

per

eating out

+991

restaurants in italy itineraries

rivista internazionale di architettura e arti del progetto ottobre 2019

+991

supplemento

eating out



Rivista Bimestrale/Poste Italiane SpA

Italia € 12,00 Canada CAD 39,95/Germany € 24,80/UK GBP 19,50/Greece € 22,00/Portugal € 22,00/Spain € 22,00/Switzerland CHF 30,00/USA \$ 40,95/Belgium € 22,00



interviews Patricia Urquiola / Cristina Celestino / Vudafieri-Saverino Partners / Maurizio Lai Architects /
projects Vector Architects / MUDA - Architects / Snøhetta / Overtreders W /
Massimiliano Rendina, Giuseppe Fantasia / Bornstein Lyckefors / Renesa Architecture Design Interiors /
Vudafieri-Saverino Partners / Maurizio Lai Architects / **restaurants in Italy itineraries**

A Dream World

a dialogue with Cristina Celestino

Laura Andreini: Venezia, Firenze, Roma e Milano. Città diverse tra loro per storia, tradizione e morfologia. Quanto hanno influito nel suo processo progettuale?

Cristina Celestino: Venezia rappresenta il primo passo del mio percorso formativo. Ho scelto di intraprendere la carriera di architetto iscrivendomi alla facoltà di architettura IUAV. Mi ritengo privilegiata di aver trascorso questo periodo importante in una città così onirica e colta.

Penso che la capacità di osservare si acuisca maggiormente in quei luoghi che stimolano la riflessione. Venezia è stata fondamentale proprio per il suo contesto che è quello di una città storica nata dalla stratificazione di interventi diversi che però le hanno donato un'armonia unica. Basti pensare a piazza San Marco frutto di una sedimentazione di migliaia di anni che però si presenta come un insieme totalmente equilibrato e piacevole alla vista dove il lavoro del tempo, della stratificazione dell'architettura, dei materiali, delle lavorazioni, dona un senso di armonia che si incarna nel risultato che abbiamo davanti agli occhi.

Il trasferimento a Firenze è invece stato dettato dal mio relatore di tesi Massimo Carmassi che aveva uno studio nel centro storico della città dove mi sono trasferita per lavorare con lui. È stato un periodo fondamentale perché ha segnato l'approccio alla professione di architetto anche se in seguito mi sono mossa verso l'architettura di interni e il prodotto, nonostante la mia tesi di laurea fosse in progettazione e centrata su un carcere femminile a Venezia. Sono rimasta a Firenze per qualche anno lavorando sempre su scala edilizia e urbana. Ho studiato molto Leon Battista Alberti, i suoi spazi, le policromie dei suoi marmi.

Dopo un breve periodo a Roma, una città dalla bellezza molto più magnificente e pomposa, mi sono spostata a Milano, dove ho iniziato a lavorare come architetto per la parte di interior per Sawaya e Moroni.

Milano è stato il punto di approdo definitivo: qui mi sono votata definitivamente all'architettura di interni e per compiere questo passo è stato fondamentale vivere il fermento della città nei confronti del design, il fervore del Salone del Mobile che si respira molto intensamente vivendo qui. Milano ti coinvolge molto da questo punto di vista anche per quanto riguarda tutto il processo che sta dietro il design: dai fornitori, al tema degli scatti fotografici, agli allestimenti per gli showroom. Ho iniziato a disegnare degli arredi per conto mio nei fine settimana e poi nel 2012 ho partecipato al Salone Satellite con alcuni prototipi autoprodotti. Ho lavorato anche per Strato Cucine leader del settore per quanto riguarda le cucine custom che utilizzano materiali lavorati artigianalmente ad altissimi livelli.

Laura Andreini: Venice, Florence, Rome and Milan. Cities that differ in history, tradition and morphology. How much have they influenced your design process?

