

# Design e sostenibilità La collezione di Oldani prodotta dagli studenti

**Formazione.** Lo chef al Polo formativo di Lentate per la presentazione del progetto Sustainable Touch «Elementi pratici dove mangiare in totale comodità»

**FEDERICA BERETTA**

Soluzioni di design, sostenibilità e grande visione verso il domani. Dall'incontro tra lo chef stellato Davide Oldani, il designer Attila Veress e gli studenti del Polo Formativo LegnoArredo di Lentate sul Seveso, sono nate delle collezioni di design per una tavola sostenibile, disegnate dallo chef e realizzate dai giovani studenti nei laboratori della scuola.

**L'iniziativa**

Sustainable Touch è il nuovo tableware di Davide Oldani dove viene presentata la linea Woo'd, una collezione in legno pensata per una tavola moderna, pratica ed ecosostenibile. La collezione è realizzata in collaborazione con Milesi, azienda specializzata nella fornitura di vernici igienizzanti green per legno.

La nuova collezione è stata presentata all'interno del Salone Satellite alla presenza di molti studenti dell'Istituto e di Luigi Mettica, presidente Fiera Formativa Polo Formativo LegnoArredo, Marco Buttava di Milesi e Mauro Porcini,

chief design officer PepsiCo.

«Mi piace sempre ribadire quanto sia ancora innamorato del mio lavoro e di quello che faccio ogni giorno - dice Oldani - Amo molto anche i giovani operativi, proprio come quelli che frequentano questa struttura. Ecco entrando in sinergia con loro e con il preziosissimo contributo del designer Attila Veress, torno a giocare e a realizzare gli oggetti che voglio vedere sulla mia tavola».

Attila Veress è un giovane designer, classe 1990, vincitore del Bmw Creative Lab nel 2013, che al momento lavora come design consultant per alcuni importanti brand internazionali. Dall'incontro tra Oldani e Veress è nata l'ispirazione per disegnare una tavola moderna con alcuni oggetti stampati in 3D, sempre più funzionale, pulita e sostenibile.

«La mia esigenza era quella di avere una tavola minimal, essenziale e soprattutto pratica - dice Oldani - una tavola deve essere bella e di design ma in primis adatta alle nostre esigenze. Woo'd è un progetto che unisce tre realtà d'eccellenza,

nato per portare in tavola una nuova idea di sostenibilità, fatta di attenzione all'ambiente e alle persone».

**Funzionalità**

Un esempio eclatante sono questi tavoli speciali in legno realizzati su misura che riprendono le linee morbide degli arredi del D'O, il rinomato locale di chef Oldani a Corredo, e li riproducono in scala ridotta, adattandosi a sedute più basse pensate per regalare momenti di relax. «Abbiamo voluto realizzare dei tavoli molto pratici dove si potranno "nascondere" chiavi, smartphone e altri piccoli oggetti che non vogliamo in alcun modo vedere sul tavolo - dice Oldani - Sono tavoli alti circa un metro e ottanta per poter mangiare in totale comodità senza doversi abbassare verso le pietanze».

Oltre ai tavoli i prodotti della collezione Woo'd sono declinati per accentuarne la linea di design e la funzionalità: come Passpartout, un piccolo accessorio utilizzato per appoggiare le posate; App-poggio, un vaso in legno massello per il



Lo chef stellato Davide Oldani



Il tavolo realizzato dagli studenti

servizio delle monoporzioni; Kokekoo, pensato per portare in tavola porzioni di carne bianca; Taap, piccole scatole in rovere per appoggiare i tappi del vino fino a Olmo Tree-d, un originale vassoio da portata con un albero centrale trafora-

to a laser.

Un mondo originale e futuristico che non sarebbe stato possibile realizzare senza il contributo e la passione degli studenti del Polo Formativo LegnoArredo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA