

India Mahdavi

Shopping fra bazar e botteghe artigiane, vernissage in un'ex fabbrica di birra e, a cena, menu persiano contemporaneo. Per la designer la città iraniana è una poesia d'incontri.

Teheran, per me, è la poesia dell'abbandono. I miei genitori se ne andarono quando io avevo un anno e mezzo. Ora la mia città è Parigi, dove c'è il mio atelier di design e il mio showroom. Ma torno spesso in Iran, per trovare mia madre, i miei fratelli, o forse, soltanto, la mia città perduta. Ho cercato di rendere quest'immagine intimista nel libro che ho pubblicato per Editions Be-Pôles, nella collana *Portraits de Villes*. Le foto che ho fatto negli ultimi anni, soprattutto con l'iPhone, restituiscono la mia visione.

Il weekend a Teheran è rovesciato, perché, per il calendario islamico, il fine settimana di riposo è il giovedì/venerdì europeo. Il mio primo giorno in città inizia sempre con la colazione a casa, in terrazza. Sul tavolo non mancano mai il succo rosso d'anguria, una spremuta di shirini – i limoni dolci persiani – i cachi, i melograni e una tazza di caffè. Vedere tutta questa frutta sul tavolo, per me, è uno dei piaceri del trovarmi qui. Con mia madre, vado spesso al bazar di Tajrish, dove faccio la spesa e dove compro scorte di zafferano nel negozio più piccolo del mondo. Non manca mai una sosta da Tavazo, per i pistacchi. I miei preferiti sono quelli salati, tostati con una punta di limone. Ma sono buonissimi anche i mix: mandorle, anacardi, uvette e more bianche appassite. Non so resistere anche ai torroncini al pistacchio e all'acqua di rose, sapori tipici dell'Iran.

Spesso faccio qualche deviazione per curiosare nelle botteghe-galleria più interessanti della città, come Mirmola, gestito da una coppia straordinaria. Lui esperto di tappeti, lei di ceramiche. Trovo molto interessante, per i mobili, i vassoi in lacca e i cuscini ricamati, anche Bokhara Gallery. Per pranzo mi fermo al Café Tehroon, una casa trasformata in ristorante, con i tavoli in giardino e un'atmosfera giovane e vivace. Oppure da Gol-e-Rezaieh o allo storico Café Naderi: entrambi si trovano nel mio quartiere preferito, il centre ville. Costruito tra il 1920 e il 1970, non è più davvero il centro della città, visto che la parte residenziale e commerciale si è spostata verso nord, ma a me piace sempre, anche per i musei: quello del vetro e della ceramica e quello sontuoso dei gioielli nazionali dell'Iran. Il mio pezzo del cuore è un mappamondo ricoperto di pietre preziose: l'Iran è incrostato di diamanti, i mari sono di



smeraldi. Poco lontano, c'è il Golestan, la residenza storica reale, e certi alberghi anni Settanta, a me molto cari, come l'Hotel Enghelab, dallo charme delabré.

La sera è dedicata alle cene a casa di amici, da raggiungere con i piccoli taxi verdi, quelli del film di Jafar Panahi, visto il traffico di Teheran. Se, però, ho qualche ospite in città, scelgo il ristorante Divan. Cucina tipica rivisitata, in un'atmosfera orientale, ma moderna. Mi piacciono molto la loro insalata di spinaci con il melograno e il kebab torsh alle noci.

Il venerdì mi dedico agli opening d'arte.

Vado alla Galleria Ab-Anbar, da Etemad e alla Fondazione Pejman, un'ex fabbrica di birra, dove mi sembra che batta il cuore più creativo della città. Visito, spesso, anche Torre Azadi, la torre della libertà del 1971, simbolo di Teheran, ricoperta da 25mila lastre di marmo bianco di Esfahan. O Niavaran, sette palazzi in un grande parco, costruiti dall'architetto Mohsen Foroughi nel 1968, in quella che fu la residenza dell'ultimo scia, dove tutto è rimasto com'era: i mobili di design Jansen, la tv, persino i giocattoli dei bambini.

Testo raccolto da Lisette Ribic

Vado spesso a Niavaran, il complesso di palazzi dell'ultimo scia, dove il tempo si è fermato al 1979