Cristina Celestino: Venice represents the first step in my training. I chose to pursue an architectural career by enrolling in the IUAV faculty of architecture. I feel privileged to have spent this important period in such a dreamlike and cultured city. I think that the ability to observe becomes more acute in those places that stimulate reflection. Venice has been fundamental precisely because of its context, which is that of a historic city born from the stratification of different interventions that have given it a unique harmony. One only has to think of Piazza San Marco, the result of thousands of years of sedimentation which, nonetheless, presents itself as a totally balanced and attractive whole, where the work of time, the stratification of architecture, materials and workmanship, gives a sense of harmony embodied in the result we have before our eyes.

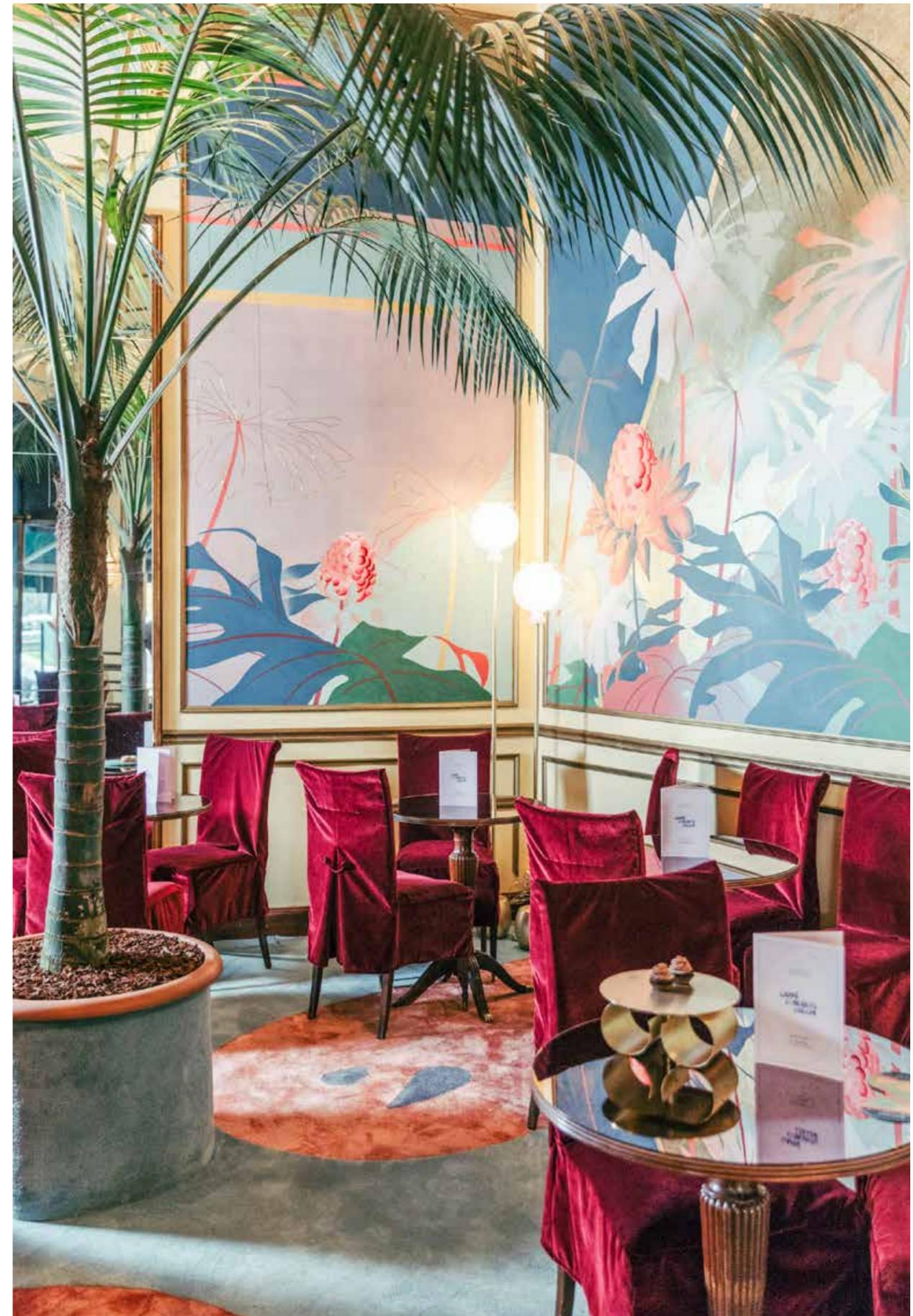
The move to Florence was instead dictated by my thesis advisor Massimo Carmassi, who had a studio in the old part of the city where I moved to work with him. It was a fundamental period because it marked my approach to the architectural profession, even though I later shifted towards interior architecture and the product, despite my thesis being on planning and focused on a women's prison in Venice. I stayed in Florence for a few years continuing to work on an urban scale.

