

3 giugno 2022
Elle Decor

Ufficio Stampa La Cividina
0432 1746101
pr@carterandbennett.com

LA MILANO DESIGN WEEK 2022 VISTA DALLO STUDIO DI FEDERICA BIASI

La designer milanese ci accompagna nel countdown verso la settimana più attesa dell'anno raccontandoci i suoi progetti, i suoi desideri e le sue passioni



Andiamo a trovare **Federica Biasi** nel suo studio a Lambrate, alle porte di Milano. [Il Salone del Mobile e la Milano Design Week 2022](#) sono imminenti, i preparativi febbrili. “Sono appena tornata da piazza San Smpliciano, stiamo allestendo nello showroom di **Manerba** l’installazione *Midsummer*, mattoni rossi e un’esplosione di fiori in onore del mese estivo in cui quest’anno si tiene la Milano Design Week. Dopo l’intervista, andiamo da **Lema** in Brianza per controllare l’ultimo tessuto del divano *Niveaux*, che presentiamo in **Fiera a Rho**. Abbiamo molte novità settimana prossima”.

La designer, 33 anni, nel 2021 è stata eletta Young Talent of the Year agli [Elle Deco International Design Awards](#).



Gli schizzi dei progetti di Federica Biasi per la Milano Design Week 2022

Cos'altro presenti alla Milano Design Week, al via lunedì 6 giugno?

È la mia prima volta con **Gervasoni**. Ho disegnato due collezioni molto ampie di [outdoor](#), che comprendono un divano modulare e una rocking chair. I lettini e le sdraio da mare classici hanno ispirato la parte caratterizzante della linea Hashi, una texture molto raffinata, per la quale ho studiato l'approfondimento di Charlotte Perriand sul Giappone. Attingere al passato è per me sempre molto importante. Nel campo degli interni, invece, Sumo è una poltrona progettata per essere vestita. La collaborazione con **Frigerio** per panche, sedie e tavolini mi ha permesso di continuare a sperimentare con il legno, materiale che amo molto. Non da ultimo, con **La Cividina** presentiamo l'ampliamento della collezione Timo.

Come è il lavoro nello studio?

Siamo in cinque, e sotto Salone, tutti facciamo tutto!

In generale, siamo molto veloci e concreti, senza perdere in armonia e profondità. Non siamo solo orientati al prodotto, ma seguiamo la direzione artistica di un'azienda a 360°, quando ha bisogno di un nuovo posizionamento e di una strategia. Ci occupiamo del catalogo, delle immagini etc.

Il progetto più complicato e quello più piacevole?

Il più dannato non posso dirtelo! Ma non posso neanche dirti il preferito.

Un bellissimo lavoro che stiamo portando avanti è per **Decoratori Bassanesi**, un'azienda veneta di rivestimenti in ceramica: la collezione si chiama [Wabi Sabi](#), ispirata all'omonima filosofia ed estetica giapponese basata sulla bellezza dell'imperfezione. Piccoli tocchi che riescono a emozionare. Le culture orientali mi affasciano molto. Il concetto che porto avanti è quello di sviluppare prodotti che non siano "urlati", ma ricercati nei dettagli, capaci di suscitare sensazioni sottili, oltre ad essere funzionali.

Cos'altro ti ispira?

Il design moderno e i Maestri. Charlotte Perriand, non solo per il suo design, ma anche per quello che la sua figura ha rappresentato in quel momento storico, e rappresenta ancora oggi. Ha trascorso due anni di residenza d'artista in Giappone agli inizi degli anni 40: pensa a quanto era avanti! Mi piacerebbe avere i suoi pezzi, come quelli di Le Corbusier: vedere e toccare una reference reale è diverso che studiarla al computer. E mi chiedo: cosa possiamo fare noi oggi di nuovo? Spesso nel mio lavoro mi domando questo.

Come provi a rispondere?

Il momento storico che stiamo vivendo va veloce e necessita di scelte veloci: siamo in un frullatore, mi ci metto dentro anche io, ma dovremmo fermarci a riflettere. Negli ultimi 20 anni abbiamo trattato i prodotti come se fossero di moda, anziché puntare sulla comunicazione e sulla lunga vita di un manufatto per farlo diventare icona. Perché rincorrere sempre il nuovo invece che ripensare a nuove finiture e dettagli? Cosa c'è stato davvero di nuovo? Molti prodotti bellissimi spariscono subito, cannibalizzati da quelli successivi. Io stessa sto imparando a non farmi sopraffare dalla foga e ad approfondire il dialogo e la ricerca con le aziende, come all'epoca dei Maestri, che progettavano sempre a quattro mani.

Nel 2015 hai aperto Federica Biasi Studio. Come sei arrivata a questo nuovo inizio?

Liceo artistico a Milano, poi design di interni allo IED. Avrei voluto studiare design del prodotto, ma quando mi sono iscritta, nel 2008, il settore era in crisi. Il corso di interni mi ha dato una visione molto ampia: quando guardo a un prodotto, non lo vedo mai come un oggetto singolo ma lo colloco sempre in uno spazio. Poi ho lavorato in uno studio di architettura, ho progettato allestimenti, sfilate etc. Ho vissuto due anni in Olanda. Vedere campi e ambienti differenti mi ha formata per la varietà del lavoro del mio studio di oggi. Non mi annoio mai!

