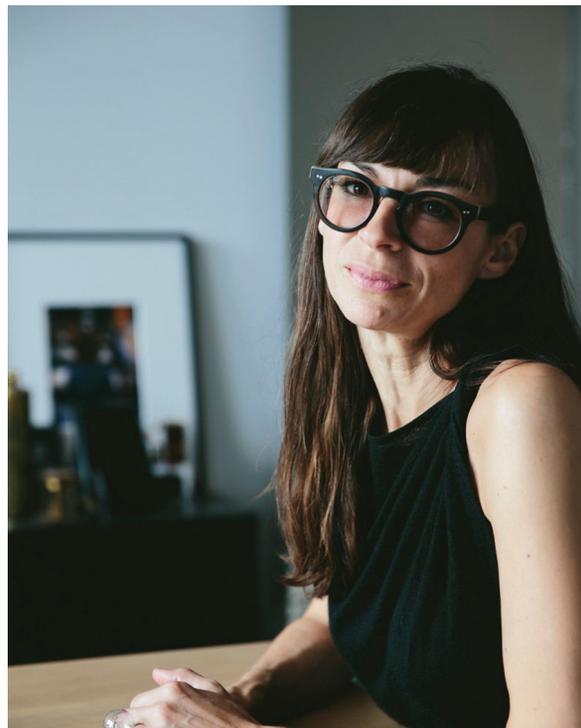


Felicia Ferrone

interview



Nata a Chicago, Felicia Ferrone si laurea in architettura alla Miami University, in Ohio, e successivamente si trasferisce in Italia. La sua ricerca progettuale è influenzata dall'esperienza come architetto a Milano. In collaborazione con alcuni dei più importanti designer italiani, ha sviluppato la sua convinzione che tutti gli aspetti che concorrono alla ideazione dell'oggetto di design sono collegati e che nulla esiste di per sé ma sempre in relazione all'ambiente e agli oggetti che lo circonda. È direttrice del corso di laurea in Disegno Industriale e Professore all'Università dell'Illinois di Chicago (UIC); in precedenza ha insegnato per molti anni alla School of the Art Institute di Chicago. Produce e distribuisce il proprio lavoro con la sua azienda, fferrone, ma disegna lavori anche su commissione per clienti come Audi, Boffi e The Macallan, tra gli altri. I clienti includono: Trussardi, Audi, Rimadesio, Bulthaup, Poliform, Molteni, Minotti, Peck, Flexform, Meridiani, Ernestomeda, Arclinea, Starbucks e Society Limonta.

Born in Chicago, Felicia Ferrone graduated with a degree in architecture from Miami University, Ohio, after which she moved to Milan, Italy. Ferrone's expansive reach is informed by her early experience as an architect in Milan. In a series of positions with some of Italy's most notable design luminaries she developed her belief that all aspects of design are interdependent, that nothing exists in a vacuum but always in relation to the environment, objects, and systems that surround it. She is the Director of Graduate Studies in Industrial Design and a Clinical Assistant Professor at the University of Illinois at Chicago (UIC), and previously a lecturer at the School of the Art Institute of Chicago for many years. Producing and distributing her own work under her brand, fferrone, she also does commissioned work for clients, such as Audi, Boffi, and The Macallan among others. Clients include: Trussardi, Audi, Rimadesio, Bulthaup, Poliform, Molteni, Minotti, Peck, Flexform, Meridiani, Ernestomeda, Arclinea, Starbucks, and Society Limonta.

by Laura Andreini

LAURA ANDREINI

In questo nuovo numero di area interior ci concentriamo sul tema del food e su tutto ciò che lo circonda: dallo spazio agli oggetti. A tale proposito abbiamo pensato a te e al tuo lavoro che è strettamente connesso con il design per il cibo. Tu hai un forte legame con l'Italia, poiché dopo aver studiato architettura in America, ti sei spostata nel nostro paese per effettuare alcune importanti esperienze di studio e lavoro a Milano.