Cristina Celestino è nata nel 1980 a Pordenone. Nel 2005, dopo essersi laureata presso lo IUAV di Venezia, ha lavorato con prestigiosi studi di design, concentrandosi su architettura d'interni e design.

Nel 2009 si trasferisce a Milano, fondando il proprio marchio di mobili Attico Design. Come designer e architetto, Cristina Celestino crea progetti esclusivi per clienti privati e aziende. Il suo lavoro si estende anche alla direzione creativa e alla progettazione di interni e allestimenti. Cristina ha ricevuto numerosi premi e onorificenze internazionali, tra cui il Premio speciale della giuria nel "Salone del Mobile Milano Awards" nel 2016 e l'Elle Deco International Design Award nella categoria Wallcovering nel 2017 con il progetto di rivestimento murale "Plumage" per Botteganove e in 2019 con la collezione di rivestimenti murali "Giardino delle Delizie" per Fornace Brioni.

Cristina Celestino was born in 1980 in Pordenone. In 2005, after graduating from the School of Architecture at IUAV University of Venice, she worked with prestigious design studios, focusing on interior architecture and design.

In 2009 she moved to Milan, founding her own furniture brand Attico Design. As a designer and architect, Cristina Celestino creates exclusive projects for private clients and companies. Her work also extends to creative direction for companies, and the design of interiors and displays. Cristina has received many international prizes and honours, including the Special Jury Prize in the "Salone del Mobile Milano Awards" in 2016 and the Elle Deco International Design Award in the Wallcovering category in 2017 with the wall covering project "Plumage" for Botteganove and in 2019 with the wall covering collection "Giardino delle Delizie" for Fornace Brioni.





Infine, dopo la nascita di mia figlia, ho aperto il mio studio, chiudendo così il cerchio di un percorso piuttosto veloce. Quello che in questo tragitto forse mi ha premiato è stata la mia coerenza che va dal prodotto al lavoro degli interni. Adesso quando un cliente mi chiama – per una direzione creativa, per la progettazione di un interno o di un prodotto – mi chiede di usare il mio linguaggio e credo che trovare la propria strada e il proprio codice comunicativo sia la svolta definitiva. Nel mio caso aver avuto esperienze in studi importanti e aver lavorato anche in ambiti non strettamente legati al design mi ha aiutato perché non avendolo studiato sui libri l'ho potuto apprendere in modo più libero, avvicinandomi alla materia senza una serie di paletti o preconetti che una formazione strettamente legata all'interior o al design ti possono dare. Questa libertà ti permette di leggere lo spazio in generale non focalizzandosi soltanto sugli elementi o sulla somma di oggetti che lo abitano, ma pensando più alla sua costruzione. Altro elemento fondamentale sono i riferimenti, i temi progettuali in cui mi sono sempre sentita molto libera di muovermi senza legami precisi: dalla gioielleria al design dei grandi maestri, dal Rinascimento al tema del giardino all'italiana. Credo che il mio attingere a materie così diverse in modo libero sia merito proprio della formazione che ho avuto che ha toccato settori disparati e non si è fossilizzata soltanto su un contenuto.

