

La Cucina delle idee project, creativity, inclusion



A series of talks organized by *Interni* with Scavolini was held last autumn on the occasion of Pesaro Italian Capital of Culture 2024, with a multidisciplinary focus on “the room most beloved of the Italians”



Some images of the first “Kitchen and Design” encounter. Alongside, on the speakers’ platform, from left: Fabiana Scavolini, Fabio Novembre, Patrizia Catalano, Imma Forino. At left, the flags of *Interni*. Below, Gilda Bojardi speaking.



1

HOW MANY WAYS CAN WE TALK ABOUT COOKING? Obviously they’re endless. But you can also focus on some specific aspects. It happened last autumn in Pesaro Italian Capital of Culture in a series of talks organized by *Interni* with Scavolini. The theme was “The Kitchen of Ideas”, understood as a forge of creativity, transformation, innovation. Today more than ever we talk about the kitchen in a broader sense: the domestic space as a placing for keeping and preparing food has been transformed into a multitasking space, a meeting place for the family, the heart and brain of the home. The kitchen is increasingly alive, the setting for culinary performances – cooking is no longer just done from necessity but also for creative pleasure – and it is increasingly a family room, an extension of the living area that becomes a single space, the vital center of socializing at home.

The relationship between “Kitchen and Design” was discussed on 12 September at the Teatro Rossini by Professor Imma Forino, professor of Interior Architecture and Exhibition Design at the Faculty of Architecture of the Milan Polytechnic, and the architect and designer Fabio



2

The theme of the second meeting in Pesaro was “Cuisine and Gen Z”. Above, the panel of speakers: from left, Simone Spalvieri and Valentina Del Ciotto of Spalvieri & Del Ciotto, Patrizia Catalano, Camilla Bellini, Francesca Del Conte. Here at right, Fabiana Scavolini, CEO of Scavolini.



3

The last talk entitled “Made in Italy and Internationality”. Above, from left: Fabiana Scavolini at the microphone, Francesco Zurlo,

Paolo Icaro, Patrizia Catalano, Luca Nichetto. At top, the chamber with the audience present at the encounter.

Novembre. Forino, the author of the book *La cucina. Storia culturale di un luogo domestico*, presented a historical excursus on a space that until the end of the nineteenth century was still poorly configured. Novembre for his part offered a preview of the new design practices for a room that is fundamental to Italian society and culture.

A survey of “Cuisine and Gen Z” was conducted in the second appointment, on 11 October at Palazzo Gradari, by Camilla Bellini, designer and content editor, Francesca Del Conte, president of WayYouth ETS, and the studio of designers Valentina Del Ciotto and Simone Spalvieri. For Camilla Bellini, who deals with social content, it is always important to involve the new generations with stories that combine design and the heritage, a phenomenon that is increasingly deeply felt among young people. For the Spalvieri & Del Ciotto studio, the kitchen of the future will be expressed in multiculturalism, absorbing functions and aesthetic sensibilities from other countries, while Francesca Del Conte, on the basis of research conducted by a team of university students from design schools and Scavolini, sees Gen Z as imagining an organic kitchen, inspired by the forms of nature, sustainable, disaggregated and modular.

In the talk “Made in Italy and Internationality” on 22 November, also held at Palazzo Gradari, the speakers were the designer Luca Nichetto, based in Stockholm, the artist Paolo Icaro and Professor Francesco Zurlo, Dean of the School of Design at the Politecnico di Milano. Nichetto stressed the ability of the system Made in Italy, and in particular of Italian companies in the sector, to face design challenges in a way

that does not happen in any other country in the world. Paolo Icaro, with a long experience of the profession and life in the United States, recounted how his work as an artist is always related to places, stressing that the Italian artistic tradition, even when exported abroad, interacts with the context in which it is inserted. Francesco Zurlo raised the question of Design Strategies and how this discipline has evolved from a simple product design to the design of services and experiences, with the recommendation that the Italian design system should push increasingly in this direction in order to create a system highly competitive worldwide.

