

Il progetto è umano/disumano

Colloquio con Piero Lissoni, a cura di Virginio Briatore

Ha progettato piccoli e grandi mondi. Il suo segno è pulito, chiaro. I suoi progetti conoscono un grande successo.

Insegue la perfezione e viene inseguito da miliardari, aziende, giovani collaboratori, giornalisti e persino dai pubblicitari.

Piero Lissoni sta per compiere 50 anni ed oggi primo marzo 2006 è piuttosto stanco ma anche molto sereno e soddisfatto.

Virginio Briatore: Come va?

Piero Lissoni: Sento una pressione spaventosa perché il Salone è uno schiacciasassi, una macchina vitale, inarrestabile che avanza inesorabile e macina tutto.

Tu sembri un uomo baciato dal destino, al cui tocco ogni cosa prende forma e vita col linguaggio alto, apprezzato e vendibile della contemporaneità. Come spieghi il tuo successo? Da dove viene? Chi sono i tuoi maestri?

Sono un uomo fortunato perché da trent'anni faccio il lavoro che ho sempre sognato.

Se, come in un film di fantascienza, potessi girare l'interruttore del tempo ed azzerarlo farei esattamente tutto ciò che ho fatto e vissuto.

Anzi farei lo stesso ma mi prenderei un po' più di tempo per me, qualche giorno in più di orizzonti liberi.

I maestri sono le persone che ho studiato e ancor più quelle che ho in-

Design is humane/inhumane

Conversation with Piero Lissoni, by Virginio Briatore



Piero Lissoni fotografato da Ditte Isager, 2005 e, in alto, pouf modello PL420, per Fritz Hansen.

Piero Lissoni, photographed by Ditte Isager, 2005 and, above, PL420 poufs, by Fritz Hansen.

He designed small and big worlds.

His style is fine, clear.

His projects are a huge success.

He pursues perfection and is pursued by millionaires, companies, young collaborators, journalists, and copywriters too.

Piero Lissoni is about to celebrate his 50th birthday and today, March 1st 2006, he is rather tired but also very serene and satisfied.

Virginio Briatore: How are you?

Piero Lissoni: I am under a great deal of pressure because the Furniture Show is a stone-crusher, a vital, unstoppable machine that advances inexorably and crushes everything.

You seem to be a man kissed by luck, whose touch makes everything

to take shape and life, endowed with the great, appreciated and sellable language of contemporary style. How do you explain this success? Where does it come from? Who are your masters?

I am a lucky man because I am doing the work I have always dreamed of since thirty years.

If – like in a science-fiction movie - I could turn the switch of time and put it back to zero, I would do exactly what I have done and experienced until now. Actually, I would do the same things but I would take some more time off for myself, a few extra days of free horizons. The masters are the people I have studied about and, even more so, those that I have met.

The masters are Mies Van der Rohe or Sangallo il Giovane, just as are Albini, Magistretti, Castiglioni, Zanuso, Eames, Dieter Rams. Also the first carpenter I worked with, who taught me to feel the materials; the craftsmen who sewed my cushions in an exemplary manner, the masons who helped me understand how to use a bricklayer's Spirit level. The masters are the dual face of life: knowledge driving from studying and from the natural awareness you gain 360° during your life. My teachers, for instance, were the people of the office who worked day in and day out until 5 am to give me the project I had to take with me on the 6-am flight.

Your office is now a company that designs in all fields: living-rooms, kitchens, bathrooms, offices, lighting, with important companies such as Cassina, Boffi, Cappellini, Porro, Living Divani, Kartell, Tecno, Flos etc. and also yachts, hotels, shops, homes, restructuring work, new buildings. How many people work in the company? Don't you feel the burden of such a huge responsibility?

When I started, with my first partners, I thought it was worth making a few sacrifices in order to remain small, without too many commitments and deadlines.

However, my nature is that of sharing, distributing, and so



In questa pagina: in basso, "complementi per ufficio "HT Office", Porro, 2005. Sotto: Hi-Fi", Cappellini, 1998.

"HT Office" furniture office set, Porro, 2005. Below: "Hi-Fi", Cappellini, 1998

contrato. Maestri sono Mies Van der Rohe o Sangallo il Giovane, così come Albini, Magistretti, Castiglioni, Zanuso, Eames, Dieter Rams. Ma anche il primo falegname con cui ho lavorato e che mi ha insegnato a toccare il materiale, le artigiane che hanno cucito in maniera esemplare i miei cuscini, i muratori che mi hanno aiutato a capire come si fa a tirare un muro in bolla. I maestri sono il volto duplice della vita: la conoscenza che deriva dallo studio e la consapevolezza naturale che acquisisci nel percorso umano a 360°.

