

Abitare

Le idee

La mostra

Carlo Nason
e la rivalutazione
dei «non allineati»

Triennale Design Museum a Milano presenta una selezione di opere in vetro di Carlo Nason. Nato a Murano nel 1935, Nason proviene da una delle famiglie di vetrai più antiche dell'isola e grazie alla tradizione di familiare, si appropria delle tecniche più raffinate dell'arte della soffiatura. Dimostrando un'attitudine progettuale innovativa, le impiega nell'ambito del design dando vita a un sapiente connubio di tecnica e alto artigianato. Nason ha collaborato con tutte le più importanti aziende di Murano e le sue opere fanno

parte delle collezioni di numerosi musei internazionali. Questa mostra, che chiude il 29 novembre, fa parte di una trilogia di focus, dedicati rispettivamente al lavoro di Renato Bassoli, Carlo Nason e Rosanna Bianchi Piccoli, che si inserisce in un percorso per rivendicare, da una parte, la continuità di una ricerca volta a rivalutare i «non allineati», gli «eretici», i «sommersi»; dall'altra, l'attenzione su specifiche materie e lavorazioni (dalla ceramica al vetro) sul confine fra arte, alto artigianato e design.

La tavola che dà certezze Piatti, posate e bicchieri hanno il sapore di **antico**

Ma gli chef avvertono: mai sovrastare il gusto del cibo

Il designer



● **Christopher Dresser** (1834 - 1904) è stato un designer scozzese. Agli inizi si occupò di ornamento e arte decorativa su carta e stoffa. È ritenuto uno dei padri del design, sia per la sue teorie sia per gli oggetti realizzati, ancora prodotti

Tradizione e innovazione, un passato più o meno vicino su cui innestare il futuro: concetto che oggi significa aver riscoperto il valore della nostra storia, ma senza nostalgia. Un sentire trasversale a tutti gli ambiti creativi. Solo la tavola, ovvero gli oggetti per prepararla, sembrava aver trovato una chiave di lettura diversa, basata sul cambio di prospettiva della convivialità: non più intorno a un desco apparecchiato ma in piedi al buffet, o seduti tra cucina e divano. Con accessori di servizio concreti, in linea con questo modo diverso di condividere il cibo. Traduzione: nessun decoro, funzionalità portata all'estremo, versatilità «multituso». Insomma, design puro. Piatti citazione dei cammei, bicchieri effetto vecchia vetreria, vassoi in legno scolpito, argenteria e tovaglie di Fiandra:

sembra il contenuto della credenza di famiglia, invece sono le ultime novità per la tavola. E allora? «È la casa *gemütlich* ottocentesca, la risposta rassicurante che cerchiamo tra le pareti domestiche e ora anche nell'apparecchiatura. Il mondo esterno ci pone alternative a volte impraticabili, rifugiarsi in una tavola che echeggia il passato ci dà certezze», afferma Philippe Daverio, critico e osservatore dei costumi.

Giochi di righe incominciano silhouette che sembrano ritagliate nella carta, ultima creazione di Richard Ginori by Ales-

Philippe Daverio

«Un'apparecchiatura che mi ricorda lo stile Biedermeier: è la casa rassicurante dell'800»

sandro Michele, fashion designer di Gucci («Autentico stile Biedermeier», commenta Daverio) da abbinare a bicchieri bassi in vetro soffiato («Mi ricordano i vecchi vetri di Boemia o quelli stampati con motivo di rose di Christopher Dresser», dice Daverio): sorge però spontaneo chiedersi a quale tipo di cibo si adattino.

Se il critico provoca apertamente («In quei piatti ci vedrei bene le tartine del pranzo di Natale»), gli chef stellati, velatamente, fanno altrettanto: «Il decoro vero è quello dato dai colori della natura insiti nei cibi, il resto può esistere ma senza sovrastare: l'esperienza gustativa deve imporsi su tutto», afferma Davide Oldani, che attraverso la sua «cucina pop» ha sdoganato oltre dieci anni fa il terzetto «qualunquista» piatto-posata-bicchiere con pezzi ideati al servizio del cibo. Posizione decisa



Il decoro vero è dei colori della natura insiti nelle pietanze

Davide Oldani

riguardo il colore: «Se ci deve essere, va scelto in linea con le stagioni: naturali d'inverno (vietato il rosso), tenui d'estate (mai il marrone)». Ancora più estremo Niko Romito, tre stelle Michelin per il suo ristorante Reale a Castel di Sangro: «L'apparecchiatura deve dare comfort al cibo: porcellana solo bianca, la falda quasi piatta, al posto della tovaglia un mollettone di lino candido, luce centrale puntata sulla pietanza»,

spiega, raccontando la scenografia del suo ristorante, abbinata alla cucina di ricerca. Ma se la tradizione è in linea, ben venga: «Per servire le pagnotte uso vassoi di legno — dice —. Il colore simile a quello della crosta li rende non invadenti».