Present at the three talks were Fabiana Scavolini, CEO of the Pesaro-based company of the same name, who spoke at the opening of the three events, Gilda Bojardi, director of Interni, and, for the Municipality of Pesaro, the Deputy Mayor and Councilor for Culture Daniele Vimini, and Camilla Murgia, Councilor for Educational Policies, Youth Policies and University. The project was conceived and curated by Patrizia Catalano. **Anna Martinelli, photos Culto Production**

di un cambiamento significativo per l'azienda. Ora la nuova art direction.

Angelo Meroni: L'arrivo di Diego ha dato grande slancio al rinnovamento aziendale. Dopo 31 anni abbiamo terminato la collaborazione con Piero Lissoni, che dal 1994 al 2024 ha ricoperto il ruolo di art director di Lema. Insieme al team, abbiamo scelto di imprimere all'azienda una nuova direzione. Lo studio A++, guidato da Carlo Colombo e Paolo Colombo, introduce un approccio innovativo alla presenza di Lema sul mercato internazionale.

Cosa ci si aspetta da una direzione artistica?

Carlo Colombo: Che non sia più riferita a una sola persona, ma a un gruppo di lavoro. Il nostro studio opera in diversi settori. Il legame fra noi e Lema si estende anche alle realizzazioni di progetti, dove il brand porta il suo concept di "design da vivere" attraverso un'immagine coordinata identificabile a livello internazionale.

Quali sono i vantaggi del lavoro in team che contraddistingue la vostra attività?

C.C.: Il lavoro in team valorizza ogni componente del gruppo e permette una crescita rapida e matura grazie al confronto delle esperienze e all'ascolto. Insieme a me e a Paolo ci sono professionisti del mondo dell'architettura, dell'interior design, del design e della grafica. Paolo cura maggiormente l'aspetto della visione e della strategia, mentre io mi occupo della parte di progettazione, di design di prodotto e di coordinamento con i consulenti esterni per la grafica e l'immagine coordinata.

Come è nata la collaborazione tra Lema e A++?

A.M.: Tutto è nato da una cena con Paolo: abbiamo cominciato a chiacchierare e ho subito percepito una grande affinità. Poi ho conosciuto il team e ho ritenuto che, grazie alla sua esperienza worldwide, potesse dare un valore aggiunto maggiore di quello apportato da un singolo art director.

Come ci si differenzia oggi dal patrimonio manufatturiero comune a molte delle aziende italiane?

A.M.: Lema è "quella che ha inventato lo scaffale", un'azienda che da sempre è associata alla produzione di sistemi. Ma ormai da tanti anni realizza prodotti per tutta la casa (a esclusione della cucina). Ci si differenzia nel modo in cui ci si propone e si arreda un ambiente che è costituito da tanti dettagli. Un impegno profuso 365 giorni all'anno: dal CRS, da noi, dall'art direction.

Quali i prossimi step in termini di internazionalizzazione?

A.M.: Per il 2025 abbiamo in programma circa 25 aperture. Importantissima è quella di Shanghai questo maggio: circa 2000 metri quadri di showroom con un partner locale. Tra le altre c'è anche New York, fissata a inizio 2026. Nei primi mesi del 2025 abbiamo aperto a Mumbai, a Parigi e in altre importanti città.

La soddisfazione più grande di Lema?

A.M.: Il fatto di essere un'azienda riconosciuta nel mercato. Di lavoro ne è stato fatto tanto e bene. Adesso è il momento di dare una spinta molto forte: puntiamo al raddoppio del fatturato nei prossimi tre-quattro anni.

Grandissima aspettativa verso A++, quindi?

C.C.: Collaborare con Lema ci dà una grande energia. La forza del marchio sarà quella di essere riconoscibile all'interno del mercato globale attraverso i suoi punti vendita. Noi attingeremo dall'esperienza di Lema, Lema attingerà dalla nostra esperienza e insieme costruiremo un progetto vincente.

Sabrina Sciana

Didascalie: Pag. 50 Nei ritratti, da sinistra: Angelo Meroni, presidente di Lema; Carlo Colombo, cofondatore dello studio A++. **Pag. 51** Sotto, immagini

storiche di L15, la libreria a spalla portante disegnata da Tito Agnoli, che ha segnato l'inizio della storia di Lema. A destra, L25, la nuova libreria modulare a montante verticale composta da contenitori e ripiani.

