

prima il cibo, poi il design food first, then design

interview with Meneghello Paoelli
text by Chiara Scalco
photo by Marta Valentini

brand	Infinito Design
collection	Opera, Gemini, Imperfetto
designer	Meneghello Paoelli
materials	Solid Surface

Un esercizio di pensiero diverso dal solito. Immaginare prima il cibo, con le sue consistenze e i suoi colori, per disegnare il supporto in cui deve essere presentato (e mangiato). Su questo si è concentrato lo studio Meneghello Paoelli nella progettazione delle nuove linee di tableware per Infinito Design. Ne parliamo con i designer.

Chiara Scalco: Come vi siete affacciati al mondo del tableware e come siete riusciti a combinare il design con il food nella collaborazione con Infinito Design?

Meneghello Paoelli: Quello con Infinito Design si può proprio definire un incontro basato sulla condivisione: l'azienda aveva la necessità di sviluppare una collezione che si differenziasse per il suo contenuto di design. Ci siamo trovati dunque subito allineati su un approccio che verte su due punti: prima di tutto, non li abbiamo definiti piatti, ma "supporti per l'alta ristorazione"; questo ci ha aperto un mondo di nuovi riferimenti al di fuori del "food" – l'arte e la grafica per esempio. In secondo luogo, il bianco è il cuore dei progetti, sobrio, silenzioso. Il protagonista è lo chef con la sua ricetta, l'impattamento e l'effetto visivo che desidera ottenere.

C.S.: Avete disegnato tre collezioni diverse: quali sono le caratteristiche e le particolarità di ciascuna?

M.P.: "Opera" è una linea di piatti di forma quadrata pensati come cornici di un quadro, progettati per mettere al centro il cibo, il vero protagonista della tavola ed espressione della creatività dello chef. Il design prende ispirazione dal cartoncino tagliato a 45° usato come passe-partout per dare risalto alle stampe o alle opere d'arte. La collezione "Gemini" parte da un disegno minimale della forma, che assume un significato nuovo accostando al bianco un colore diverso: celeste, verde, sabbia e grigio.

Nella linea di piatti "Imperfetto", il bordo esterno del cerchio non si chiude perfettamente: un dettaglio, un'imperfezione che rende il progetto al contempo semplice e riconoscibile.

C.S.: Il materiale utilizzato è un dettaglio fondamentale. In che modo avete affrontato le caratteristiche della Solid Surface e come le avete tradotte nella realtà?

M.P.: Quello dei materiali è un ambito che sentiamo particolarmente familiare, visto il nostro approccio di industrial designer. Dalla scelta del materiale viene sempre un input imprescindibile nel progetto di nuovi prodotti. Con Infinito Design ci siamo avvicinati alla lavorazione della Solid Surface che da un lato è un'opportunità e dall'altro un limite: non prevede l'utilizzo di stampi ma una lavorazione meccanica per lastre, con utensili ad hoc. La concezione di queste linee di piatti è stata influenzata quindi dal processo produttivo.

L'opportunità della Solid Surface è stata soprattutto colta nella collezione Gemini: nel disegno dei piatti abbiamo sfruttato tutte le proprietà del Krion, un materiale che consente di saldare in maniera perfetta le lastre di diversi colori e finiture.

A different kind of mental exercise. First imagine the food, its consistencies and colours, and then design the background against which it should be presented (and eaten). This is the idea the studio Meneghello Paoelli applied to the design of its new lines of tableware for Infinito Design. We talk about them with designers.

Chiara Scalco: How did you approach the world of tableware, and how have you succeeded in combining design with food in your partnership with Infinito Design?

Meneghello Paoelli: Our partnership with Infinito Design might be described as based on fellowship: the company needed to develop a collection with a design that would stand out. We agreed right away on an approach based on two points: first of all, we don't call them plates, but "quality supports for fine dining"; this opened up a whole new market beyond the food industry, in art and graphics, for example. Secondly, white is the focus of our designs, sober, silent. The emphasis must be on the chef, and the recipe, how the plating takes place and the visual effect to achieve.

C.S.: You designed three different collections: what are the features and particular qualities of each?

M.P.: "Opera" is a line of square plates designed to be like frames for paintings, keeping the focus on the food, the true protagonist at table, and an expression of the chef's creativity. The design of Opera plates is inspired by the card cut at 45° and used as a passe-partout to emphasise artworks and prints.

The "Gemini" collection is based on minimalist design of form, given new significance by combining white with a different colour: pale blue, green, sand or grey.

In the "Imperfetto" line of plates, the outer rim of the circle is not completely closed: a little detail or flaw that makes the project both simple and memorable.

C.S.: The material used is an important detail. How did you deal with the features of Solid Surface, and translate them into reality?

M.P.: We are particularly familiar with materials, in view of our approach as industrial designers. The choice of material is always an important input in the design of new products. With Infinito Design, we approached the concept of working with Solid Surface, which represents both an opportunity and a limit: it does not permit use of moulds, but requires mechanical work with sheets of material using special tools. And so the concept behind this line of plates was influenced by the production process. The opportunity represented by Solid Surface is best taken advantage of in the Gemini collection: in the design of these plates we took advantage of all the properties of Krion, a material that permits perfect welding of sheets of material with different colours and finishes.



As industrial designers, Meneghello Paoletti worked on discrete details, focusing on food and the chef's creativity.