FELICIA FERRONE

Nel corso dei miei studi universitari in America avevo già trascorso un breve periodo in Italia, ma dopo la laurea ho sentito la necessità di approfondire maggiormente quell'esperienza trascorrendo del tempo in più nel vostro paese. Mi sono quindi trasferita a Milano dove ho iniziato a lavorare nello studio di Terry Dwan e Antonio Citterio, ed è proprio lì che ho scoperto il mondo del design, che fino ad allora per me restava un universo sconosciuto.

LA Com'è avvenuto concretamente il tuo incontro con il design, che cosa ti ha fatto avvicinare a questa realtà?

FF Camminando per lo studio Dwan-Citterio spesso mi capitava di passare nel reparto dedicato al design, dove avevo modo di vedere i progetti a cui stavano lavorando, come la seduta Dolly per la Kartell, rimanendone davvero affascinata. Per non parlare del periodo del Salone del Mobile. Devi pensare che erano gli anni Novanta ed era nato da poco il Droog Design, fondato da personalità come Marcel Wanders e Hella Jongerius. Vedevo una città che esplodeva per il design, si percepiva un grande fermento e ne ero letteralmente sedotta.

LA Vivere Milano in quel momento deve essere stato davvero stimolante. Milano è una città che da sempre è stata il "luogo" in cui avviene il processo creativo del design.

FF Fu grazie a questo che anni dopo iniziai a dedicarmi quasi totalmente al design. La mia azienda "fferrone" ha ormai dodici anni, iniziai la mia attività negli Stati Uniti nel 2010, poi decisi di aprire un'altra azienda in Italia nel 2018. Dal 2010 insegno anche design e da qualche anno sono direttrice del programma di Master in Industrial Design e Clinical Associate Professor presso l'Università dell'Illinois a Chicago (UIC). Comunque a Milano ho imparato quasi tutto. Ho iniziato da autodidatta, leggevo le riviste, vivevo intensamente i periodi dedicati al Salone e così anno dopo anno. Mi informavo costantemente, assorbivo tutto ciò che potevo da quella realtà così stimolante.

LA Come hanno preso vita i tuoi primi lavori?

FF La mia prima collezione di bicchieri Revolution, caratterizzata dalla loro funzionalità duplice, la disegnai a Milano, una domenica del 2001. Partii da un semplice prototipo che ebbe subito un discreto successo e fu pubblicata da diverse testate come Domus o Elle Decor. Soltanto nove anni dopo questa esperienza decisi di aprire una mia azienda, dove potevo curare dall'inizio alla fine l'idea dell'oggetto con i miei tempi, i miei spazi e le mie idee.

LAURA ANDREINI In this new issue of Area Interior we're concentrating on the subject of food and everything that involves it, from the space to the objects. We thought of you and your work in this connection because it is closely related to design for food. You have strong ties with Italy; shortly after completing your degree in architecture in the U.S., you came to this country to gain important experience studying and working in Milan.

FELICIA FERRONE While attending university in America, I had already spent a short period in Italy, but after my degree I felt the need to explore that experience more deeply by spending a lot more time in Italy. I moved to Milan and went to work in the studio of Terry Dwan and Antonio Citterio, and that was where I discovered the world of design, which until then had been an unknown universe.

LA How did your actual encounter with design come about, what happened to interest you in the sector?

FF Moving around the Dwan-Citterio studio from time to time I passed through the design section, where I had the opportunity to see some of the projects they were working on, like the Dolly chair for Kartell, I was immediately fascinated. And there was also the period of the Milan Furniture Fair. You have to remember this was back in the Nineties and Droog Design had just been founded and had the early work of those extraordinary personalities, Marcel Wanders and Hella Jongerius. Milan was a city that was exploding with design, where a tremendous activity was going on, and I was literally seduced by it all. LA Living in Milan right now must be really exciting. Milan has always been "the place to be" when it comes to the creative and design process.