PROJECTS

P. 52

Giovani Sud Coreani

di Carolina Trabattoni

Selezionati per l'edizione 2025 dei Rising Talents Awards di Maison&Objet Parigi, i progettisti sud coreani della nuova generazione si muovono tra i paradossi del mondo occidentale e le radici del loro patrimonio artigianale, sperimentando e innovando i materiali tradizionali, tra design e arte.

Didascalie: Pag. 52 NICEWORKSHOP Hyunseong Oh e Sangmyeong Yoo esplorano le proprietà dei materiali industriali per trasformarli in vere e proprie opere d'arte. Osservando le caratteristiche intrinseche dei materiali, sperimentano tecniche di lavorazione e assemblaggio innovative, come con la serie di mobili ispirata ai bulloni filettati usati nei cantieri come supporti per i soffitti. Foto © DR. **MINJAE KIM** Vive a New York e progetta mobili che agiscono come antitesi alla pratica architettonica (ha una laurea in architettura) in termini di tempo, scala e accessibilità. Le sue creazioni risultano volutamente imperfette e poco pratiche, per far emergere il lato irrazionale della creatività. Utilizza un mix di materiali e lavorazioni inedite, come la fibra di vetro trapuntata, bambù e legno scolpito. Foto © Jesper Lund. Qui a sinistra, Wrong Chairs, 2023. Foto Stefano Maniero. **LEE SISAN** Affascinato dalle forme delle pietre, ha deciso di lasciare che fossero proprio le pietre a determinare le dimensioni e le linee delle sue sedie e dei suoi scaffali. Combinate con lastre di acciaio, le pietre grezze rispondono alla ricerca di equilibrio tra natura e artificio. Lee Sisan ha collaborato con Rimowa per la sedia Neo-Primitive, fatta con parti di alluminio della celebre valigia e rami rivestiti di alluminio. Qui sopra, scaffale Proportions of Stone. Foto © DR. **Pag. 53 DAHYE JEONG** Tesse crini di cavallo su stampe di legno ispirati ad antichi pezzi d'antiquariato e alle vecchie ceramiche coreane, per enfatizzare il valore dell'artigianato modernizzando la tradizione coreana. Utilizzando l'arte della tessitura dei cappellai del XIV secolo, crea oggetti poetici tridimensionali finemente intrecciati con diversi motivi decorativi. Nelle immagini, Flowing Turtle, 2023. Foto © Soluna Fine Craft. **IN YEONGHYE** Dopo un master in industrial design ha iniziato a lavorare con i tessuti in modo squisitamente personale, allontanandosi dalla mera funzionalità degli oggetti. Le sue opere, disegni cuciti e mobili finemente tessuti o assemblati con materiali tessili diversi, hanno caratteristiche spiccatamente tattili e tridimensionali. Sopra a sinistra, Face Chair, 2016. Foto © DR. **KUO DUO** Hwachan Lee e Yoomin Maeng incorporano elementi sperimentali nei loro progetti in equilibrio tra la complessità della ricerca tecnica e la semplicità funzionale. Abbinano metodi tradizionali di lavorazione e il trattamento del legno a materiali più innovativi come la plastica riciclata. Collaborano con il marchio di arredi coreano Wekino, creano edizioni limitate e installazioni museali. A sin-

istra, Fold Plastic Armchair. Foto © DR. **WOOJAI LEE** Coreano-neozelandese, trae ispirazione dai piccoli, persino ignorati, dettagli del nostro ambiente quotidiano (vecchia carta di giornale, muri rovinati, crepe nei mattoni) per realizzare artigianalmente panche, piedistalli, mattoni e divisori: l'imperfezione dei materiali umili rivela la loro presenza silenziosa. Sopra a sinistra, Pillars_C, Cheongju Museum of Art. Foto © DR.

