

TENDENZE



DESIGN

La perfetta mise en place di Homi

Nella fiera dedicata alla decorazione della casa, alla tavola e alla cucina si mescolano atmosfere cocooning e utensili per showcooking conviviali.



Pensata per la tavola mix and match, la serie Crayon include ciotole in due dimensioni e sei colori con relativi disegni abbinati: bianco e disegno murrina, blu e stelle, rosa e pois, talpa e bacche, rosso e pennellate, verde e foglie.

www.zafferanoitalia.com



TENDENZE / DESIGN

La perfetta mise en place di Homi

Nella fiera dedicata alla decorazione della casa, alla tavola e alla cucina si mescolano atmosfere cocooning e utensili per showcooking conviviali. Così anche la cocotte va bene per servire

A cura di Barbara Gerosa e Daria Pandolfi

L'arte del ricevere è sempre più all round the kitchen, senza barriere tra le diverse aree del living. Ovvero, oltre alle stanze classiche, tipicamente la sala da pranzo, la convivialità si celebra anche in cucina durante showcooking più o meno spettacolari. Pirofile, tegami monoporzioni e taglieri passano con disinvoltura dai fornelli alla tavola. Mentre, con l'arrivo della bella stagione, in terrazzo e giardino la parola chiave sarà barbeque. Ecco alcuni trend emersi nella fiera Homi dedicata agli stili di vita.

Svoltasi a Fiera Milano dal 26 al 29 gennaio 2018, è stata palcoscenico di moltissime idee creative per la 'casa felice'. Lo spazio domestico si concentra sui temi legati al benessere personale e al piacere di ritrovarsi con familiari e amici in un living con annessa cucina, sempre più simile a un open space. Le sezioni espositive della kermesse sono state ben dieci: dalla smart home alla proposta di autoproduzioni originali di maker e di progettisti, dal design del cibo che coinvolge anche il concetto di packaging, all'homestaging, specializzazione pensata per valorizzare gli spazi di una casa da vendere o affittare.

Materiali un tempo considerati tecnici o provenienti dal mondo dei cantieri edilizi, dall'industria tessile hitech, vengono 'rubati', riscoperti e riprogettati per vestire complementi ad alto valore decorativo. Come per il vaso di Vito Nesta per Rosenthal for Sambonet. E aggiungere un pezzo così di carattere al proprio servizio non è un problema, anzi: da tempo l'apparecchiatura non è qualcosa di imposto (il classico servizio per 12 persone acquistato una volta per la vita), ma il risultato di una scelta compositiva molto personale che abbinava pezzi capaci di 'vivere' anche singolarmente. Molti brand propongono ciotole, piatti e bicchieri abbinabili tra loro in modi diversi e, naturalmente, impilabili per occupare poco spazio nel pensile della cucina.

Le macro tendenze individuate dall'Osservatorio di Homi, il Salone degli Stili di Vita, mostrano che l'attenzione è molto spesso posta sul saper fare italiano. A questo proposito, ricca di curiosità e spunti è stata la rassegna Da Uno a Cento che, in collaborazione con Gumdesign, ha proposto oggetti autoprodotti, a tiratura limitata e ad alta sperimentazione. La creatività che fonde tra loro artigianato e industria è vincente e si declina in vari modi, primi tra tutti: The Good Life, la progettazione finalizzata al benessere e all'armonia delle forme, e Sensorial Tactility con un accento sulle emozioni provate di fronte a un oggetto, apprezzato con tutti e 5 i sensi (si veda ad esempio NudeGlass).