I studied Leon Battista Alberti a lot, his spaces, the polychromies of his marbles. After a brief period in Rome, a city of much more magnificent and pompous beauty, I moved to Milan, where I started working as an interior designer for Sawaya and Moroni. Milan was the definitive landing point: here I definitively devoted myself to interior design and to take this step it was fundamental to experience the ferment of the city towards design, the fervour of the Salone del Mobile that is breathed very intensely when one lives here. Milan is captivating from this point of view, also as regards the whole process behind design: from the suppliers, to the theme of the photographic shots, to the preparations for showrooms.

In this and in the previous page: Caffè Concerto Cucchi, Milan. Photos by Mattia Balsamini.

L.A.: Guardando i suoi lavori si è spesso catapultati in una realtà diversa in bilico tra il reale e l'onirico. Ripetizioni, simmetrie, colori ed una totale attenzione – potremmo dire scarpiana – al disegno di ogni singolo elemento generano una profonda sensazione di serenità. Un immaginario intriso dei grandi classici dell'architettura e del design accompagnati però da intuizioni contemporanee. Cosa vuole comunicare con i suoi lavori?

C.C.: Normalmente parto da riferimenti diversi, molte volte legati alla storia, ci lavoro sopra in maniera totalmente libera in modo da renderli contemporanei, li sottopongo a delle geometrie o a un certo tipo di estetica creando un risultato finale che diventa un po' straniante.

Il fruitore riconosce i rimandi a cose più rassicuranti che appartengono al nostro bagaglio culturale, però allo stesso tempo percepisce l'elemento del contemporaneo, del nuovo, capisce il riutilizzo di fonti che vengono dal passato fuse in una rilettura contemporanea: una sintesi che risulta destabilizzante. I miei riferimenti poi non sono uno, ma molteplici; io stessa parto da un ventaglio di reference per poi fare una sorta di riassunto ottenendo un risultato finale colmo di molte informazioni filtrate e rielaborate.

L.A.: Colore, materia, dettaglio e luce sono elementi persistenti nella sua pratica progettuale. Elementi che interagiscono tra di loro e che trovano nel prodotto di design, a piccola e grande scala, una sintesi necessaria. Quanto sono importanti questi elementi nel suo processo creativo?

C.C.: Dipende dal tipo di intervento: nel lavoro sugli interni una fase molto importante è proprio quella della raccolta dei campioni dei materiali e dei vari colori in modo da poter verificare che l'idea iniziale sia coerente. Sia nell'utilizzo dei materiali che in quello dei colori cerco sempre di spingermi ad utilizzare tonalità in un modo non usuale e allo stesso tempo evitare accostamenti banali. C'è sempre una percentuale di rischio nella fase della realizzazione; non è detto che se un progetto funziona con le immagini render o durante l'assemblaggio dei campioni anche in cantiere abbia lo stesso risultato. Utilizzando poi materiali pregiati e custom-made non abbiamo il tempo di intervenire per modificarli; per questo lo studio a monte risulta essenziale.

L.A.: Spesso le viene attribuita una lettura femminile nella sperimentazione progettuale per quanto, penso, non si possa attribuire un genere alla progettazione né tantomeno al prodotto di design. È d'accordo con questo?

C.C.: Il bagaglio culturale e personale di riferimenti è sicuramente femminile perché è quello che più mi appartiene. Detto questo penso che la sensibilità non sia circoscrivibile a un genere. La sensibilità non si può definire femminile o maschile ma è semplicemente una questione di visione progettuale; ci sono progettisti uomini che hanno un approccio più delicato e curioso e viceversa donne che abbracciano uno stile molto più tecnico. Non è il genere che determina il risultato.

I started designing furniture on my own at weekends and then in 2012 I participated in the Salone Satellite with some self-produced prototypes. I also worked for Strato Cucine, leader in the industry of custom-made kitchens that use high-quality handcrafted materials.

Finally, after the birth of my daughter, I opened my own studio, thus closing the circle of a rather rapid path of development.