I miei insegnanti, ad esempio, sono le persone dello studio che hanno lavorato tutto il giorno e tutta la notte fino alle 5 della mattina per mettermi in mano il progetto da portare con me sull'aereo delle 6.

Il tuo studio ora è un'azienda, che progetta a tutto tondo: zona giorno, cucina, bagno, ufficio, luce con aziende importanti come Cassina, Boffi, Cappellini, Porro, Living Divani, Kartell, Tecno, Flos e poi yacht, alberghi, negozi, abitazioni, ristrutturazioni, nuove architetture.

Quanta gente ci lavora? Non senti il peso di una così grande responsabilità?

Quando ho iniziato, coi miei primi soci, pensavo che valesse la pena fare qualche sacrificio pur di rimanere piccoli, senza troppi impegni e scadenze.

Ma la mia natura è quella di condividere, di distribuire e così dopo vent'anni di esistenza ci ritroviamo a essere in sessanta!



Questa escalation professionale però mi ha anche arricchito dal punto di vista umano.

Io identifico il mio studio come una sorta di scuola e non a caso abbiamo una biblioteca con 5000 volumi e un'infinità di riviste.

Ad ogni lavoro nuovo io chiedo ai miei collaboratori di studiare, di fare ricerca: non solo sfogliare riviste di settore ma leggere libri che affrontino la tematica nel suo insieme.

Negli anni ho incontrato diverse persone che hanno lavorato o lavorano nel tuo studio che, diversamente da altri, non è un posto 'mordi e fuggi', in cui farsi sfruttare un paio d'anni tanto per fare un po' di esperienza in un grande team e poi fuggire altrove...

Io ho il problema opposto, ci sono persone che non si schiodano, che resterebbero lì tutta la vita. Curioso vedere come anche persone che hanno lasciato lo studio anni fa continuano a venire, sia per trovare gli amici sia per utilizzare i computer dello studio per qualche loro lavoro! A volte è un problema, però in fondo lo vivo come un buon segno.

Cosa pensi della cucina?

La cucina è un luogo straordinario. È un elemento primordiale e decisivo: credo che se c'è stato uno schema evolutivo nell'uomo è per-



ché ci siamo seduti attorno a un fuoco e abbiamo iniziato a condividere un cibo. Sarà perché io provengo da una famiglia con origini contadine ma per me la cucina è stata ed è la parte più importante di un'abitazione sia dal punto di

after two decades of life we are now sixty in number! But this professional escalation has also enriched me in terms of human relations. I identify my studio with a sort of school and it is not by chance that we have a library with 5000 books and countless magazines.

When we are awarded a new job, I ask my collaborators to study, carry out research: not only to leaf through trade magazines, but also to read books dealing with the subject as a whole.

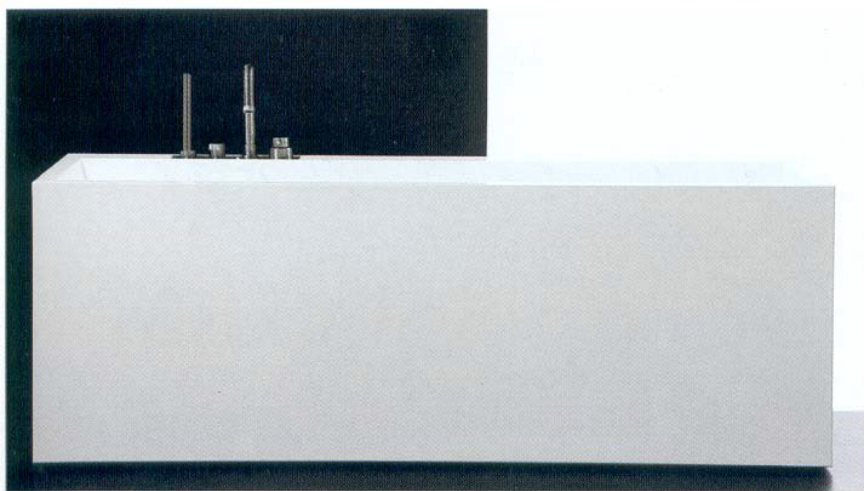
Over the years I have met various people who used to work or now work in your studio, which, unlike other places, is not a 'hit and run' type of job in which you get exploited for a couple of years in order to gain experience in a big team, only to run somewhere else as soon as you can....

I have the opposite problem, there are people who won't move, that would remain for the rest of their lives. It's also curious to see how people who left the job years ago still continue to come, to visit friends and to use the office computers for some of their jobs! At times it's a problem, though I basically consider it a good sign.