FF That was when I started to think about devoting my entire career to design. My company "fferrone" is twelve years old now, as I started my business in the United States in 2010, then decided to open another company in Italy in 2018. Since 2010 I've been teaching design and a few years ago I also became program director of the Master's Degree in Industrial Design, and Clinical Associate Professor at the University of Illinois in Chicago (UIC).



fferrone design, Boyd Group, 2018. Design by Felicia Ferrone, handcrafted in Czech Republic. Courtesy Felicia Ferrone

LA I tuoi lavori partono spesso dal concetto del “doppio senso”, un’idea che costringe a riflettere sul modo in cui va impiegato l’oggetto e sulla sua dualità. Da dove arriva questa ironica idea del duplice, che carica ogni pezzo di un racconto e di una storia?

FF All’università ero molto colpita dai progetti che consentivano diverse modalità di interpretazione, che lasciassero una certa libertà di utilizzo oppure che presentassero più versioni di sé. Secondo me per parlare di “good design” devono essere presenti molteplici requisiti: deve essere funzionale, senza tempo, ma anche capace di suscitare un’emozione. Qualcosa a cui puoi sentirti legato e che hai piacere ad utilizzare.

LA L’oggetto deve essere funzionale quindi, ma è anche importante che racconti la biografia dell’autore, la sua esperienza di vita.

FF In questo mondo in cui tutto è riproducibile, in cui ci si concentra molto più sull’estetica, io sono ancora legata allo studio che c’è dietro l’oggetto, all’idea. Forse proviene dalla mia formazione accademica, ma con le mie collezioni provo sempre a produrre qualcosa di nuovo, ad esplorare territori sconosciuti. Non può esserci soltanto una reinterpretazione di ciò che esiste già. Ovviamente, la sperimentazione dell’oggetto avviene sempre grazie a riferimenti appartenenti al passato o comunque a qualcosa che ci circonda e che ci ispira. Nella collezione Revolution, per esempio, c’è questo ‘datum’, una linea conduttrice che attraversa tutti gli oggetti e che consente di definire in maniera matematica dei punti di riferimento. C’è un senso di proporzione legato alla funzionalità dell’oggetto che si ripete in ogni pezzo della collezione. Ogni elemento è in relazione all’altro attraverso un rapporto di proporzione matematica.

LA La geometria e la proporzione gioca un ruolo importante nelle tue creazioni, come se fossero un legante, ciò che definisce gli oggetti e li rende così unici e riconoscibili. Come si esprime materialmente nei tuoi lavori?

FF La proporzione è sicuramente la linea guida di molti dei miei progetti. Per esempio, sempre in Revolution, le dimensioni della ciotola sono proporzionali a quelle del bicchiere per il liquore e quest’ultimo a sua volta mantiene la proporzionalità con quello del vino. Un rapporto costante fra altezza e larghezza capace di creare una particolare armonia tra i vari pezzi. Pensando ad una tavola apparecchiata credo si possa percepire questa linea immaginaria che sale e scende, come uno spartito musicale.

LA La cultura italiana è sicuramente legata ad una consuetudine di adesione inconscia verso la tradizione che si inverte tanto nella permanenza di valori e riferimenti proporzionali di derivazione classica, quanto nella consuetudine a progettare secondo regole o costanti che derivano certamente da una formazione di tipo accademico. Questo spirito italiano sembra leggibile nei suoi progetti.

I learned almost everything there in Milan. I began as a self-taught designer, reading magazines and living the Furniture Fair period at peak intensity year after year.

I learned steadily, absorbing every-thing I could about that exciting business.

LA How did your first jobs work out?

FF My first collection, the Revolution glassware, characterized by its dual functionality, was designed in Milan, one Sunday in 2001. I started from a simple prototype that was immediately rather successful and was published in a number of important periodicals like Domus and Elle Decor.

It was only nine years after this experience that I decided to open my own company, where I could take charge of conception of the object from beginning to end, with my timing, in my space, developing my ideas.

LA Your works often start from the concept of the “double meaning”, an idea that forces us to reflect on how we use the object and on its duality. Where do you get this whimsical idea of duality, that makes every piece a storytelling element and an element of history?

FF At the university I was often creating projects that permitted different interpretations, and left one a certain free-dom of use, or that could lend themselves to different versions. I think when we speak of “good design” there have to be a number of requisites: it has to be functional, timeless, but at the same time it has to arouse some feeling in us. Something to which you can feel connected in some way and that you enjoy using.

