



**Serviziavoli** Qui sotto, bollitore Bulbul di Alessi, design Achille Castiglioni (1995/2021), in acciaio inossidabile. Accanto da sinistra: La Boule pure beige di Villeroy & Boch, servizio da tavola per due persone in porcellana; tavolino pieghevole a tre piani in laccato lucido Florian di Acerbis, design Vico Magistretti, riedizione 1989/2021



# Informali, ironici: oggetti che riscaldano la tavola

Reggi posate tratti da botti esauste, il servizio per due in una sfera «Nasce» il bollitore ideato da Castiglioni nel '95: evoca il curling

**I**nformale. Che non significa banale. Anche la tavola, intesa come accoglienza intorno al cibo, nella scia del cambiamento del nostro modo di vivere la casa, si è modificata. Più facile e trasversale per tipologie e materiali, ma anche intrigante, grazie a tocchi ricercati e un pizzico di brio. Per spronarci a ritrovare una nuova dimensione di socialità: creativa, rilassata, positiva.

### Cura

È l'attenzione a noi stessi, sempre al primo posto, appresa in questi ultimi due anni. Che nell'apparecchiatura si concretizza in piccoli, ma importanti gesti. Come usare i reggi posate in legno ricavati dalle botti esauste, che il connubio tra un chef famoso (Davide Oldani) e un designer (Attila Veress) hanno ideato assieme agli artigiani in erba del Polo formativo LegnoArredo. Il materiale caldo, le forme confortevoli e, in più, la finitura antibatterica (di Milesi): per unire piacere, praticità e sicurezza.

### Ironia

Dagli oggetti di design sembrava sparita. Eppure è stata uno dei temi espressivi usati da molti progettisti: uno su tutti, Achille Castiglioni. Basta guardare il suo bollitore Bulbul, ideato nel 1995, mai prodotto e ora rilanciato per i 100 anni di Alessi: il corpo, che riprende forma e manico della «pietra» usata nel curling, si abbina all'idea di «lanciarlo», come nello sport (appena diventato famoso grazie all'oro italiano alle ultime Olimpiadi), sulle piastre a induzione. Come dire, dall'acqua ghiacciata a quella evaporata, evocate da quelle bolle del nome, dato dallo stesso Castiglioni, in



### Stile e funzione

Foto grande in basso, Soleil d'Hermès: coppa in porcellana, cm 36,5; qui accanto, da sinistra: supporti per posate Spoonstop e Passepartout, coll. Woo'd, design D. Oldani e A. Veress con Milesi e Polo Formativo LegnoArredo; posate Le due facce della Luna, di Cassina/San Lorenzo, design Afra e Tobia Scarpa; scatole multifunzione Yellow Box, di Laura Caffi per KnIndustrie; porta bottiglie in acrilico Palazzo Mario, di Mario Luca Giusti

dialetto milanese. Un'ironia lieve, da ritrovare – attraverso un accessorio per il cibo – come gesto smitizzante degli orpelli, a favore di un'attenzione per ciò che conta veramente.

### Take away

Che sia o meno l'eredità di quando, chiusi i ristoranti, il rito del cibo si consumava nell'atto del recapito, oggi poterlo condividere non solo al tavolo è diventata un'opzione reale. Da cui il revival di accessori come il tavolino apri-chiudi (Florian, di Acerbis, pezzo di Magistretti, del 1989), da spostare al volo e far sparire a fine uso. In nome di una casa agile e salvaspazio.

### Mistero

Nemmeno chi abita in un monolocale dovrà più rinunciare ad apparecchiare con originalità: basta un gesto ed ecco da una sfera in porcellana (La Boule, di Villeroy & Boch) emergere quello che serve per una tavola da due. Salvo poi, a fine pasto, far sparire tutto. E ritrovarsi con un'intrigante scultura misteriosa.

### Intelligenza

Non deve mai mancare. È il tocco che connota ogni apparecchiatura, anche la più semplice. Per esempio, le posate L'altra faccia della luna, progetto del 1979 di Afra e Tobia Scarpa per l'argentiere San Lorenzo, uniscono una lamina di argento 925 ripiegata (il manico) all'imbobaccatura in acciaio. Risultato, una forma pura dalla doppia anima, pratica e preziosa. Mai così attuale.

### Divertimento

Centrotavola o portabottiglie? Vaso per fiori o scatola da ghiaccio? Curiosità e sorpresa

rendono la tavola più intrigante. Ecco allora l'oggetto (Palazzo Mario, di Mario Luca Giusti) che unisce queste peculiarità. Con, in più, la reminiscenza colta di una famosa architettura. È la freschezza del verde di stagione.

### Multitasking

Il mantra delle nostre vite, personali e domestiche, capaci ormai di fare tutto e contemporaneamente. Che non poteva non valere anche per la tavola. Oggetti serviziavoli (come Yellow Box di KnIndustrie), dalla pluri-personalità: vassoio, ma anche coperchio di scatole che ospitano uno,

### Doppia anima

Forchette e coltelli di Afra e Tobia Scarpa col manico d'argento e l'imbobaccatura in acciaio

due o quattro contenitori per spezie, zucchero o quello che la fantasia ci ispira. Stimolo all'ordine e alla creatività.

### Colore

Sull'onda lunga della moda, l'apparecchiatura sposa le tinte decise, senza paura di osare. Mai più piatti e accessori bianchi: la tavola, grazie al colore, acquista di volta in volta un carattere diverso in base all'occasione e alla nostra personalità. Quest'anno, per esempio, complici i colori cult della stagione fashion primavera-estate, anche sulla tavola arrivano i toni del verde smeraldo e del giallo. Quest'ultimo - lo racconta per esempio Soleil, il nuovo servizio in porcellana da 24 pezzi di Hermès - per dichiarare ad alta voce (persino a tavola) che siamo pronti alla rinascita.

**Silvia Nani**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

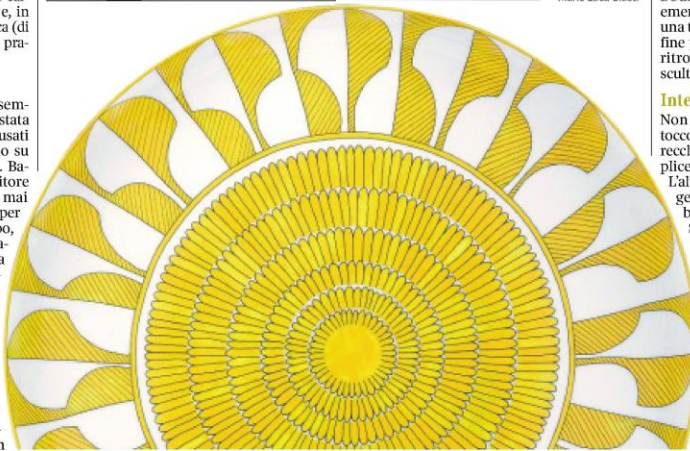


PHOTO FRANCO CHIMENTI

EMMA COLLECTION  
DESIGN MONICA ARMANI

varaschin.it

**Varaschin**  
OUTDOOR THERAPY