

## Pausa caffè / Coffee break

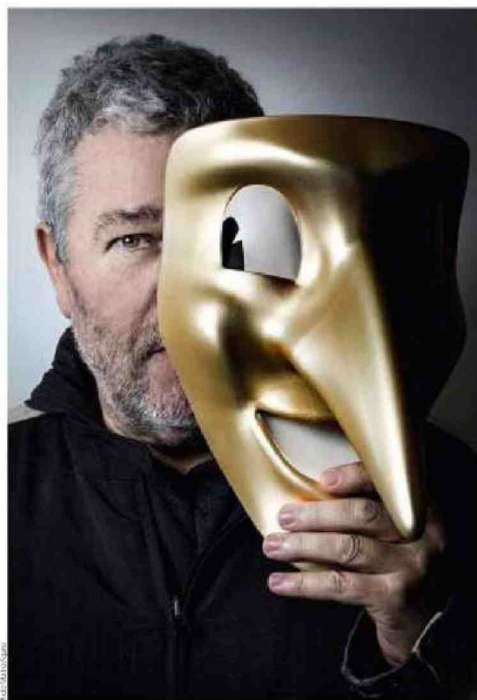
Testo / Text  
Walter Mariotti

Foto / Photos  
Mattia Aquila, Francesco Dolfo

### Philippe Starck ha progettato un luogo dove nutrire i cervelli del futuro

Il designer francese racconta il suo progetto per Amor in Farm, nuovo locale del Gruppo Alajmo all'interno del campus di H-Farm, il polo dell'innovazione e formazione, fondato da Riccardo Donadon a Roncade, in provincia di Treviso

The French designer describes his latest design, Amor in Farm, a new venue for the Alajmo Group, on the H-Farm campus, a hub for innovation and training, founded by Riccardo Donadon at Roncade, in the province of Treviso



**Walter Mariotti** Alimentazione e design. Che rapporto hanno oggi? E perché la prima vi è sempre più legata?  
**Philippe Starck** Per me, nel mondo esistono solo due cucine: la giapponese e l'italiana, che hanno praticamente la stessa base. Entrambe si fondano sul trovare il prodotto migliore, trattarlo con rispetto e trasferirlo il più possibile intatto nel piatto di una persona, solo presentandolo nel miglior modo possibile. Sono cucine basate sull'intelligenza, sul sapere e sulla schiettezza, con un obiettivo progettuale che merita di esistere. Per esempio, Amor in Farm significa nutrizione corretta, ma anche una fonte di gioia e di eleganza, in un rapporto umano. Questo eleganza è necessario nel corso di tutto il procedimento: all'inizio, durante e alla fine gli studenti arriveranno e coglieranno la vibrazione. È realizzato da persone capaci che fanno cose buone per fare sentire le persone al loro meglio. Tutto è coerente.

L'idea è cercare di scoprire l'anima e lo spirito nascosti, e cristallizzarli, farne una specie di fantasia poetica, ironica, sorprendente. È complicato perché cerco solo di creare una sovrapposizione di fantasia, di ironia e di poesia, ma questa sovrapposizione nasce dal centro del luogo.

**WM** Cambiamento dello stile di vita dopo la pandemia: cosa occadrà? Come può aiutarci il design?

**PS** La società postpandemica è molto importante perché richiede una nuova forma politica. Ci troviamo nel corso di un'evoluzione continua, ininterrotta. Tuttavia, il destino ultimo del design è la dematerializzazione.

**WM** Come vedi il rapporto con una realtà come H-Farm?

**PS** H-Farm non ha paragoni al mondo, si basa unicamente sull'intelligenza futura, perché è fatto per gli studenti. Provo parecchia ammirazione e rispetto per Riccardo Donadon

A sinistra: Philippe Starck con l'ironica maschera poi ripresa anche nel progetto di Amor in Farm, come richiamo alla tradizione veneziana.