Cosa ti piacerebbe progettare che ancora non hai fatto?

Bella domanda. Ogni anno esprimo un desiderio, l'anno scorso ho detto: "mi piacerebbe fare delle piastrelle", e sono arrivate. Poi: "sarebbe bello fare delle maniglie!" E le stiamo sviluppando con un'azienda storica italiana. Ci sono degli item, come la sedia o appunto la maniglia, con cui negli anni i designer industriali si sono confrontati: pensare a oggetti quotidiani che abbiamo visto e stravisto, dove puoi cambiare davvero poco, è una sfida. Mi piacerebbe progettare un'[installazione immersiva](#) e un device elettronico!

Com'è il tuo rapporto con la tecnologia?

Le call su mille piattaforme diverse mi mandano in tilt, perché non continuare a usare Skype?

Mi piacerebbe molto riuscire a fare qualcosa con la tecnologia, fonderla con l'estetica e l'arredamento. Sono nata senza il cellulare e adesso lo utilizzo come se fosse un'estensione della mia mano: rappresento la generazione a cavallo tra queste due situazioni. Come un divano potrebbe integrare la tecnologia? Il timore è che il prodotto invecchi troppo in fretta, perché la tecnologia evolve molto velocemente.

Cosa ti aspetti da questo Salone? Cosa andrai a vedere?

Non sono una che vuole vedere tutto, tipo pallina impazzita: se vedo troppo, va a finire che non mi concentro su niente. Sicuramente dedicherò tempo alla scoperta dei prodotti in fiera: le aziende hanno avuto più tempo, rispetto alle edizioni passate, e mi aspetto così prodotti di ricerca e di qualità molto alta, con attenzione ai dettagli e ai materiali.

E invece in città?

Milano si sta espandendo molto e dislocando. Una delle mie mete sarà sicuramente [Alcova](#), presso l'ex Ospedale Militare a Baggio: hanno fatto una selezione molto bella, forse ancora più dell'anno scorso. Ho un'amica textile designer che espone lì: Atelier Vetra.

Amici internazionali che rivedrai?

Ospito, qui al piano superiore, due amici danesi molto bravi, Krøyer-Sætter-Lassen, che sono fuori dalla scena milanese. Vengono a vedere cosa succede settimana prossima, un po' come tutto il mondo.

La tua casa come è?

Abito nella via di fianco a questa. Il mio compagno (Moreno Vannini, *ndr*) lavora da Nendo, quindi la casa è molto minimalista. Lui è ancora più essenziale di me!

Parlate di lavoro ?

La regola sarebbe di no, ma quando ho bisogno di un consiglio, glielo chiedo. Per entrambi non è solo un lavoro, ma è una passione ed è bello poterla condividere. Siamo nerd, ma quando siamo insieme cerchiamo di non essere ossessivi. Condividiamo molte altre passioni.

Quali?

La montagna. Sia a me e che a Moreno piace essere circondati da totale silenzio e camminare, fare sport immersi nella natura. Andiamo in moto, ci piace viaggiare, scegliamo mete che possano essere stimolanti per il lavoro e la creatività ma anche di stacco. Quest'estate andiamo in Indonesia, un luogo con un'artigianalità molto forte, che ci può ispirare. Ci unisce anche l'alta ristorazione. Anziché fare cene random spesso, preferiamo provare i ristoranti di ricerca, stellati. C'è un parallelismo perfetto tra la cucina e il design.

Cosa intendi?

All'interno di una cucina stellata accade la stessa cosa che si svolge in uno studio di design: la ricerca di qualcosa di nuovo che non tutti capiranno in quel momento. Ti chiedi: come gli è venuto in mente? Lo chef è un creativo che racconta agli altri cosa fare, la cucina è una questione di creatività ma anche di tecnica. Lo stesso nel design: devi saper progettare una sedia comoda ma anche bella.

Ristoranti da provare?

Il St. Hubertus di Norbert Niederkofler a San Cassiano, in Alto Adige. Joia di Pietro Leemann a Milano, vegetariano. O più semplice l'Hortus a Cusano Milanino. E Radici a Como: lo chef è un ragazzo che ha lavorato da Nomad a Copenhagen, tra i numeri uno al mondo per cucina fermentata e naturale, a base di radici, muschi, licheni, piatti pazzeschi anche da vedere. È nella mia wishlist.

Cucini?

Sì. Sono nata e cresciuta con una mamma fissata con la naturopatia e cosa si mangiava. Le proprietà della curcuma, tea verde, bacche di goji, olio di cocco, semi di chia, alghe: l'attenzione per gli ingredienti è insita in me e nei miei fratelli. Vorrei fare un'installazione con il food, ho un'idea nel cassetto per far vivere la materia, il gusto e la texture in un modo inaspettato.