What do you think of the kitchen interior?

The kitchen is an extraordinary place. It is a primeval and decisive element: I believe that if man has evolved it's because we sat around a fire and started sharing meals.

It must be because I am from a family of peasant origin, but



Dall'alto: salotto di villa privata in provincia di Como, 2005, foto A. Martiradonna e D. Bitetto; divano "Grand Coupé" per Cappellini, 2003; vasca "Swim", per Boffi, 2004.

From top to bottom: living room of a private villa in Como province (Italy), 2005, photo by A. Martiradonna & D. Bitetto; "Grand Coupé" sofa, by Cappellini, 2003; "Swim" bath tub, Boffi, 2004.

for me the kitchen has been and still is the most important part of the home, from both a cultural and gathering point of view.

Has there been any epochal change in the kitchen, such as, for instance, LEDs in lighting?

I don't see anything epochal, but, at the same time, if I look back at the kitchens of 20 years ago, everything seems different to me.

There has been a subtle, constant change. In these years we have treated the kitchen more respectfully, because interest in and the importance of food have grown.

The other thing for certain is that men have entered the kitchen, and they have somewhat overturned the ritual.

Men have to show off their feathers, like a peacock, and even if they prepare pasta with sauce, they demand a whole set of excellent tools and attention too. Women are almost always creative in the kitchen, men only when they make the scene!

How do you imagine the kitchen and the living-room?

It depends on the homes and on the people that live in them. Some evolved clients have a public living-room for socialising and a private living-room in which they concentrate the



Qui sopra: rendering per la showroom di abbigliamento moda ET, Atlanta, 2005.
Sotto: cucina "WR6" per Boffi, 1997.

Above: rendering for the ET fashion showroom, Atlanta, 2005. Below: "WR6" kitchen, Boffi, 1997.

vista culturale che da quello dell'aggregazione.

C'è stato qualche cambiamento

epochale in cucina, come ad esempio i LED nell'illuminazione?

Non vedo niente di epochale, però al





Lo stand Living Divani al Salone del Mobile di Milano, 2005, foto Cesare Chimenti; maniglia "Link", per Olivari, 2005.

Living Divani stand at the "Salone del Mobile" in Milan, 2005, photo by Cesare Chimenti; "Link" handle, by Olivari, 2005.

tempo stesso se mi giro indietro e vedo le cucine di 20 anni fa tutto mi sembra diverso. Il cambiamento è stato continuo, sottile. In questi anni abbiamo trattato la cucina con più rispetto perché è cresciuto l'interesse e l'importanza del cibo. L'altro dato certo è che in cucina sono entrati i maschi che in qualche modo hanno sconvolto il rituale. I maschi devono mostrare le penne, come un pavone, e quindi anche se preparano una pasta col sugo esigono un armamentario eccellente e richiedono l'attenzione. In cucina le donne sono creative quasi sempre, i maschi quasi solo quando vanno in scena!

Cucina e living come li vedi?

Dipende dalle case e dalle persone. Alcuni clienti evoluti dispongono di un living pubblico per la socializzazione e di uno privato in cui concentrano la parte elettronica. Io tendenzialmente non mischio cucina e living. In alcune case spettacolari, che riguardano una minima elite, mi è capitato di dividere la cucina in due parti: un lato luminoso sul davanti, spaziosissimo e tirata al burro, in cui il padrone di casa concede l'ultimo tocco di fiamma al cibo e prepara uno sfavillio d'insalatina con un aceto balsamico da 400 euro ed un lato nascosto, truce, in cui vengono squartati gli agnelli e cola il sangue. In fondo per me la cucina rimane il posto vero, unico, se-



electronic part. I tend not to mix the kitchen and the living-room.

In some spectacular houses, which concern a limited elite, I divide the kitchen into two: one luminous part on the front, extremely spacious and sleek, where the owner of the house gives the last touches over the hob, and prepares an excellent salad with a 400-euro-worth balsamic vinegar; the other more concealed, more brutal part where the lamb is chopped up and blood drips.

After all, for me the kitchen is the genuine, unique, separate, unmistakable place where one dirties, prepares, cooks and, of course, then tidies up.

What do you think about offices?

For me the office is like a home. I cannot think in terms of

desks. I imagine 'mid-lands' where one can work on the kitchen table or eat in front of the computer.

For me the worlds touch each other, they are not transparent boxes. If they tell me what to put in an office, I say: 'put the humanity of a home, put some flowers!'

You have produced but a few lighting fixtures, but it is a well-know fact that you work on light. What does it mean?