What probably rewarded me on this journey was my consistency that goes from the product to interior design. Now when a client calls me – for some creative advice, for the design of an interior or a product – he/she asks me to use my language and I believe that finding one's own path and one's own communication code is the definitive turning point. In my case, having had experience in important studios and having worked in areas not strictly related to design helped me because, not having studied it in books, I was able to learn more freely, approaching the subject without a series of limitations or preconceptions that a form of training closely related to interior design can give you. This freedom allows you to read the space in general, not focusing only on the elements or the sum of objects that inhabit it, but thinking more about its construction.

Another fundamental element are the references, the design themes in which I have always felt very free to move without strict ties: from jewelry to the design of the great masters, from the Renaissance to the Italian garden theme. I believe that my drawing freely on subjects that are so different is due to the training I had that touched disparate sectors and was not fossilised purely on content.

L.A.: Looking at your works, you have often been catapulted into a different reality poised between real and oniric. Repetitions, symmetries, colours and a complete attention – we could say Scarpa-inspired – to the design of each single element generate a profound feeling of serenity. An imaginary imbued with the great classics of architecture and design but accompanied by contemporary insights. What do you wish to communicate with your work?

C.C.: Normally I start from different references, often linked to history, I work on them in a totally free manner in order to make them contemporary. I subject them to geometries or to a certain kind of aesthetic to create a final result that becomes a slightly alienating.

The user recognises the references to more reassuring things that belong to our cultural background, but at the same time he/she perceives the element of the contemporary, of the new, and understands the re-use of sources that come from the past merged into a contemporary reinterpretation: a fusion that is destabilising. My references are not one, but many; I myself start from a broad range of references and then make a sort of summary obtaining a final result filled with a lot of filtered and reworked information.

L.A.: Colour, material, detail and light are persistent elements in your design practice. Elements that interact with one other and find a necessary fusion in the small and large scale design product. How important are these elements in your creative process?

C.C.: It depends on the type of intervention: in interior design a very important phase is precisely that of collecting samples of materials and various colours to be able to verify that the initial idea is consistent. In both the use of materials and colour, I always try to push myself to use shades in an unusual way and at the same time avoid banal combinations. There is always a risk percentage in the implementation phase; it is not necessarily true that if a project works with the rendered images or during the assembly of the samples even on the construction site it has the same result. Then using precious and custom-made materials we do not have the time to modify them; for this reason study is essential.

L.A.: Often you are associated with a feminine interpretation in design experimentation, although I do not think one cannot attribute a genre to design or even to the design product. Do you agree with this?



L.A.: Negli ultimi decenni ha acquisito sempre più importanza il tema della sostenibilità anche in ambito culinario. Tornare a sapori antichi – della terra – riletti in chiave contemporanea. Si può dire lo stesso degli spazi dedicati al cibo. Quali sono gli elementi da tenere in considerazione quando si progettano bar e ristoranti e mercati coperti?

C.C.: Non si può semplicemente pensare che un materiale o un prodotto sia sostenibile. Un progetto per rispondere ai principi di sostenibilità deve essere anche bello e vincente. Non è detto che realizzare un mobile con un materiale sostenibile significhi rendere tale anche il prodotto.

La sostenibilità è data da una buona progettazione oltre che dall'utilizzo di un materiale a sua volta sostenibile; anche la filiera produttiva deve essere attenta alle problematiche ambientali. Dobbiamo inoltre tenere in considerazione la durevolezza di questo oggetto; se un prodotto di design deve essere iconico e funzionale deve, allo stesso tempo, essere duraturo nel tempo, resistere alle mode. Già questo, per me, vuol dire essere sostenibile. Quello che mi sforzo di fare nei miei lavori è di scegliere fornitori attenti a queste problematiche e che trattino solo materiali local lavorandoli in modo corretto. Cerco sempre di creare prodotti che spero abbiano una durata nel tempo sia materica che concettuale.

L.A.: Come nasce, per lei, il progetto di interni di un ristorante e come gli elementi che citavamo prima – colore, materia e luce – si inseriscono nella ideazione di questi spazi?

