

incontri

Matteo Ragni

Sceglie materiali che risvegliano capacità percettive assopite. Perché l'architetto milanese sa che il design è un "virus" amico, da cui è bene lasciarsi contagiare

DI DANILO ASCANI

Quando entri nel suo studio, una frase sulla parete è lì a captare subito il tuo sguardo: "Osservare a lungo, capire profondamente, fare in un attimo". Sono parole di Bruno Munari che il trentasettenne Matteo Ragni ha fatto proprie. Non a caso, dopo una laurea in Architettura al Politecnico di Milano, si è avvicinato al design come autodidatta, ha vinto il Compasso d'Oro nel 2001, collabora con marchi del calibro di Danese, Liv'it, Pinetti, Poltrona Frau, Biò Fireplace, Evostone, Lavazza e Pandora Design. "Bisogna essere sempre giovani di testa, proprio come Munari

che a novant'anni era il bambino più vecchio del mondo", afferma Ragni.

Matteo, come hai scoperto la passione per il design?

Prima di laurearmi, ho sentito il bisogno di un confronto con la vita reale e sono finito nello studio dell'architetto Carlo Pagani, un guru scontroso che mi raccontava aneddoti della sua amicizia con Zanuso e Castiglioni. Allora lui curava il design degli yacht, io ero patito di vela e facevo regate. È come se m'avessero adottato. Selezionavo fotografie e rotoli

polverosi per un suo libro. Poi, a 22 anni, ho disegnato un leggio pieghevole che mi son visto realizzare da un'azienda. Un sogno, ma non è detto che vada sempre così.

Che cosa intendi dire?

Magistretti diceva che, come l'amore, il design si fa sempre in due. E un rapporto quasi simbiotico con l'imprenditore aiuta. Poi bisogna captare le esigenze nuove di persone più consapevoli nei consumi e più attente alla produzione etica.

Quale sfida vorresti vincere?

Vorrei fare case prefabbricate a basso costo. Che non vuol dire usare materiali poveri per sentirsi a posto con la propria coscienza. Sto studiando un progetto per esterni con l'uso del Tetrapan, una pasta di Tetra Pak pressato e colle a base acqua. Mentre per piani di cucine e tavoli, utilizzo il PaperStone, a base di carta



1. Camino Tulip in Corian, che funziona a bioetanolo, di Biò Fireplace. **2. Bicchiere** Clic in esclusiva per Campari Soda, di Pandora Design. **3. Contenitore** Sepio per vasi, pensato anche come svuotatasche, di Eurotreplast. **4. Lampada** Leti ferma-libri, di Danese.

home 37

incontri



1. Libreria Joke System, autoportante e componibile, di Krios Italia. **2. Lampada** Strip da tavolo, in Corian e con led a basso consumo, di LightStyle by Ruggiu. **3. Tortiera** Fettexfette, in silicone alimentare, di Guardini.

*La forma
è la conseguenza
di un pensiero.
Può piacere o meno.
Ma il materiale
dev'essere
quello giusto.
Bruno Munari
amava dire:
"È bello perché
è giusto"*

riciclata. Sono entrambi prodotti dalla Evostone.

Come architetto d'interni cosa stai curando adesso?

Sto rifacendo la mia casa. Ma progetto quelle degli altri con estrema cautela perché sono realtà troppo intime. Invece il design di prodotto mi diverte di più in quanto finisce tra le mani di uno sconosciuto.

Cos'è per te il design?

Un virus buono da cui farsi infettare ed esserne portatore sano. Gli riconosco un ruolo sociale. Quando sono all'estero osservo con attenzione cosa la gente compra al supermercato. È un metro per capirne, assecondarne i bisogni e anticiparne di nuovi.

Quali materiali preferisci?

Da quando sono papà, la mia grande passione è il legno. Ho creato il marchio TobeUs per produrre pezzi in legno con venature e profumi unici. Sono giochi che riattivano

capacità percettive atrofizzate. Quanto ai colori, il più bello per me è quello del materiale con cui di volta in volta lavoro. Il bianco che tutti citano è un non-progetto.

Hai disegnato anche cellulari e televisori. Come si può innovare nella tecnologia?

Bisogna inventarsi usi nuovi o inconsueti degli oggetti, come il telefonino che diventa luce di cortesia.

Come nasce il tuo interesse per il food design?

Dal '99 collaboro con Pandora Design che già allora usava come materiale il Mater-bi. Mi chiesero di fare cose usa-e-getta con qualcosa in più. Allora è nato lo spadino per conquistare il cubetto di mortadella all'ora dell'aperitivo o il cucchiaino a catapulta per infrangere le regole del bon ton. La mia è un'ironia un po' amara.

Cosa ti aspetti per Milano dall'Expo del 2015?

Non bisogna aspettare queste grandi opportunità, perché le rivoluzioni si fanno partendo dal basso. Obiettivo dell'Expo dovrebbe essere un consumo più etico e sostenibile.

Quali città trovi stimolanti?

Sono affezionato a Milano, ma è una città che va scoperta e decodificata. La sua forza sta nel fermento creativo e nella vicinanza con il mondo dell'imprenditoria. Ma anche Londra, Barcellona e Berlino sono città che amo e che trovo molto vivaci e stimolanti culturalmente.