EVENTS

P. 54

La cucina delle idee Progetto, creatività, inclusione

Si è tenuto lo scorso autunno un ciclo di talk organizzato da Interni con Scavolini in occasione di Pesaro Capitale Italiana della Cultura 2024, con un focus multidisciplinare su "l'ambiente più amato dagli italiani"

In quanti modi si può parlare di Cucina? Ovviamente infiniti. Ma ci si può anche focalizzare su alcuni specifici aspetti. È successo lo scorso autunno a Pesaro Capitale Italiana della Cultura in un ciclo di talk organizzato da Interni con Scavolini. Il tema era "La cucina delle idee", intesa come cucina di creatività, trasformazione, innovazione. Oggi più che mai si parla della cucina in senso allargato: lo spazio domestico destinato alla conservazione e alla preparazione del cibo si è trasformato in un 'ambiente multitasking', luogo di incontro del nucleo familiare, cuore e cervello della casa. La cucina è sempre più live, scenario di performance culinarie – non si cucina più solo per necessità ma anche per un piacere creativo – ed è sempre più living, estensione della zona giorno che diventa un unico ambiente, centro vitale della socialità domestica. Della relazione tra "Cucina e Progetto" hanno discusso il 12 settembre al Teatro Rossini la professoressa Imma Forino, docente di Architettura degli Interni e Allestimento alla Facoltà di Architettura del Politecnico di Milano, e il progettista e designer Fabio Novembre. La prima, autrice del libro La cucina. Storia culturale di un luogo domestico, ha proposto un excursus storico su uno spazio che sino alla fine dell'Ottocento era ancora poco configurato; il secondo ha invece offerto una proiezione sulle nuove pratiche progettuali per un ambiente fondamentale dal punto di vista sociale e culturale italiano. Un'indagine su "Cucina e Gen Z" è stata condotta nel secondo appuntamento, l'11 ottobre a Palazzo Gradari, da Camilla Bellini, designer e content editor, Francesca Del Conte, presidente di WayYouth ETS, e dallo studio dei designer Valentina Del Ciotto e Simone Spalvieri. Per Camilla Bellini, che si occupa di contenuti social, è sempre importante coinvolgere le nuove generazioni con racconti che coniugano design e heritage, fenomeno sempre più sentito tra i giovani. Per lo studio Spalvieri & Del Ciotto la cucina del futuro si esprimerà in una direzione di multiculturalità, assorbendo funzioni e sensibilità estetiche provenienti da altri paesi, mentre per Francesca Del Conte, secondo una ricerca sviluppata da un team di studenti universitari di scuole di progettazione e da Scavolini, la Gen Z immagina una cucina organica, ispirata alle forme della natura, sostenibile, disaggre-

gata e modulabile. Nel talk “Made in Italy e internazionalità” del 22 novembre, sempre a Palazzo Gradari, sono intervenuti il designer Luca Nichetto, di stanza a Stoccolma, il maestro Paolo Icaro e il professor Francesco Zurlo, Preside della Scuola del Design del Politecnico di Milano. Nichetto ha sottolineato la capacità del sistema Made in Italy, in particolare delle imprese italiane del settore, di fare fronte alle sfide progettuali come non accade in nessun altro paese al mondo. Paolo Icaro, con una lunga esperienza professionale e di vita negli Stati Uniti, ha raccontato come il suo lavoro di artista si ponga sempre in relazione con i luoghi, sottolineando come la tradizione artistica italiana, anche se esportata all'estero, interagisca con il contesto in cui si inserisce. Francesco Zurlo ha invece posto la questione delle Design Strategies e di come questa disciplina si sia evoluta da semplice progettazione del prodotto a progettazione di servizi ed esperienze, suggerendo al sistema design Italia di spingersi sempre di più verso questa direzione al fine da creare un sistema altamente competitivo nel mondo. **Patrizia Catalano**

Didascalie: Pag. 54 Alcune immagini del primo incontro “Cucina e progetto”. Qui accanto, sul palco dei relatori, da sinistra: Fabiana Scavolini, Fabio Novembre, Patrizia Catalano, Imma Forino. A sinistra, le bandiere di *Interni*. In basso, l'intervento di Gilda Bojardi. **Pag. 55** Tema del secondo incontro pesarese, “Cucina e Gen Z”. Sopra, il panel dei relatori: da sinistra, Simone Spalvieri e Valentina Del Ciotto dello studio Spalvieri & Del Ciotto, Patrizia Catalano, Camilla Bellini, Francesca Del Conte. Qui a destra, Fabiana Scavolini, ceo di Scavolini. L'ultimo talk dal titolo “Made in Italy e internazionalità”. Qui sopra, da sinistra: Fabiana Scavolini al microfono, Francesco Zurlo, Paolo Icaro, Patrizia Catalano, Luca Nichetto. In alto, la sala con il pubblico presente all'incontro.

