

# SCULTURE IN CUCINA

*Linee essenziali, grande versatilità e materiali ricercati per due micro-architetture. Progetti d'autore per l'ambiente kitchen, tra ieri e oggi*

testo di Francesca Benedetto



John Pawson

L'architetto e designer britannico ha firmato in oltre 30 anni moltissimi interventi nel mondo, abbracciando tutte le scale del progetto: dagli hotel alle residenze, dai musei agli edifici sacri, dalle boutique alle barche. La collaborazione con Obumex è iniziata nel 1996 con il concept di una cucina pensata come una micro architettura e diventata iconica per il generoso piano di lavoro che distingue visivamente la superficie da ciò che sta sotto. In foto, la riedizione per i 60 anni dell'azienda belga, in mostra durante l'ultima Design Week, realizzata in Pietra di Cortado, con finiture interne in noce impiallacciato.



Nicolas Schuybroek

Classe 1981, con studio a Bruxelles, firma architetture, interni e oggetti caratterizzati da una grande attenzione al dettaglio e ai materiali. La sua cifra, distinta da una semplicità solo apparente, si traduce in ambienti sobri e dall'atmosfera accogliente. La finitura in stagno della cucina presentata a Milano, qui accanto, rende ogni installazione un pezzo unico e irripetibile, grazie all'ossidazione che si genera sulla superficie del volume, scultoreo ed elegante.



Via Pontaccio, 19. Durante la scorsa Design Week, un gran via vai anima il cortile interno di un elegante edificio d'epoca, nel quartiere di Brera. A fare gli onori di casa, nella temporary location meneghina, John Pawson, acclamato architetto e designer britannico di fama internazionale, e il talentuoso progettista belga Nicolas Schuybroek che hanno firmato, in occasione dei 60 anni del brand di cucine Obumex, due esclusive 'signature kitchen'. Pawson, legato da sempre all'Italia e a Milano, tra i saluti agli amici di vecchia data, incontra giornalisti, addetti ai lavori e appassionati illustrando la riedizione della sua iconica cucina, presentata la prima volta al pubblico nel 1996 e pensata con l'approccio alla riflessione che identifica ogni suo progetto: "Bilanciando massa, volume, superficie, e proporzione. E ancora, geometria, ripetizione, luce e rituale, anche qualcosa di piccolo e modesto come una forchetta può diventare un veicolo per idee molto più ampie su come viviamo e su ciò che apprezziamo". Linee pure, grande semplicità visiva ma anche dimensioni perfette, materiali nobili e attenzione al dettaglio sono gli aspetti caratterizzanti del concept che rispecchia lo stile inconfondibile del suo autore, considerato uno dei padri del minimalismo. La nuova versione proposta a Milano con finitura

in Pietra di Cortado, riprende il linguaggio architettonico raffinato e sobrio del modello precedente, introducendo qualche novità: prosegue infatti l'idea di definire una serie di elementi che somigliano più a veri e propri mobili che a tradizionali componenti da cucina. Il piano di lavoro e cottura, il lavello e il volume contenitore, il sistema per alloggiare gli elettrodomestici, sono freestanding o da fissare a parete. La cucina ideata da Schuybroek, che ha nel suo portfolio esclusivi hotel, ville private e architetture in forte relazione con il paesaggio (molte delle quali pubblicate in esclusiva su Elle Decor Italia), sorprende invece per l'aspetto scultoreo, fatto di volumi sovrapposti alleggeriti dal particolare touch del rivestimento inedito in stagno, applicato per la prima volta in ambito kitchen. "A contatto con l'aria e con la luce, la superficie si ossida e la patina del tempo trasforma questa cucina in un pezzo unico che ha nell'imperfezione il suo vero punto di forza", sottolinea l'architetto con studio a Bruxelles. "I blocchi dell'isola sono disassati per ottenere un aspetto dinamico a seconda della prospettiva". Due progetti pensati come vere architetture che, pur rispondendo alle esigenze funzionali della preparazione dei cibi, rendono l'ambiente domestico uno spazio scenografico. Di grande atmosfera e aperto alla convivialità. —