LA So the goal has to be functional, but it’s also important to tell your story, narrate your life experiences.

FF In this world, in which everything seems to be about styling only, in which we concentrate a lot on aesthetics, I still feel it’s important to study what is behind the object, to go to the idea. Perhaps it comes from my academic training, but with my collections I always try to develop something new, to explore unknown territory. It can’t be just a reinter-pretation of what already exists. Obviously our experimentation with an object is always based on references belonging to the past or in any case to something around us that inspires us. In the Revolution collection, for example, there’s this ‘datum’, a basic line that runs through all the objects and that makes it possible to indicate clear reference points with mathematical precision.



fferrone design, Doppio Wood, 2014. Design by Felicia Ferrone, handcrafted in Chicago (top). Courtesy Felicia Ferrone

fferrone design, Doppio Board Marble, 2014. Design by Felicia Ferrone, handcrafted in Chicago (bottom). Courtesy Felicia Ferrone

^{FF} Revolution è sicuramente la collezione che esprime meglio questa espressione un po' matematica, ma anche le altre la riprendono in qualche modo. Molto probabilmente proviene dai miei anni trascorsi nell'azienda di cucine di design Boffi.

^{LA} Ho avuto modo di notare che molte delle tue creazioni sono realizzate in vetro. Per quanto riguarda i materiali, ce ne sono alcuni in particolare con cui preferisci lavorare o che risultano più stimolanti per l'ideazione dei tuoi progetti?

^{FF} Il mio design molto spesso viene ricondotto al vetro. Quando ho iniziato a creare oggetti con questo materiale ho usato il borosilicato (spesso indicato anche col nome di Pyrex) una sostanza non considerata particolarmente adatta a questo scopo. In ogni caso direi che il materiale non rappresenta il presupposto nel mio lavoro, prima di tutto viene l'idea, la forma. Un po' come fanno gli architetti. La composizione materiale arriva soltanto dopo. A volte diventa quasi una sfida, penso ad un oggetto e poi cerco di capire se il materiale che ho in mente può reggere il confronto nella realtà. In seguito durante il percorso, correggo e aggiusto; alla fine credo che le cose avvengano in maniera quasi simultanea.

^{LA} Finora abbiamo parlato di bicchieri e contenitori, ma volendoci concentrare su altri strumenti per il cibo ti chiedo: hai mai pensato alla forma più adatta per un piatto ad esempio?

^{FF} Ho un progetto per dei piatti, ma al momento devo capire la sua realizzabilità poiché ci sono alcune questioni tecniche piuttosto complesse. Qualche tempo fa invece ho realizzato una serie di vassoi/centro tavola che si chiama Doppio. Sono essenzialmente dei taglieri che possono essere ribaltati ed utilizzati in maniera duplice. Esistono due versioni di questa linea, che si distinguono per il tipo di materiale e per forma, una è rettangolare in legno, mentre l'altra è circolare e in marmo. Ma la duplicità dell'oggetto non risiede tanto nella sua finitura quanto piuttosto nel suo colore. La versione in marmo, per esempio, prevede l'utilizzo di un Nero Marquina da un lato e un marmo di Carrara dall'altro. La doppia cromia ne consente un diverso utilizzo, creando contrasti interessanti con il cibo che viene presentato sul piano. Un formaggio, per esempio, sul lato più scuro può essere messo in risalto, mentre se posto su quello chiaro, può mimetizzarsi e passare inosservato.

^{LA} La ceramica e la porcellana sono dei materiali molto usati in cucina. Li hai mai utilizzati nei tuoi progetti?

^{FF} In realtà no, non ancora, ma questo deriva dal fatto che non utilizzo degli stampi. Non farne uso mi permette di essere più libera, posso provare cose diverse senza essere vincolata. Ogni pezzo viene realizzato artigianalmente ed è pressoché unico. Ovviamente per i piatti dovrei adottare soluzioni diverse. Non so se rimanere sulla limited edition o lanciarmi su qualcosa di più "commerciale".

