Case da Abitare: Interiors, Design & Living
English text | Italia € 4,50
http://atcasa.corriere.it/Casedaabitare
Settembre 2011

9 771122 643000 10150

CASE DA ABITARE

L'artista Lawrence Weiner: «Lavoro in camera da letto». Michel Comte: «Ecco casa mia»

Bergère al neon: le firma Lee Broom per le pop star. Tomek Rygalik, designer in poltrona

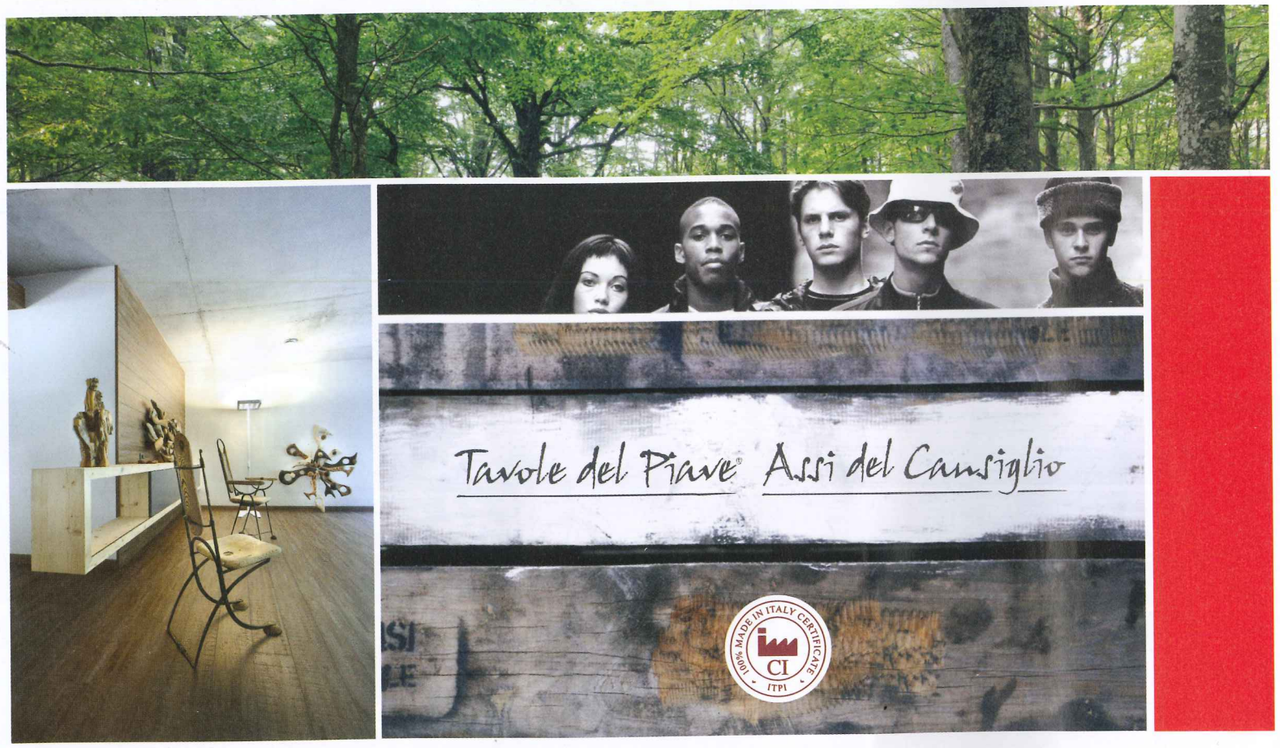
Foster, Libeskind, Gehry: tutti a Toronto. Metti una vacanza a Basilea, nell'ostello a 5 stelle

Da regista a architetto della notte: David Lynch apre il club Silencio. E ne parla con noi

ITLAS

RISPETTA
I RITMI
DELLA NATURA

PAVIMENTI IN LEGNO



TAVOLE DEL PIAVE & ASSI DEL CANSIGLIO SONO PRESTIGIOSI ASSITI A TRE STRATI CON CUI ITLAS HA RISCOPERTO I PAVIMENTI DI UN TEMPO RIPROPONENDOLI CON LO STESSO PREGIO E LA STESSA EMOZIONE. SONO FABBRICATI INTERAMENTE IN ITALIA, COSTRUITI CON MATERIALI NATURALI DI QUALITÀ E DI PRIMA SCELTA E REALIZZATI IN MODELLI ESCLUSIVI. **WWW.ITLAS.IT**

CHIAMACI ALLO 0438 368040

Richiedi l'attestato di autenticità "Assi del Cansiglio" e "Tavole del Piave"dai rivenditori autorizzati Itlas

VENETO AGRICOLTURA
FORESTA ITALIANA CERTIFICATA CANSIGLIO BOSCO DA REMI DI SAN MARCO
PEFC PEFC/18-31-42
EMISSIONE DI FORMALDEIDE SECONDO GLI STANDARD GIAPPONESI
FSC RICHIEDI I PRODOTTI CERTIFICATI FSC-COC

Coltelli Couteaux d'Orfèvre di Puiforcat: il set da sei pezzi costa 2.400 euro (sotto). Firmano il progetto il designer marchigiano Gabriele Pezzini e lo chef Pierre Gagnaire: tre stelle Michelin e un ristorante omonimo a Parigi (in basso)

Uno chef e un designer riprogettano il re degli utensili da cucina per la francese Puiforcat. Lama in acciaio e manico di palissandro, per produrre gesti eleganti

Fornelli e coltelli

L'argomento è tagliente: coltelli di design. La collezione Couteaux d'Orfèvre di Puiforcat (gruppo Hermès), storico marchio di complementi per la tavola. Una gioielleria, più che un'azienda, che ha fondato il suo valore sulla bellezza funzionale degli oggetti.

E dalla funzione parte il designer, Gabriele Pezzini. «Il progetto», dice, «è nato tagliando un pezzo di cartoncino di grosso spessore. Cercando di capire come si impugna il coltello, ho compreso quanto sia importante creare una continuità tra la lama e il manico».

La prima, in acciaio inox, è trattata con la tecnologia Evercut, tecnica brevettata al laser che intensifica la capacità di taglio e la durata nel tempo. Il secondo, in palissandro, ha una struttura cruciforme, realizzata con incastri al decimo di millimetro. Che nascondono alla vista i punti di fissaggio tra il legno e le parti metalliche.

Un concentrato di qualità estetiche e costruttive, dunque. Tanto elevato che per ottenerlo Pezzini ha preso qualche 'ripetizione'. Gomito a gomito con lui, lo chef stellato Pierre Gagnaire (tra i precursori del movimento fusion) gli ha spiegato i tecnicismi dell'oggetto. «Ci siamo guardati, più che parlati», ammette Pezzini. «E spesso abbiamo comunicato a gesti, facendo finta di avere un coltello tra le mani. Ma l'intesa è stata perfetta».

Allo chef è andato anche il compito di selezionare i sei modelli della collezione, «gli indispensabili», che sfilettano, sminuzzano, disossano e affettano. Tutti armonizzati nelle proporzioni, per dimostrare che gli strumenti utili possono produrre gesti eleganti.

Couteaux d'Orfèvre è in produzione, e tra poco in vendita. La collezione è indirizzata a cuochi professionisti o amatori. «Ne ho

uno anche io», co
designer, «e lo us
taglia bene. Che p
qualità che ci si a
coltello, quando l

www.puiforcat.co
www.gabriele-pez
Elisabetta Colomb