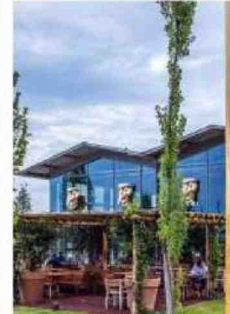
Pagina a fronte: il locale del Gruppo Alajmo, progettato da Starck all'interno del campus di H-Farm. Il ristorante si trova in una struttura di 324 m<sup>2</sup> su due livelli, con spazi dove poter mangiare, studiare e rilassarsi guardando dall'alto la grande biblioteca firmata da Rogers Stirk Harbour + Partners (RSH+P), il nuovo Freestyle Skate Park e il BMX Pump Track. Lungo le pareti di vetro sono posizionate coltivazioni idroponiche, una sorta di orto verticale

e per la sua ambizione di trovare un modo per nutrire la prossima generazione. La domanda era "Come nutrire gli studenti?" Non possiamo che nutrirci con il meglio, perché non possiamo chiedere a chi rappresenta il futuro di comportarsi saggiamente, alimentandosi con il cibo spazzatura, con il cibo industriale. Ecco perché è nata l'idea di offrire loro la massima qualità di rispetto, di intelligenza, di schiettezza, di dare loro il cibo migliore, di nutrire i cervelli del futuro.

**WM** Come si integrano design e alimentazione in una realtà come H-Farm, concentrata sulla formazione e sul digitale? Quali sono le sinergie?

**PS** Questo luogo sta cambiando velocemente perché è un'università, è un posto dove i bambini diventano adulti, dove passano dall'intelligenza infantile a quella di persone mature e, si spera, geniale. Più di ogni altro, questo è un luogo di cambiamento. È importante avere persone schiette da nutrire. ☺

• Opposite page: Philippe Starck, with an iconic mask, also found in the Amor in Farm design, as a reference to Venetian tradition. This page: the Alojmo Group's venue, designed by Starck on the H-Farm campus. The restaurant is located inside a building of 324 m<sup>2</sup> on two floors, with spaces for eating, studying and relaxing, overlooking the large library designed by Rogers Stark Harbour + Partners (RSHIP), the new Freestyle Skate Park and the BMX Pump Track. Along the glass walls are hydroponic plants, a sort of vertical garden.



## Philippe Starck's design is a place to nurture the minds of the future

**Walter Mariotti** Food and design. What is their relationship today? And why is the former increasingly related to it?

**Philippe Starck** For me, there are two cuisines in the world, Japanese and Italian, which are almost based on the same thing. Both are based on finding the best product and respecting it and bringing it as intact as possible to the person's plate, touching it as little as possible, simply magnifying it, presenting it in the best possible way. A cuisine based on intelligence, knowledge and honesty with a design purpose that deserves to exist. For example, Amor in Farm means proper nutrition but also to bring joy and elegance in human relations. You need this elegance all through the process, at the beginning, during, and at the end, students will arrive and feel the

vibration. It's made by good people who made something good to make people feel at their best. Everything is coherent. The idea is trying to find the hidden soul and crystallise it, make a sort of fantasy of poetry, humour, surprise. It's a coat. It's complicated because I just make a coat of fantasy humour and poetry but this coat comes from the centre of the place.

**WM** Post-pandemic lifestyle changes. What will happen? Can design help us?

**PS** The post-pandemic society is very important because it calls for a new political form. We are in a nonstop evolution, a nonstop mutation. However, the ultimate destiny of design is dematerialisation.

**WM** How do you view the relationship with a reality like H-Farm?

**PS** H-farm is unique in the world. It is only based on the future intelligence because it is for students. The way it is done doesn't exist anywhere else.

I have a lot of admiration and respect for Riccardo Donadon and his ambition to nurture the future generation. The idea was "how to feed the students?"; we can't feed them with maxims, we cannot ask people who represent the future to become intelligent with junk food, with industrial food. That's why the idea of bringing them a highest quality of respect, intelligence, honesty was born, to give the best food, to feed the brain of our future.

**WM** How does the union between design and food integrate with a reality like H-Farm, focused on training and the digital?

**PS** This place is changing more than anywhere else because it is a university, it is a place where children become adults, where they go from child intelligence to adult intelligence and hopefully to genius intelligence. More than any other place, this is a place of change. It's important to have honest people to feed off. @