Che contro designer? Solo in apparenza. Se Oldani rivela di aver ridotto le misure dei suoi piatti («Mantengono meglio il calore della pietanza») e di aver voluto per il suo D'O — che ria-

Il concorso Cercasi idee per merchandising museale

Un premio alla creatività giovanile, con il sostegno concreto ai progetti di designer under 35 rivolti al merchandising museale: scade il 23 novembre la sesta edizione del bando Dab, lanciato dal Comune di Modena insieme al Gai (Associazione per il circuito dei giovani artisti italiani) con il sostegno del Ministero dei beni culturali e del turismo. Arte, design e marketing si incontrano per un progetto che incoraggia e sostiene le intuizioni delle nuove generazioni. L'Ufficio giovani d'arte del

Comune di Modena lancia la sesta edizione di Dab6 - Design per Artshop e Bookshop -, con un bando di concorso dedicato ai creativi di età compresa tra i 18 e i 35 anni che decidono di cimentarsi con l'ideazione di prodotti destinati al merchandising museale. L'invito è a immaginare e disegnare prototipi di oggetti che siano esemplificativi dell'estro e della creatività italiana, ispirandosi a ciò che l'arte e la cultura del Belpaese hanno saputo esprimere nel corso dei secoli,

spaziando liberamente dai complementi d'arredo ai materiali da cancelleria, dai prodotti di grafica ai gioielli e altro ancora, attenendosi a due filoni progettuali. Per i vincitori, è previsto un premio di 2.000 euro. È possibile partecipare presentando progetti o fotografie dei prototipi, ma anche con oggetti già precedentemente realizzati seppure non commercializzati, trasmettendo i materiali entro e non oltre il 23 novembre 2015. Info: www.comune.modena.it/cultura



2



3



4



5



6



7

- 1 Dressed, design Marcel Wanders per Alessi: piatto in faggio decorato e portauovo in resina
- 2 Mood di Christophe: uovo in acciaio specchiato e legno con set di posate da 6 in metallo argentato
- 3 Piatti Cirque des Merveilles di Richard Ginori, in porcellana decorata a mano
- 4 Di Zafferano, bicchieri in vetro soffiato
- 5 Accessori da tavola di Untitled
- 6 Di Society, tovaglia jacquard Fian in lino e abaca
- 7 Di Marc Newson per Georg Jensen, servizio da tè e caffè in argento con dettagli in rattan

Nell'arte contemporanea

Il dopo pasto di Spoerri

di **Francesca Bonazzoli**

Forchette usate, piatti sporchi, resti di cibo su tovaglie macchiate: mai, nella storia dell'arte, si erano visti tavoli squallidi come quelli apparecchiati da Daniel Spoerri negli anni 60 del 900. La natura morta, nata come genere autonomo nel XVII secolo, era sempre stata un'occasione di sfoggio di cristalli preziosi, porcellane, vasellame d'argento, tessuti di fiandra e cibi rari disposti con eleganza. L'eccentrico Spoerri, nato in Romania nel 1930, invece mangiava e poi incollava su pezzi di legno la bottiglia vuota, la tazza usata del caffè, pezzi di pane, cipolle, fiammiferi spenti, mozziconi di sigarette e poi appendeva il tutto al muro. Li chiamava quadri trappola (nella foto) perché in essi intrappolava il caso. Era un



Nuovo realismo. Cinquant'anni prima Marcel Duchamp aveva sottratto dal loro contesto oggetti comuni e, collocandoli in un museo, aveva conferito loro la dignità di opere d'arte. Spoerri, invece, contestualizzava l'oggetto nella sua banalità quotidiana e riscattava tutta insieme quel pezzo di realtà. Quando il gallerista Arturo Schwarz vide quelle tavole, Spoerri ne aveva accumulate talmente tante che stava per disfarsene per liberare spazio. Schwarz comprò tutto e lo espose a Milano in una mostra che diede l'avvio a una carriera straordinaria.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

prirà rinnovato tra qualche mese — tavoli più bassi per favorire la postura («in legno di olmo e usati senza tovaglia: voglio valorizzare il fatto a mano»), il designer Marcel Wanders crea con Alessi vassoi di faggio effetto intagliato: finitura a cura di un artigiano della Valle Strona, zona del lago d'Orta storica nella lavorazione del legno, su un decoro al laser contemporaneo.

Passato sì, ma per rafforzare il presente, ribadisce l'architetto

Niko Romito

«Per le pagnotte uso vassoi di legno: il colore della crosta le rende non invadenti»

Massimiliano Locatelli con «Untitled», il suo primo negozio per la tavola che inaugurerà tra pochi giorni a Milano: «Oggetti che evocano la tradizione, ideati per combinarsi con quello che gli abbiamo: aiuteremo a sceglierli e ad abbinarli a quei pezzi ereditati che spesso giacciono perché non si sa come usarli. Restaurandoli, se necessario». Insomma, una tavola unica, ma dove tutto sta con tutto, attraversando confini fisici e

temporali: dalla classica tovaglia di fiandra, ma in abaca delle Filippine, a un uovo gigante neo-Fabergé che nasconde moderne posate argentate. D'antan sì, ma con ironia. Resta aperta la domanda sul loro uso: «Lasciamo le sperimentazioni agli chef — chiosa Daverio —. Se il design in tavola strizza l'occhio al classico, forse è il momento di rivalutare i tortellini».

Silvia Nani

© RIPRODUZIONE RISERVATA