C.C.: Il tema della fruizione del cliente è sempre più importante. Sia nel retail che negli ambienti legati al cibo è fondamentale che lo spazio aiuti a creare una empatia tra l'utente e il personale del locale, si cerca sempre uno scambio diretto: basti pensare alla moda delle cucine a vista capaci di creare un rapporto scambievole tra il cliente e il cuoco. Nel progetto del Cocktail Club dell'hotel Palazzo Experimental a Venezia, ad esempio, lo spazio è molto piccolo, ma la presenza del bancone è fondamentale poiché, oltre ad avere un ruolo funzionale, consente di sviluppare il rapporto con il cliente che da qualunque parte del locale può avere un contatto visivo con chi è al di là del bancone.

Questa trasparenza anche nella preparazione del cibo vuol dire prendersi cura del cliente.

Si cerca di valorizzare sempre l'eccellenza della produzione local made: dalla materia prima al modo di trattare gli alimenti. Ci si confronta sempre di più con la cultura del luogo. I ristoranti cercano di avere il loro orto; comprare il cibo nei mercati locali; anche la cottura prende spunto da quella del luogo da cui provengono. La preparazione del cibo diventa un vero e proprio rito che deve essere valorizzato dall'architettura che ora più che mai risulta sempre di più al servizio di questa esperienza: dalla scelta delle materie prima, alla lavorazione del cibo fino alla presentazione. La preparazione diventa quindi una scena, un atto teatrale.

C.C.: The cultural and personal baggage of references is certainly feminine because it is what belongs to me the most. Having said this, I think that sensitivity cannot be limited to a genre. Sensitivity cannot be defined as feminine or masculine but it is simply a matter of design vision; there are male designers who have a more delicate and curious approach and vice versa women who embrace a much more technical style. It is not the kind that determines the result.

L.A.: In the last few decades the issue of sustainability has also become increasingly important in the culinary field. Returning to ancient flavours of the earth, reinterpreted in a modern key. The same can be said of the spaces dedicated to food. What are the elements to consider when designing bars and restaurants and covered markets?

C.C.: One cannot simply think that a material or a product is sustainable. A project to meet the principles of sustainability must also be beautiful and successful. It is not certain that making a piece of furniture with a sustainable material means making the product such.

Sustainability is given by a good design as well as the use of a material that is itself sustainable; the production chain must also be attentive to environmental problems. We must also take into account the durability of this object; if a design product must be iconic and functional it must, at the same time, be long-lasting and resist fashion. Already this, for me, means being sustainable. What I strive to do in my work is to choose suppliers who are attentive to these problems and who treat only local materials by working them correctly. I always try to create products that I hope will have both material and conceptual durability.

L.A.: How did the interior design of a restaurant come about for you and how did the elements we mentioned earlier – colour, material and light – fit into the design of these spaces?

C.C.: The theme of customer use is increasingly important. In both retail and food-related environments, it is essential that the space helps create an empathy between the user and the staff of the restaurant, a direct exchange is always sought: one only has to think of the fad of the open kitchens capable of creating a mutual relationship between customer and chef.

In these pages:
Experimental Cocktail
Club, Venice.
Photos by Karel Balas.



In the project of the Cocktail Club of the Palazzo Experimental hotel in Venice, for example, the space is very small, but the presence of the counter is fundamental since, in addition to having a functional role, it allows the development of a relationship with the customer, who from anywhere in the room may have visual contact with those working behind the counter. This transparency also in the preparation of food means taking care of the customer. We always try to enhance the excellence of local production: from the raw material to the way food is processed.

We are increasingly confronted with the culture of the place. Restaurants endeavour to have their vegetable garden; buy food in local markets; even cooking takes its cue from the origins of the food products. The preparation of food becomes a genuine ritual that must be enhanced by the architecture that now more than ever is increasingly at the service of this experience: from the choice of raw materials, to the processing of food to its presentation. Preparation thus becomes a scene, a theatrical act.