

PATRICIA, OKI, MONICA: LA PRIMA VOLTA IN CUCINA DI TRE NOTI DESIGNER

di Paola Carimati e Ruben Modigliani
ritratti di Valentina Sommariva



PATRICIA URQUIOLA

Disegna per Boffi Salinas, un sistema aperto che ruota attorno a un'esile struttura di metallo

Spagnola di origine, ma naturalizzata italiana, negli anni ha costruito un linguaggio fatto di segni fortemente decorativi e al tempo stesso architettonici. A guidarla, la sua passione per i materiali solidi e forti come la ceramica o il marmo, che trasforma in superfici fortemente espressive e dall'inedita tattilità.

OKI SATO (STUDIO NENDO)

Un concept accessibile e democratico: Ki per Scavolini espone il tema della parete attrezzata

36 anni, super attivo: nel 2013 ha firmato circa 350 lavori, collaborando con più di 20 aziende. Ed estremamente versatile: spazia dall'architettura di interni alla ceramica, al cioccolato. La sua cifra estetica è rarefatta ma con un tocco di ironia.



NUOVI PROGETTI



KI PER SCAVOLINI

Parlare di cucina, cibo e design con Oki Sato (a capo dello studio Nendo) è piuttosto curioso. Non tanto perché è un orientale, e al riguardo ci immaginiamo una cultura legata al food distante da quella europea, ma perché cucinare non è tra gli hobby che coltiva e soprattutto perché si nutre principalmente di dolci e caffè, con qualche concessione alle insalate e ai funghi (adora i porcini). Verrebbe da chiedergli come riesca a rimanere così magro, seduti da Princi in piazza XXV Aprile (locale milanese, fresco della ristrutturazione firmata da Antonio Citterio che accoglie nella nuova veste anche il ristorante, guidato dal chef Valentino Russo). Ma rompiamo il ghiaccio parlando di design. **Raccontaci di Ki disegnata per Scavolini e della tua idea di cucina.**

Il progetto, sul quale ho iniziato a ragionare tre anni fa, non nasce da una riflessione sull'aspetto funzionale, ma piuttosto su quello emozionale. Il punto di partenza è: come la cucina può modificare la percezione e la vivibilità della zona living? Ki sposta l'attenzione dall'oggetto allo spazio, e affronta il tema della personalizzazione e della libertà d'uso in una visione più ampia, di interior design. In linea con il trend dominante che privilegia il sistema-cucina integrato nella parete, abbiamo pensato a una soluzione aperta sulla casa: la nostra cucina è luminosa, è un progetto che plana con leggerezza nello spazio per appoggiarsi al muro. **Perché il concetto di parete è centrale?** Perché non si tratta di una normale scaffalatura, ma di un sistema attrezzato, all'interno del quale vengono integrate diverse funzioni, tra le quali anche l'erogazione dell'acqua. Sulle mensole abbiamo poi appoggiato una serie di contenitori in materiale plastico innovativo. Ciascuno è libero di scegliere quanti e dove posizionarli. **Come ti è venuta l'idea?** Osservando le case tradizionali giapponesi. Per vincere l'umidità, gli ambienti si aprono per favorire il ricambio d'aria. Ki infatti è completamente aperta e accessibile. • www.nendo.jp

DETTAGLI/ È un sistema componibile, personalizzabile e democratico (il prezzo è infatti accessibile). Ki sposta l'attenzione dal prodotto allo spazio, in una visione di interior design.

MATERIALI/ Ki è composta da una struttura di mensole a parete in legno e contenitori in materiale plastico innovativo della stessa forma (ma con funzione diversa).

FILOSOFIA/ Dal nome Ki, che in giapponese vuol dire: contenitore, legno, funzionalità e feeling.

INFO/ www.scavolini.com