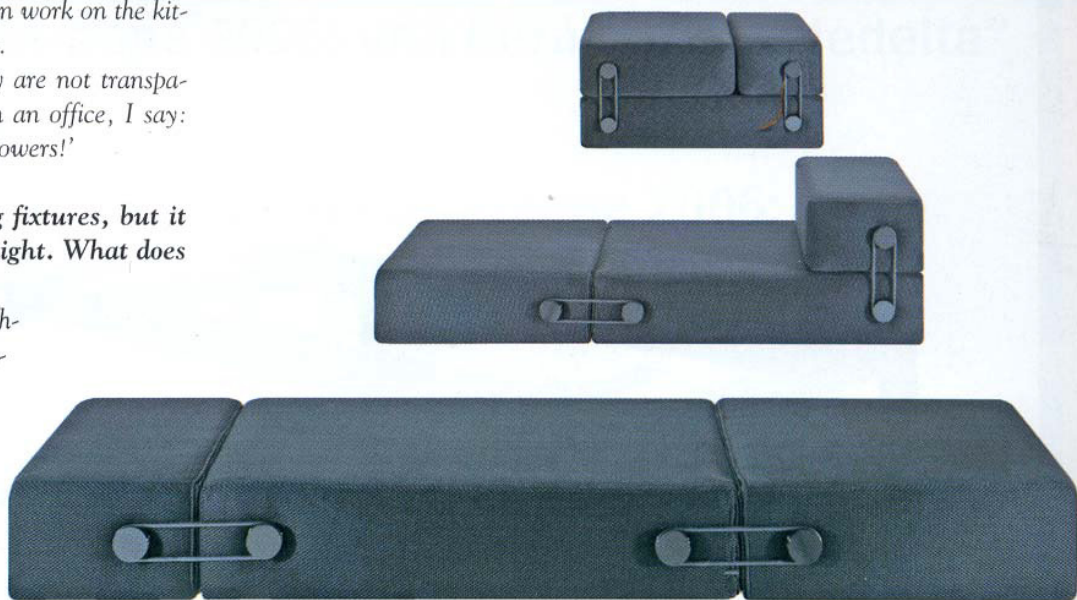
We are behind the scenes and we design technical fixtures without names. For years I designed impromptu lamps for lounges, shops, exhibition stands, etc. Some were even beautiful, but they did not seem producible to me. Now I start to understand better and perhaps I will design home lamps in the future. In general I say that in a lamp I am interested in the effect it creates and not in what causes the effect.

Would like to close this conversation with a wandering thought?

The project is humane/inhumane. You can see the humane aspect, while you can feel the inhumane one. It's inhumane because at times

I have to decide for everybody and the others may have to suffer to pursue my ideal of perfection.

Despite this, the project is something poetic, carnal, deeply humane.



parato, inconfondibile, in cui naturalmente si sporca, si prepara, si cucina e naturalmente si riordina.

Cosa pensi dell'ufficio?

L'ufficio per me è come la casa. Non riesco a pensare in termini di scrivanie.

Io immagino queste terre di mezzo in cui puoi lavorare sul tavolo in cucini

Sistema di sedute "Trix" per Kartell, 2005; l'allestimento "fuori Salone" in via Ferrante Aporti a Milano per Tecno, 2005, in un magazzino sotto i binari della ferrovia. Foto: Tommaso Sartori.

"Trix" seating system, Kartell, 2005; the "off-Salone" setting up in a warehouse under the rails of the Milan's Central Railways Station, Milan, 2005. Photo: Tommaso Sartori.

na o mangiare davanti al computer. Per me i mondi si toccano, non sono scatole trasparenti. Se mi dicono cosa mettere in un ufficio rispondo: 'portateci l'umanità di una casa, mettete dei fiori!'

Di te esistono poche lampade ma si sa che lavori sulla luce. Cosa significa?

Stiamo dietro alle quinte e disegniamo lampade tecniche, senza nome. Per anni ho disegnato lampade estemporanee per lounge, negozi, stand etc, alcune erano anche belle, ma non mi sembravano producibili. Ora comincio a capire meglio e forse in futuro progetterò anche lampade domestiche. In generale dico che nella luce mi interessa più l'effetto che non la causa.

Vuoi finire con un tuo pensiero vagante?

Il progetto è umano/disumano. L'aspetto umano lo vedi, il lato disumano lo senti. È disumano perché a volte devo decidere per tutti e altri magari soffrono per inseguire il mio ideale di perfezione.

Ciononostante il progetto è qualcosa di poetico, carnale, di profondamente umano.