

Publication

Publication  
AREA (Il sole 24 ore) (I)

Page  
38-41

Language  
Italian/English

Issue  
June 2010

Product / Project  
Kitchenette, TVS, Zwilling

**around**  
**food**

Massimiliano Alaïmo  
Massimo Bottura  
Paolo Lapriore  
Davide Scabin  
5.5 designers  
Matteo Thun  
Massimo Iosa Ghini  
Ingrid Ruegamer  
Patricia Urquiola  
Vittorio Passaro  
Kostantin Grcic  
Alessandro Zambelli  
Selab  
Maezn  
Alessi  
Boffi  
Bulthoup  
Electrolux  
Angelo Po  
Sambonet  
Rosenthal  
François Burkhardt  
Marco Elia  
Paolo Parisi  
Oliviero Toscani  
Enrico Facino

instant exhibition catalogue  
Milan, April 13 2010

**AREA**  
**+601**  
rivista di architettura e arti del progetto aprile 2010

Matteo Thun  
& Partners

Via Appiani 9  
20121 Milano

Tel. + 39 02 655 69 11  
Facsimile + 39 02 657 06 46

www.matteothun.com  
mail@matteothun.com

funzionalità e carattere estetico  
functionality and aesthetic character  
**il pensiero e le suggestioni di Matteo Thun**  
**thoughts and suggestions by Matteo Thun**

Abbiamo bisogno di meno peso e più luce. Abbiamo bisogno di prodotti che raccontano idee senza parole. Prodotti mobili per una vita contemporanea nomade, che raccontano storie di sostenibilità richieste dalle necessità ambientali. Abbiamo bisogno di meno necessità e più essenzialità, risposte trasparenti e semplici. Il nostro prodotto di design è un'architettura di gesti necessari per servire una vita quotidiana che va ben oltre la nostra vita presente.

We need less weight and more light. We need products that tell ideas without words. Products that are mobile because contemporary lives are nomadic. Products that tell stories of sustainability because environmental necessities ask for it. We need less needs and more essential, economical, transparent answers. Our product design is an architecture of simple but necessary gestures to serve a daily life that goes well beyond our present life.

[www.matteothun.com](http://www.matteothun.com)



**area:** Nella fase di progettazione di un oggetto di design per la cucina prevale la ricerca della funzionalità o viceversa l'attenzione verso il carattere estetico cioè l'atto creativo del designer è più legato a soddisfare le esigenze funzionali o le suggestioni sensoriali del piacere e del gusto?

**Matteo Thun:** La funzionalità e l'attenzione verso il carattere estetico vanno sempre a pari passo, il funzionale non dev'essere brutto e il bello può anche essere funzionale!

**area:** Pensa sia possibile sovvertire l'associazione, consolidata nel tempo, tra oggetti della cucina e materiali con cui sono realizzati (tipo il bicchiere in vetro, il piatto in porcellana, la posata in metallo...)? E quanto influiscono questi ultimi nella produzione del design?

**M.T.:** L'icona rimane comunque anche se si può esercitare a usare altri materiali per un oggetto. Però secondo me c'è un motivo perché il bicchiere è di vetro per esempio: è pulito, non dà nessun profumo e quindi perfetto nella sua semplicità. Per altre necessità si può cambiare (posate di plastica), però l'icona rimane.

**area:** Quali sono le aziende più sensibili alla ricerca e che sono meglio disposte a investire nel design?

**M.T.:** Credo che ormai tutte le aziende siano diventate più sensibili alla ricerca e anche a investire nel design.

**area:** Quali sono gli oggetti che l'hanno ispirata? Quali i designer che hanno fatto scuola sul tema del cibo? E quali i pezzi emblematici?

**M.T.:** Soprattutto la cucina di famiglia, la cucina di mia nonna dove si ritrovavano tutti intorno alla tavola a stare in compagnia e rilassarsi. Quell'immagine mi è rimasta come la più bell'ispirazione sia per gli strumenti di cucina che anche per la cucina stessa. Come pezzo emblematico mi verrebbe in mente la pentola di Sarpaneva.

**area:** Quali sono gli ultimi pezzi da lei realizzati nell'ambito del design per la cucina?

**M.T.:** Abbiamo sviluppato posate di Zwilling "Soho", coltelli "Twin 1731", pentole di TVS che sono state premiate anche col rinomato Wallpaper\*-Award.

**area:** Che caratteristiche ha una cucina da lei progettata a livello di concezione dello spazio?

**M.T.:** La cucina dev'essere funzionale in ogni caso e quindi anche lo spazio deve essere sfruttato al massimo in modo positivo per avere un'atmosfera rilassante, "a casa", un posto di riunione della famiglia, vivibile.

**area:** When you design an item for the kitchen, what is the predominant aspect? A pursuit of functionality, or vice versa an attention to the aesthetic character? In other words, is your creativity aimed mainly at meeting the functional requirements, or do the sensorial suggestions of pleasure and taste prevail?

**Matteo Thun:** Functionality and an attention for the aesthetic character always go hand in hand, something functional does not have to be ugly and something beautiful can also be functional!

**area:** Do you think it is possible to overturn the relationship, consolidated over time, between kitchen objects and the materials they are made in (as a glass in glass, a plate in porcelain, cutlery in metal...)? And how do this relation influence the design production?

**M.T.:** The icon in any case remains, even if one may experiment with other materials for an object. But, in my opinion, there is a reason why the glass is made of that material, for instance: it is clean, it does not give off any odour and it is therefore perfect in its simplicity. It is possible to change as to the other requirements (as for instance cutlery in plastic) but the icon remains.

**area:** What companies are most appreciative of research, and which are most willing to invest in design?

**M.T.:** I believe that by now all companies have become more sensible to research, and also to invest in design.

**area:** What are the objects which have inspired you? What designers have set an example in the food sector? And what are the emblematic pieces?

**M.T.:** Above all, the family kitchen, my grandmother's kitchen where everyone united at the table, to be together and relax. That image has remained as the most beautiful inspiration, both for kitchen instruments and the kitchen itself. As to emblematic products, what comes to my mind is the pot by Sarpaneva.



**area:** What are your latest designs in the kitchen sector?  
**M.T.:** We have developed cutlery for Zwilling, the "Soho", "Twin 1731" knives, pots for TVS which have also received the renowned Wallpaper\*-Award.

**area:** What are the characteristics of a kitchen designed by you, in terms of spatial planning?  
**M.T.:** The kitchen must be functional, in every case, and therefore also the space must be fully exploited in a positive way, to create a relaxing atmosphere, a place where feels at home, where the family can get together, a livable place.

In this and in the previous page: Kitchenette, 2010. The project will be presented during Salone del Mobile di Milano.

On the right: Terra cookware, TVS, 2008-2009 (top). Twin 1731, Zwilling, 2005-2008 (bottom).

