



Casa Studio
Le uniche connessioni importanti sono quelle tra le persone - ci ha detto Fabio Novembre in questa intervista - e l'immagine della sua cucina completamente aperta, arredata con un'isola operativa e un tavolo per 13 persone ne è la dimostrazione pratica.

L'INTIMITÀ DELLE RELAZIONI

PER FABIO NOVEMBRE, DESIGNER DI FAMA INTERNAZIONALE NOTO PER LA CARICA EMOTIVA DEI SUOI LAVORI, LA CUCINA È IL CUORE PULSANTE DELLA CASA DOVE AVVENGONO LE CONNESSIONI INTERPERSONALI. DAVANTI A UN CAFFÈ CI SPIEGA IL PERCHÉ E CI APRE LE PORTE DELLA SUA CUCINA.

di Elena Cattaneo

Siamo immersi nel cambiamento, sempre più veloce e "liquido", ma la cucina per Fabio Novembre, designer di fama internazionale noto per la carica emotiva dei suoi lavori, resta il cuore pulsante della casa.

Gli abbiamo chiesto, qui, di condividere la sua esperienza con il primo progetto per l'ambiente cucina e abbiamo scoperto che se dovesse associare il suo lavoro a un alimento, senza dubbio avrebbe la forza, la consistenza e la spensieratezza di un cocktail. Ma c'è di più, nel racconto scopriamo anche a cosa assomiglia la sua casa. Buona lettura.

Il nuovo "focolare domestico" oggi è anche connes- sione, penso a Dandy Plus di Scavolini. Allargandoci il tema della connessione è anche quello del prossimo Expo a Dubai: qual è il significato che le corrisponde di più del termine "connessione"?
Le uniche connessioni importanti sono quelle fra

le persone. L'obiettivo fondamentale dei miei spazi è quello di far incontrare le persone, per avvicinarle e magari farle innamorare.

È il suo primo progetto per una cucina. Non le era mai capitato o aveva meno interesse per questo ambiente? E che idea si è fatto del mondo della produzione?