P. 56

ICFF 2025

La manifestazione newyorkese si conferma punto di riferimento per il settore arredo grazie alla sua tre giorni allo Javits Center e agli eventi organizzati durante la ICFF Night Out nei quartieri design-oriented di Manhattan

Maggio a New York è il mese della creatività: la città si accende con una serie di iniziative che la confermano capitale del sistema design d'Oltreoceano. ICFF International Contemporary Furniture Fair torna allo Jacob K. Javits Convention Center dal 18 al 20 maggio con tante novità, a partire dalla riformulazione della pianta, progettata da RADS - Rodolfo Agrella Design Studio per creare destinazioni distinte sotto lo stesso tetto. L'evento, che per questa edizione ospita oltre 450 espositori da più di 35 paesi, ha come tema “Designing in Harmony”, ovvero il design incentrato sull'uomo, in cui si sottolineano l'artigianalità, la sostenibilità, l'innovazione in funzione del benessere. “ICFF”, spiegano le Brand Directors Odile Hainaut and Claire Pijoulat, “è l'occasione per conoscere le ultime tendenze, incontrare i migliori designer e cogliere le trasformazioni nello stile dell'abitare contemporaneo”. Nel programma, talk e conferenze, tra cui “Cre-Action” a cura di *Interni* (media partner di ICFF) con Massimo Iosa Ghini e Francesca Portesine di SOM - Skidmore, Owings & Merrill. Al centro dell'ICFF torna Wanted, la parte

feristica che offre ai designer emergenti tutoraggio, visibilità e preziosi contatti con il mondo dell'interior: grazie a Launch Pad, la piattaforma che espone prototipi di mobili, accessori per la casa e illuminazione di nuovi talenti, alla Look Book lounge, dove i giovani possono mostrare i loro portfolio ad artigiani e imprenditori interessati, e all'area Workshop dedicata alle scuole di design americane. Ritornano gli ICFF Editors Awards, in cui saranno premiate le idee più brillanti per l'arredo, l'illuminazione, i materiali sostenibili e il miglior designer emergente. Tra le varie iniziative, anche il Mainstage, sponsorizzato da Moroso, e The Oasis con tavole rotonde e workshop su temi legati alla sostenibilità, all'inclusività, ai materiali innovativi, alle nuove tecnologie e ai nuovi modelli di business. Tra i relatori statunitensi e internazionali, Patrizia Moroso, Dieter Vander Velpen, Jared Blake, Ben Aranda di Aranda \ Lasch, Esther Chang e Daniel Germani. Altri programmi si svolgono nel Bespoke Salon e nel Water Experience x Grohe. Il caffè e la sala ristorante Be Original Americas x Rarify permettono inoltre ai visitatori di ICFF di gustare in relax menù gourmet. Da non perdere infine la ICFF Night Out, con un ricco programma di eventi nei flagship store di Manhattan a partire dal 16 maggio. **icff.com**

Didascalie: Pag. 56 A sinistra: Ipanema, side table in legno laccato rosso e metallo, prodotto dal brand portoghese Duistt. Sopra, la sedia in metallo Echo, un'autoproduzione dell'artista e designer turco Deniz Yenidogan attivo tra Istanbul e Milano. In basso, da sinistra: Lithora, tavolino in pietra scolpita a mano di Aeny Studio, esposto nella sezione Look Book. Tiffany Island dell'azienda statunitense Here Now, sinuoso divano in tessuto verde, ideale per grandi spazi collettivi.

P. 58

NYCxDesign: it's for everyone!

