How often do we witness the intellectual dispute that arises from the sometimes even media-related concept between chef-artisan and chef-artist? The 2,000 strokes, including spaces, that I have devoted to addressing such a complex topic and provide some answers to such tantalizing dilemmas are too few. What is certain is that if we ask ourselves such questions there will be many times when we sit at starred tables or eagerly browse a *haute cuisine* publication, the credit (or the ‘blame’) is also due to who has been able to photograph with ART the Art: Bob Noto.

prefazione

*Ferran
Adrià*

foreword

Ricordo ancora la prima volta di Bob al ristorante elBulli. Era il 1993 e, in realtà, non avevamo alcuna referenza su di lui perché all'epoca non era così conosciuto tra i professionisti della ristorazione gastronomica. Salutò, dopo aver provato il menu degustazione, chiedendo di tornare il giorno successivo per provare altro della nostra offerta. Fu in quella seconda occasione che, al termine dell'esperienza, mi avvicinai al suo tavolo e ci scambiammo la prima di una lista infinita di conversazioni straordinarie sulla cucina e anche sulla vita che ho avuto la fortuna di condividere con lui e la sua inseparabile compagna di viaggio, Antonella. Già da quel primo incontro ho capito di trovarmi di fronte a una persona con una straordinaria capacità di analisi e con un talento per la degustazione innato. È stato un punto di partenza senza ritorno, l'inizio di una lunga amicizia molto profonda e intensa. Bob ha vissuto con me tutta l'evoluzione della mia cucina, da quel primo momento in cui un menu prevedeva la degustazione di 7 o 8 portate fino al superamento dei limiti che io stesso sognavo, con menu lunghi e stretti fino a 44 portate. La ricerca di questi limiti era il motivo dei nostri discorsi, che alla fine si sono trasformati in autentici incontri intellettuali sulla cucina creativa, a un livello di eccellenza che mai avrei potuto immaginare. La sua sensibilità e la sua capacità di analizzare il livello creativo erano straordinarie e a queste si aggiunse la passione per la liturgia del servizio che lo unì a Juli e a tutto il personale di sala per completare la sua visione a 360° di ciò che significa un'esperienza gastronomica di altissimo livello. Inoltre, alla sua passione per la fotografia e la grafica si aggiunse un talento sempre più specializzato nella degustazione, tale da renderlo uno dei gourmet con la più grande cultura gastronomica dell'Europa a lui contemporanea. Il suo archivio fotografico è senza dubbio il miglior archivio di cucina creativa europea del suo tempo. È stato un grande agitatore per la cucina italiana e spagnola, generando uno scambio culturale culinario senza precedenti. Offrì sempre una visione analitica, allo stesso tempo positiva e tracciò una linea da seguire per tutti i giovani talenti che emersero a livello creativo. Bob fu uno dei grandi. La storia della gastronomia avrà sempre il suo nome stampato a lettere d'oro.

I still remember Bob's first time at elBulli restaurant. It was 1993 and we did not have any references for him because at the time he was not so well known amongst the food service professionals. He said goodbye after having tried our tasting menu, asking to return the following day to try more of our offerings. It was on that second occasion that, at the end of the experience, I approached his table, and we exchanged the first of an endless list of extraordinary conversations about cooking, as well as about life itself that I was fortunate to share with him and his inseparable traveling companion, Antonella. Already from that first encounter I understood I was dealing with a person with extraordinary analytical skills and an innate talent for tasting. It was a starting point with no return, the beginning of a long, very deep and intense friendship. Bob has lived with me during the entire progression of my cuisine development, from that first moment in which the menu included the tasting of 7 or 8 courses up to the overcoming of the limits I myself dreamed of, with long and narrow menus up to 44 courses. The search for these limits was the reason for our talks, which in the end turned into authentic intellectual discussions on creative cuisine, at a level of excellence that I could never have imagined. His sensitivity and ability to analyze the creative level were extraordinary and to these was added the passion for the liturgy of service that united him with Juli and the entire dining room staff to complete his 360 degree vision of what a dining experience of the highest level means. Furthermore, an increasingly specialized talent in tasting was added to his passion for photography and graphics, which made him one of the gourmets with the greatest culinary culture in Europe that he had to live. His photographic archive is undoubtedly the best European creative cuisine archive of his time. He has been a great activist for Italian and Spanish cuisine, generating an unprecedented culinary cultural exchange. He always offered an analytical, yet positive view, and drew a line to follow for all the young talented professionals who emerged on a creative level. Bob was certainly one of the greatest. The history of gastronomy will always have his name printed in gold letters.

