

dd FREE n



DESIGN DIFFUSION NEWS



ARCHITETTURA



ARTE



FASHION



CITY INVADERS

23



FOOD MOOD

DESIGN & ARCHITECTURE IN MILAN

CARLO COLOMBO & GIORGETTI: TOGETHER AGAIN

EXPODESIGN2015

...ALL YOU NEED FOR DESIGN WEEK



INTERVISTE

Txt > Claudio Moltani

ddFREE
n

IL CONTESTO È TUTTO

Sara Ferrari e la sua
dining agenda

UNA CHIACCHIERATA CON LA DESIGNER SARA FERRARI, UNA DI QUELLE ITALIANE CHE NON HA PAURA DI CONFRONTARSI, VIVERE E LAVORARE ALL'ESTERO





SARA, SEI UNA DESIGNER ECLETTICA, PASSI DALLE STUFE A PELLET ALLA DINING AGENDA E, PER DI PIÙ, LAVORI LONTANO DALL'ITALIA... SEI ECLETTICA FORSE PER QUESTO?

Beh sicuramente il mix culturale influisce, ma probabilmente più sull'approccio che sulla scelta di tipologia di oggetti a cui lavorare. Per me che si tratti di un divano o di un gioiello non fa molta differenza, il punto di partenza è sempre il cercare di capire che cosa è importante per le persone, e lavorare su cosa gli oggetti possano significare di nuovo.

In più, in realtà, credo che l'essere eclettica sia proprio un' indole...faccio fatica a preferire o scegliere in generale. Non ho neanche un attore o un cantante preferito, chiaramente prediligo dei generi, ma per me tutto ha un suo senso se posto nel contesto giusto e osservato dal punto di vista corretto.



Sopra, i vasi Yes, realizzati da barattoli di yougurt e, a fianco, come tagliarli



MI SEMBRA CHE L'AMBIENTE CUCINA, IN SENSO LATO, SIA QUELLO DOVE TU PIÙ TI DIVERTA... I BICCHIERI, I VASETTI DI YOGURT, LA STESSA DINING... INFLUENZE MEDITERRANEE? TUTTO SUCCESSO PER PURO CASO...O FORSE NO?

Beh, l'essere italiana ha influito sicuramente, esiste cultura del cibo più articolata e sentita della nostra? Per noi l'essere a tavola è un rito: è un'insieme di gesti, esperienze, senso estetico, percezione di gusto e altri sensi. E' un mondo fantastico per cui si possono disegnare un'infinità di cose, e non solo oggetti. Sia per i bicchierini che per la Dining Agenda, anche se i punti di partenza progettuali erano completamente diversi, la volontà è stata quella di rendere speciali alcuni momenti dello "stare a tavola"; nel caso della Dining Agenda lo scopo era il render giustizia a pause pranzo troppo brevi, mentre nel caso dei bicchierini il focus era sull'esperienza del bere in compagnia di amici per rendere il momento più ricco e divertente. Nel caso dei vasetti, invece, un oggetto da frigorifero e poco da tavola è stato trasformato in elemento decorativo per un oggetto nuovo, il vaso di fiori.

Sara Ferrari nasce a Brescia nel 1981. Terminati gli studi presso Machina Lonati Fashion and Design Institute , si trasferisce a Londra dove inizia diverse collaborazioni con studi di product e di interior design. Nel 2009 fonda Sara Ferrari Design. Al momento vive e lavora fra Delft, Amsterdam, Brescia e Milano.

Il set cicchetti Alla Goccia, prototipi in vetro by Massimo Lunardon