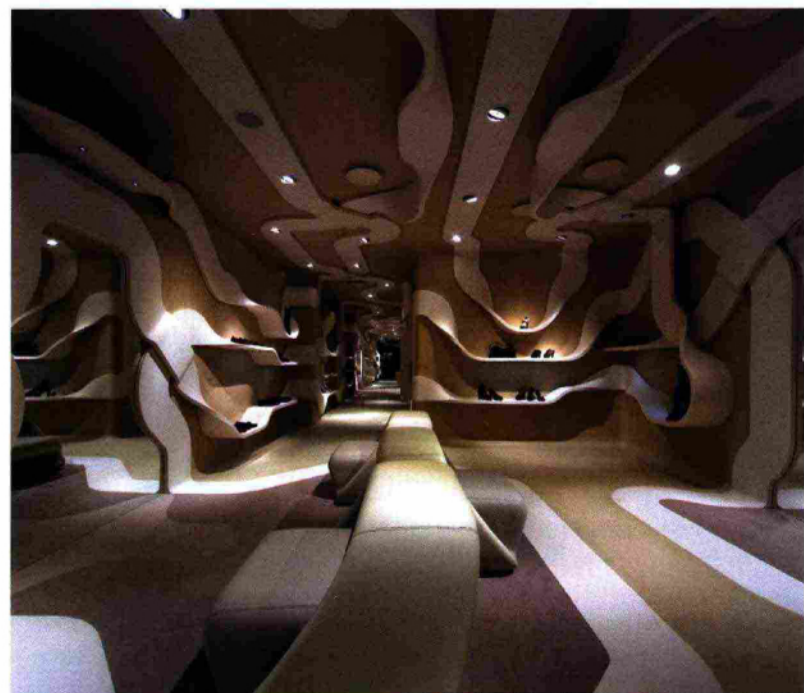
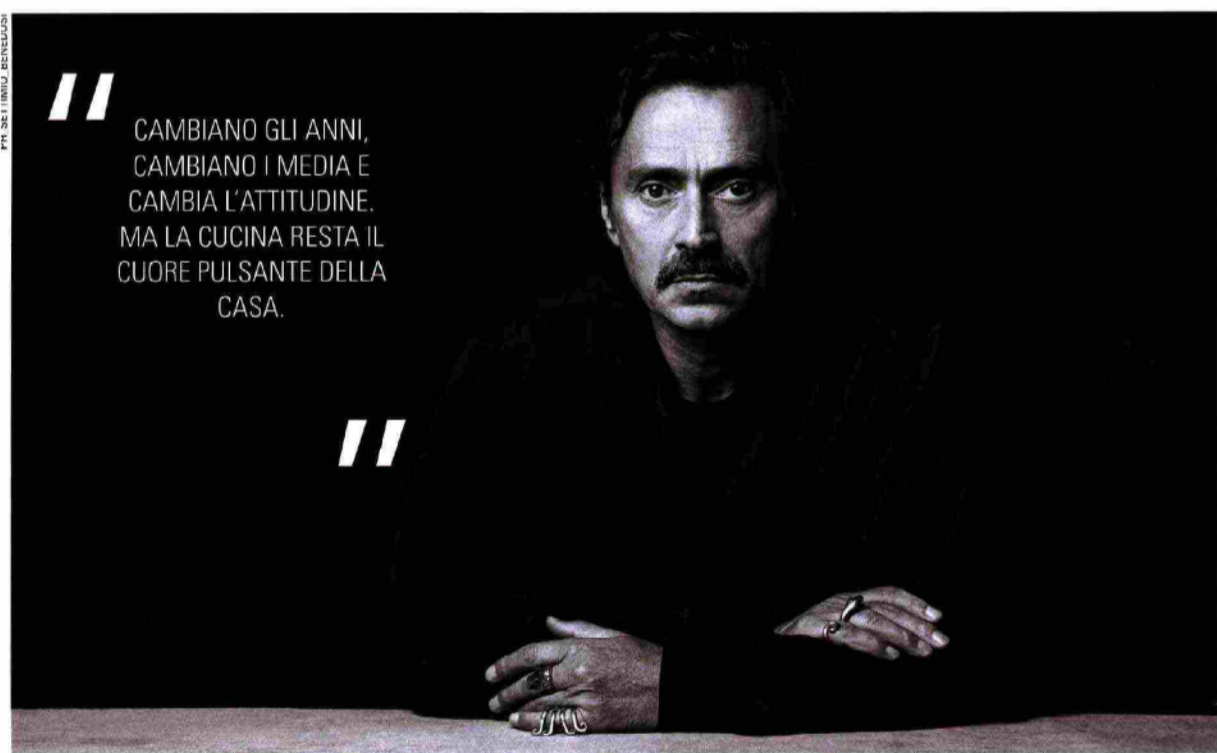
La cucina resta il cuore della casa. Io adoro il cibo, per me è una forma di amore oltre che un atto di estrema fiducia: lasciare che qualcosa preparata da un'altra persona sia accolta dal nostro corpo ha un senso di intimità al limite dell'eroticismo. E poi il cibo è una metafora meravigliosa nello sviluppo complesso dei passaggi che lo fanno divenire sostanza per il corpo.

Ha progettato oggetti, arredi, spazi in cui abitare e anche giocare, architetture: il suo percorso creativo cambia in relazione all'obiettivo finale?

Io racconto storie e ogni storia è diversa dall'altra, inevitabilmente. Siamo quasi 8 miliardi di individui unici e irripetibili e ogni nostra azione, anche se può sembrarlo, non è mai la stessa. Ma c'è una cosa che ho imparato nella mia vita: più una storia è personale più ha la possibilità di diventare una metafora universale.

Il suo "essere un progettista dal segno forte" è sempre stato un punto di forza o, a volte, ha complicato le cose?

Se dovessi associare il mio lavoro a un qualcosa di commestibile, non lo percepirei come solido ma come liquido. Tra i liquidi, poi, non credo potrei associarlo alla rilassatezza di una tisana... Il mio lavoro cerca il colpo di fulmine, la seduzione al primo sguardo, e credo possa essere esattamente assimilabile allo shot di un superalcolico. Consumo immediato, persistenza del gusto, effetto di piacevole ebbrezza.