introduzione

*Luigina
Tozzato*

introduction

Fare un libro su Bob, non un libro con Bob, non un libro che parla di cucina e alta gastronomia con le sue inconfondibili foto – così poi ampiamente imitate – ma un libro a lui dedicato. Impresa difficile. Se l’hai incontrato è facile, ti si apre immediatamente un sorriso, ma raccontare la sua poliedrica figura a sconosciuti è cosa ardua, è una grande responsabilità e già sai che non si potrà essere esaustivi. Le testimonianze qui raccolte aiutano a definirne il profilo, raccontano del suo palato sopraffino, delle indiscusse capacità fotografiche, del suo fare l’istrione e della sua curiosità e ci svelano anche un inedito ruolo di guida... di fare coaching diremmo oggi, della sua personalità sempre avanti coi tempi: ante Instagram... ante Coaching. Ma il tratto forte per disegnare almeno in parte sé stesso lo lasciamo a Bob e alle sue immagini, al suo personalissimo uso della fotografia rivolto a raffigurare ciò che i critici gastronomici descrivono a parole, o attraverso gli scatti pronti a cogliere convivialità e vanità dei protagonisti della grande cucina internazionale. E ancora alla sua grandissima abilità grafica, non così nota, di creare loghi o valorizzare brand. E nonostante la premessa iniziale, credo sia possibile offrire qualcosa di nuovo anche a chi l’ha conosciuto e magari proprio attraverso quello che sembra il suo più classico repertorio iconografico. Lo facciamo con i pannelli fotografici della mostra che Bob, su invito di Arianna e Mario Brunello, realizzò a Castelfranco Veneto nel novembre 2009. Questa particolare selezione di immagini rappresenta un raro momento – unico – in cui Bob non finalizza il suo lavoro esclusivamente ad esaltare la creatività di un grande chef o di un singolo piatto, ma a compiacere la propria visione estetica. Il piatto, fotografato ed elaborato secondo il suo stile, diventa un elemento pittorico e compositivo, spesso reiterato, in alcuni casi scomposto in altri usato come pezzo di un puzzle o ritaglio di un collage. Sono i piatti con la loro plasticità, forma e colori ad essere a sua completa disposizione come nell’opera “Collage 2” in cui troviamo insieme in un’unica composizione Adrià, Crippa, Dacosta, Ghisolfi, Moran, Cracco, Scabin, Bottura. Con questo libro proiettiamo un’ombra sottile di quella che era invece una figura imponente e carismatica, ma speriamo sia utile a incuriosire chi gli si avvicina per la prima volta e a rendere un po’ meno orfani noi che gli abbiamo voluto bene.

Composing book about Bob, not a book with Bob, not a book about cuisine and haute gastronomy with his unmistakable photos – then so widely imitated – but a book dedicated to him. A difficult undertaking indeed, but a journey worth taking. If you have met him, it is easy as a smile that immediately happens as it cannot be avoided or controlled, but telling his multifaceted figure to strangers is an arduous thing, it is a great responsibility, and you already know that it will not be possible to be exhaustive. The testimonies collected here only help to define his unique and extraordinary profile, they speak of his unbelievably refined palate, his undisputed stellar photographic skills, his theatrical mannerisms and his insatiable curiosity, this also reveals to us an unprecedented role of a guide... to undertaking his coaching we would say today, of his ever-advancing personality: well before Instagram... even before Coaching. But we leave the strong trait to draw himself at least in part, to Bob and his images, to his very personal use of photography aimed at depicting what food critics describe in words, or through the shots ready to capture the conviviality and vanity of the protagonists of the great international cuisine. And again to his not-so-well-known outstanding graphic design ability to create logos and enhance brands. Despite the initial premise, I think it is possible to offer something new even to those who knew him and maybe through what seems to be his most classic iconographic repertoire. We do it with the photographic panels of the exhibition that Bob, at the invitation of Arianna and Mario Brunello, produced in Castelfranco Veneto in November 2009. This particular selection of images represents a rare moment – unique – in which Bob does not finalize his work exclusively to enhance the creativity of a great chef or of a single dish, but to please his own aesthetic vision. The plate, photographed and detailed according to his style, becomes a pictorial and compositional element, often reiterated, in some cases deconstructed, in others used as a piece of a puzzle or clipping of a collage. It is the dishes with their flexibility, shapes and colors to be totally available to him as in the work “Collage 2” in which we find together in a single composition, Adrià, Crippa, Dacosta, Ghisolfi, Moran, Cracco, Scabin, Bottura. With this book, we cast a subtle shadow of what was instead an imposing and charismatic figure, but we hope it will be useful to intrigue those who approach him for the first time and to help us who loved him feel a little bit less like orphans.