^{LA} La collezione di piatti su cui stai lavorando gioca ancora sul concetto di duplicità e doppia faccia che caratterizza molti dei tuoi oggetti?

^{FF} No, si tratta piuttosto di un piatto asimmetrico. Un'idea che riguarda più l'interazione con gli altri oggetti, come la forchetta e il coltello, oppure il tipo di apparecchiatura che si vuole utilizzare.

^{LA} Quali sono i progetti su cui stai lavorando e che hai intenzione di realizzare nel prossimo futuro?

^{FF} Per ora sto lavorando al prototipo per una bottiglia di vino, anche essa asimmetrica, che possa in qualche modo aumentare le possibilità di interpretazione dell'oggetto. La sua forma consente inoltre di incastrare le bottiglie fra loro in modo tale da diminuire lo spazio che occupano quando sono riposte una sull'altra. Per ora le sto immaginando in vetro, ma chissà! Quest'estate inoltre vorrei dedicarmi di nuovo ai mobili, che ultimamente ho un po' abbandonato. Negli ultimi anni ho dedicato tutta la mia attenzione agli oggetti, ma vorrei tornare ad esplorare anche questo universo.

^{LA} Prima raccontavi della tua esperienza in Boffi. A tal proposito come pensi debba essere una cucina oggi?

^{FF} Penso che i mobili come quelli di una cucina, per esempio, siano davvero dipendenti dal contesto, devi immaginare la posizione in cui vuoi che vengano posizionati e realizzarli di conseguenza. Credo che sia un concetto italiano, lo spazio e l'arredo sono strettamente collegati fra loro, non possono essere pensati separatamente in questo caso. La cucina deve sicuramente essere funzionale e armoniosa. Lo spazio in cui si lavora deve essere comodo, ma anche bello. In Boffi ho lavorato principalmente con le cucine e nella loro azienda la cosa fondamentale è che tutto torni alla perfezione. Ogni cosa deve essere pensata nel dettaglio, affinché si arrivi ad un risultato lineare, pulito. I mobili devono combaciare perfettamente l'uno con l'altro. È un gioco di misure, di proporzioni e di precisione. Inoltre si possono utilizzare moltissimi diversi materiali. Nella mia cucina io ho il ripiano in ottone, mi piace moltissimo la sua macchiatura e la sua imperfezione ma capisco che non è per tutti. Credo che sia una cosa molto su misura, che varia da persona a persona anche in base alle proprie esigenze.

^{LA} In tutto questo che ruolo gioca la luce secondo te?

^{FF} La luce è fondamentale, crea l'atmosfera. È ciò che arricchisce la scena e che rende l'ambiente confortevole, sereno, un posto in cui si ha piacere di vivere durante la giornata. È qualcosa che va al di là del tecnico, definisce lo spazio, lo rende unico e differente.



fferrone design, Revolution Collection,
2001-2014. Design by Felicia Ferrone,
handcrafted in Czech Republic.
Courtesy Felicia Ferrone

There is a sense of proportion linked to the function of the object and that is repeated in every item in the collection. Every element relates to the other through a ratio of mathematical proportion.

LA Geometry and proportion play an important role in your creations, as if they were a binding agent, what defines the objects and makes them so unique and recognizable. How is that expressed materially in your work?

FF Proportion is definitely the guiding line of many of my projects. For example, in the Revolution line, the dimensions of the bowl are proportional to those of the liqueur glass and this, in turn is proportional to the wine glass. A constant ratio between height and width is capable of creating a particular harmony among the various pieces. Thinking of a table setting, I feel people can perceive this imaginary line that goes up and down, like a musical score. LA Italian culture is strongly linked to a tendency to identify itself unconsciously with a tradition seen as much in the permanence of values and proportional references of classical derivation, as in the ability to design according to rules or constants deriving from an academic type of training. This Italian spirit seems evident in your projects.

FF Revolution is absolutely the collection that expresses this mathematical precision best, but the others take it up in some way as well where proportion is of critical importance. Very likely it comes from my years working at the kitchen design company Boffi.

