

1 ★ In passato l'attenzione era puntata prevalentemente sul lavoro: preparare da mangiare in senso stretto.

Oggi la cucina si configura come un luogo flessibile pronto a assumere funzioni diverse. Ad esempio, sempre più spesso viene vissuta come un living, dove trascorrere momenti di relax. Di conseguenza cambia il modo di arredare gli spazi: flessibili, meno specializzati e più orientati alla convivialità.

2 ★ Con Scavolini Ki ho sviluppato un progetto modulare, basato su una mensola lignea e tanti contenitori a vista, ripresi nel piano cottura, nella cappa e nel lavello per trasmettere il senso di uniformità. Un'idea molto semplice e basica. Ma al tempo stesso anche un po' speciale. La parola 'ki' ha diversi significati in giapponese: contenitore, legno, funzione, tecnologia, ma anche sentimento ed emozione. La mia cucina li sintetizza tutti.

3 ★ Penso che le regole del design siano state sovvertite dai nuovi sistemi di cottura. L'avvento dei piani elettrici con la loro grafica essenziale attenua l'effetto massiccio dei bruciatori a gas e rende possibile arredare il tinello in un modo più personale. Assieme alle cappe a scomparsa contribuiscono a trasformare la cucina offrendo opportunità un tempo impensabili nei progetti di interior.

4 ★ Per me è davvero difficile dare suggerimenti perché la composizione dipende dalle caratteristiche dello spazio, oltre che dai gusti personali. È importante immaginarsi una cucina dove 'si vuole stare anche quando non si cucina'. Un posto in cui poter leggere un libro, ascoltare musica, fare due chiacchiere. Ecco, penso che questo sia un buon consiglio per scegliere la cucina giusta e progettarela in maniera ottimale.



Flessibilità multitasking

OKI SATO

Il frontman di Nendo ha un'idea di cucina che si apre al soggiorno senza soluzione di continuità.
«Un posto dove poter leggere e ascoltare musica»