Democratico, gioioso e inclusivo. Il festival di Manhattan sulla creatività e il mondo del progetto per questa edizione non si pone limiti, è davvero per tutti

Dal 15 al 21 maggio a New York si parla di design e NYCxDesign è il festival che raccoglie tutti gli eventi presenti in quelle giornate a Manhattan e dintorni. Vediamo quali sono. **Design Pavilion.** Dal 2015 è la prima mostra pubblica di design open air a New York, gratuita e aperta a tutti, che si svolge ogni anno nelle strade, nelle piazze e nei parchi per celebrare il NYCxDesign Festival. Il team di Design Pavilion cura una serie installazioni innovative ed esperienziali, dislocate in vari luoghi della città, che esibiscono il talento di designer, architetti e creativi visionari affermati ed emergenti a livello internazionale. **NYCxDesign-Souvenir.** Fin dall'inizio del modernismo, i souvenir sono stati esclusi dalla cultura del design, anche se personaggi come Charles e Ray Eames collezionavano ed espongono nella propria casa centinaia di oggetti ricordo. Nel mondo digitale del XXI secolo, c'è un rinnovato interesse per questo tipo di oggetti in grado di conservare memorie ed emozioni. La mostra si propone a professionisti del design, produttori e alla stampa internazionale come un manifesto a favore di un design popolare e accessibile a chiunque. Il progetto è stato realizzato in collaborazione con

Cool Hunting, la curatela e l'allestimento sono firmati da Boym Partners. **NYCxDesign Mic.** Condotta da Debbie Millman, pioniera dei podcast sul design, questo podcast di NYCxDesign offre una finestra unica sui creativi di New York. In una città in cui convergono culture, tradizioni e prospettive diverse, la narrazione diventa un potente connettore. Con oltre 70.000 download e più di 400.000 visualizzazioni a stagione, NYCxDesign Mic è diventato una piattaforma fondamentale per la comunità locale del design. **NYC Design Tours.** È un programma di viaggi attraverso le varie zone (e anime) della città. Da Brooklyn a Manhattan al Bronx, passando per Harlem, Queens e Staten Island. Sei aree, sei culture, sei modi diversi di vivere e rappresentare il design (e non solo) tutti da scoprire: dagli atelier dei progettisti ai flagship store internazionali, dai makers alle scuole, dalle gallerie d'arte alle installazioni urbane. Per chi passa da New York o vuole essere informato su tutte le novità di quello che succede giorno per giorno, è possibile scaricare la app o visitare il sito nycxdesign.org. **Patrizia Catalano**

Didascalie: Pag. 58 A lato: Opening Night Party a Mercer Labs. Photo by Sub-Urban Photography. Sotto: un'immagine di *Grid*, la guida ufficiale di NYCxDesign. Photo by Sub-Urban Photography

SHOWROOMS

P. 60

Mare Nostrum

A Madison Avenue, Casa Panerai inaugura la sua boutique più grande al mondo, proponendo un tour in chiave di esperienza immersiva

All'angolo tra Madison Avenue e la 63rd Street, chi passa non può non notare subito, oltre la trasparenza delle vetrine in curva, la forza catalizzante di un grande Ledwall che richiama nella stilizzazione l'iconico orologio verde Panerai Luminor. Inizia così la diretta evocazione del legame tra il regno marino e il marchio di orologi di alta gamma, nato a Firenze nel 1860 e dal 1997 entrato a far parte del gruppo svizzero Richemont, nella vitalità pulsante della Grande Mela: in uno spazio espositivo e di vendita su due livelli che ridefinisce il carattere di una tradizionale townhouse in mattoni. Il racconto di una lunga storia di avventure e innovazioni nel mondo dell'orologeria prosegue poi al piano superiore con la Timeline sul muro in laterizio a vista recuperato, lungo nove metri, dove sono esposte le tappe e i traguardi più significativi della Maison: meccanismi originali, brevetti storici e modelli interattivi. Un excursus che dialoga in modo armonioso con l'ambiente esclusivo e a un tempo accogliente: un paesaggio di banconi e tavoli per postazioni di servizio molteplici, vetrine in legno e metallo realizzate ad hoc, poltrone dalle linee morbide made in Italy. Tutto è stato pensato infatti per accompagnare il visitatore in un percorso immersivo, perché l'esperienza con gli orologi potesse diventare più diretta e friendly. C'è anche una zona privé, dove le pareti in resina blu, rifinite artigianalmente, ricreano l'effetto ipnotico delle sfumature dell'oceano. E la sinuosa scala ridisegnata e rivestita in legno e tessuto blu conduce al raffinato caffè-bar posto al piano superiore: un'ulteriore oasi di relax, piacere e scoperta. **Antonella Boisi**