Stuart Weitzman
Il nastro ininterrotto che corre lungo tutto l'interno dello showroom progettato per il brand di scarpe di lusso Stuart Weitzman a Roma, rappresenta i fiocchi che chiudono le scatole regalo e, nello stesso tempo, disegnano dei percorsi immaginari vettori dei desideri.

Quali differenze trova nel lavorare con brand storici, torniamo all'esempio di Scavolini, e giovani realtà?

Nonostante non sia un nativo, sono ipersensibile alle dinamiche emergenti legate al mondo digitale. Portare questo mondo in Scavolini per me è stato come aprire le finestre per fare entrare l'aria fresca della novità, della contemporaneità. Negli anni Ottanta in TV c'era Raffaella Carrà che parlava della "cucina più amata dagli italiani". Oggi l'equivalente sarebbe Chiara Ferragni. Cambiano gli anni, cambiano i media e cambia l'attitudine. Ma la cucina resta il cuore pulsante della casa.

L'ultimo anno e mezzo ha sconvolto, per tutti, la percezione del tempo: è cambiato anche il senso del tempo di un progetto?

Abbiamo parlato tanto di globalizzazione per poi scoprire che solo la pandemia ha unito il mondo: l'effetto farfalla di Edward Lorenz partito da una piccola località della Cina. E il tempo si è dilatato, mostrandoci che qualsiasi scadenza può andare in deroga. Abbiamo rivisto tutte le priorità della nostra vita, capendo che il tempo è il nostro bene più prezioso e che deve vera-



Dandy Plus di Scavolini
Il modello Dandy Plus disegnato per Scavolini è un progetto che guarda al futuro più prossimo: reinventa la storia della cucina rivelando, nello stesso tempo, un chiaro omaggio al design italiano.

mente valere la pena dedicarlo ad un progetto, qualunque esso sia.

Cucina, bagno, home working, terrazzo: forse questi sono stati i temi domestici più "caldi" del periodo pandemico che ancora stiamo vivendo. Gliene vengono in mente altri?

Io penso che questo periodo pandemico ci abbia fatto riflettere su quanto le nostre case ci assomiglino poco. Questo è un punto da approfondire.

Immagina uno scenario progettuale nuovo per il comparto cucina?

Credo che Dandy Plus rappresenti un forte imprinting per lo scenario domestico futuro. Innervare di tecnologia la cucina è fondamentale per chiudere il cerchio. Alla tradizione integriamo le innovazioni che ci semplificano la vita e rispondono alle nuove esigenze della contemporaneità. La presenza di Alexa è paradigmatica in questo senso. Cosa c'è di più semplificato di una voce? 'Alexa mi accendi la luce?' 'Alexa puoi azionare il forno a 200 gradi?' 'Alexa puoi chiamare mio figlio?' Usare i comandi vocali significa andare alla radice di tutto. La punta tecnologica più avanzata è quella che può aiutare la



I dettagli che fanno la differenza
Con Dandy Plus di Scavolini Fabio Novembre integra la tradizione con le innovazioni tecnologiche (la cucina è integrata con Alexa), senza perdere il suo valore principale che è quello di essere il focolare domestico, il luogo dove vivere le relazioni.

più ampia fascia di persone possibile, anche quelle più anziane.

E, questa non poteva mancare, ci descrive la sua cucina?

La mia casa è disegnata come un grande albero di mele, proprio come quello descritto nel giardino dell'Eden. Questo perché quando pensavo di aver trovato la mia Eva, da novello Adamo, volevo cambiare il finale di quella storia così triste da Paradiso perduto. Così io su quell'albero ho costruito la mia casa e idealmente vivo tra i suoi rami. Sotto la sua chioma c'è la mia cucina, completamente trasparente rispetto alla realtà del cortile antistante. Protagonisti di questo spazio sono: una grande isola centrale con annesso tavolo luminoso da 13 posti (non a caso un'altra metafora giudaico-cristiana riferita alla convivialità) e un grande serpente in mosaico Bisazza disegnato sul soffitto (la parte bassa della chioma) da Sandro Chia. Il serpente non a caso ha una mela in bocca, che ogni giorno aspetto mi cada in testa per una riformulazione della legge di gravità. E poi non c'era qualcuno che ha detto: "una mela al giorno, togli il medico di turno?".