LA I've noticed that many of your creations are produced in glass. When it comes to materials, are there some you prefer to work with in particular, or that are more stimulating for the conception of your projects?

FF When I started designing objects in glass I used borosilicate, a material that is not considered typical for this purpose. In any case, I'd say that the material is not the main focus of my work. The idea, the shape comes before any other consideration. A bit like the way architects think. The textural composition comes later. At times it is almost a challenge for me, I think of an object and then I try to understand whether the material I have in mind can stand up to what it effectively has to do. Later during the process, I correct and adjust; at the end of the day, I think these aspects work themselves out almost simultaneously.

LA Until now, we've been talking about glassware and containers, but if we look at the other objects that deal with food, I'd like to ask you if you've ever thought about what is the most suitable shape for a plate, for example?

FF I have a project for some plates, but at the moment I have to figure out whether it can be achieved, because there are some rather complex technical issues. Some time ago I made a set of trays/centerpieces that are called Doppio (Double). They are basically serving trays that can be turned over and used on the other side as well. There are two versions of this line that are distinguished by type of material and shape. One is rectangular in wood and the other is circular, in marble. But the duality of the object does not reside so much in its finish as in its color.

The version in marble, for example, calls for using a Black Marquina on one side and a white Carrara marble on the other. The two-tone effect is what invites a different use, creating interesting contrasts with the food that is presented on the plate. A cheese, for example, on the darker side will stand out, while on the lighter side it can be camouflaged and go unnoticed.

LA Ceramic and porcelain are widely used in the kitchen. Have you ever used them in your projects?

FF Actually no, not yet, but this is because I don't use molds. Not using mold leaves me freer, I can try different things without being limited. Every piece is produced without a mold but in great volume. Obviously, for the plates I'll have to employ different manufacturing solutions. Right now I enjoy the flexibility of working out the need of molds for the market-oriented designs.

LA Does the collection of plates on which you are currently working still play with the concept of duality and doubleface that has characterized so many of your objects so far?

FF No, instead I'm working on the idea of an asymmetrical plate. It's an idea that is more concerned with the interaction with other objects, like the knife and fork, or the different type of place setting and its effect on the overall appearance of the table.

LA What are some projects you are currently working on and plan to develop in the near future?

FF For now I'm working on the prototype of a wine bottle, also asymmetrical, that could in some way increase the possibilities of interpretation of the object. Its shape also allows the bottles to be fitted together so as to reduce the room in packaging, shipping, and storage. For now I'm imagining them in glass, but who knows! This summer, I'd like to focus once again on furniture, that I've somewhat abandoned lately. Lately I've devoted all my attention to objects, but I'd like to explore the furnishing universe once again.

LA Before, you mentioned working at Boffi. In that connection, what do you think a kitchen should be like today?

FF I think that the furniture, such as what goes in a kitchen, for example, is really informed of the context. You have to imagine how the pieces are going to be placed and then design them accordingly. I think this is an Italian concept: the space and its furnishing are closely linked and can't be thought of separately in this case. It definitely has to be functional and harmonious. As a workspace, it has to be comfortable, of course, but also beautiful.

At Boffi, I mainly worked on kitchens and, in that company, the fundamental concern is that everything should fit perfectly. Everything has to be thought out carefully to arrive at a clean, linear result. The furnishings have to be fitted perfectly with each other. It's a game of measurements, proportions and extreme precision, without a doubt.

Also, there are many that can be used, depending on your taste. Personally, my kitchen counter is brass. I love its patina but I understand it won't appeal to everyone. I think it's highly personal and varies also depending on your needs.

LA What in your opinion is the role of lighting?

FF The lighting is fundamental, it creates the atmosphere. It's what humanizes the setting and makes the environment comfortable, relaxed, a place where people like to be. It's something that goes beyond the technical aspect, defines the space and makes it unique and different.

fferrone design, Revolution Collection,
2001-2014. Design by Felicia Ferrone,
handcrafted in Czech Republic.
Courtesy Felicia Ferrone

