

# VANITY FAIR

C O L L E C T I O N



# Design





**CORTESIE PER GLI OSPITI**

Un veneto felicemente domiciliato a Milano, avvocato esperto in Diritto di proprietà intellettuale, ma anche molto cuoco. L'altissima qualità e il pochissimo tempo: la sua cucina è la risposta.

**DIEGO RIGATTI**

Il padrone di casa, avvocato per professione e cuoco per passione, ha affidato il suo «caso» all'architetto Tiziano Vudafieri, esperto nel campo della ristorazione. Ne è uscita una cucina: «Super progettata e per niente disegnata. Non è bella secondo i canoni del design, ma rende comoda l'idea di cucinare insieme agli ospiti. Le attrezzature, la convivialità e la vita di città: un circuito che dovrebbe cambiare». Come nella cucina di **Diego Rigatti**, in cui l'abbattitore di temperatura permette di comprare un branzino il martedì e di farne un sashimi la domenica, con freschezza mantenuta. E poi forni da ristorante che consentono di cuocere, anche per un giorno intero, mentre si è in ufficio. Ecco la sua cucina in tre punti. 1. Un unico grande tavolo dove cucinare e poi mangiare. 2. Attrezzature da ristorante per impostare, poi la finitura dei piatti con gli ospiti. 3. Un «sipario» che divide la cucina dal resto dello spazio, lasciandola però aperta per colloqui, in un dialogo anche architettonico. Il sipario in questo caso è d'autore, un'opera di Piet Van Eyck. Arte, non solo culinaria.

**DONATELLA PELLINI**

Nessuna regola: «Tutto quello che ti è piaciuto e che ti porti dietro: anche la cucina deve raccontare la tua storia». Quindi va trattata come una vera stanza, come a casa della designer di accessori **Donatella Pellini**, dove il primo eclatante contrasto è tra la zona cucina, tecnica isola d'acciaio, e la parte in cui ci si siede a mangiare. Un eclettico scenario dove l'occhio gira tra la luce di Mendini, una seggiola in plexiglas e ferro anni '60, i molti oggetti antichi ed eccentrici, per fermarsi al centro, dove un lampadario industriale illumina il grande tavolo di marmo primi Novecento. Il resto? «Basta mettere insieme tutte le cose – armadi, piatti, bicchieri, il posacenere – acquistate per una particolare emozione. Entrando in una stanza, si deve entrare nella vita di chi la abita». Come si sceglie? «Uno sguardo libero, che assomigli a te e alla tua vita, è un'ottima estetica». Il momento dell'acquisto: «Adoro i mercatini, ma anche la scelta degli ingredienti di cucina dai coltivatori diretti. Comprò sempre troppo, per via del mio immaginario: pieno degli ospiti, che ho sempre in mente».



**LA VITA IN UNA STANZA**

La celebre creatrice di bijoux che portano il suo nome divide i suoi pezzi unici tra Milano e Parigi. Il suo gusto invece non ha domicilio, come racconta la cucina.