

# Zwilling, assaporare il design

*Su progetto di Matteo Thun e Antonio Rodriguez, il nuovo flagship store, aperto da poco a Shanghai, fa rivivere le caratteristiche del marchio tedesco di coltelli ZWILLING, in un'esperienza che unisce retail e food experience*

Francisco Marea | 1 Marzo 2019



Matteo Thun e AntonioRodriguez, The Twins, Shanghai, ©DIRK\_WEIBLEN

“Bisogna assaggiare, imparare, scoprire, acquistare”, afferma **Antonio Rodriguez**, designer e partner presso lo studio milanese di **Matteo Thun & Partners**. Il progetto, che comprende il flagship store, un bar, il ristorante **The Twins** (come il nome del marchio che significa gemelli) e una scuola di cucina gourmet, offre un'esperienza sensoriale che coinvolge tutti i sensi, un vero viaggio visivo nel mondo **Zwilling**.



Matteo Thun & AntonioRodriguez, TheTwins, Shanghai, ©DIRK\_WEIBLEN

**Matteo Thun** e Antonio Rodriguez hanno maturato nel tempo una profonda esperienza nel campo dei coltelli di Solingen, progettando, per oltre dieci anni, a stretto contatto con gli ingegneri tedeschi, utensili e coltelli per la cucina. Conoscitori della filosofia dell'azienda tedesca, il duo ha disegnato, due anni fa, uno stabilimento nei pressi di Shanghai, oltre a questo negozio monomarca su due piani, con una superficie di 650 mq.

Girando negli spazi dello store, si vive un'esperienza culinaria che combina la tradizione orientale con quella occidentale, tenendo sempre ben presente la filosofia **Zero Design** di Matteo Thun che mette in primo piano semplicità formale, sostenibilità e durabilità, concentrandosi su forme pure e materiali di qualità.

Il negozio occupa il piano terra con 180 mq di superficie ed è pensato come uno spazio minimalista che ha l'obiettivo di mettere in risalto il design e le linee dell'intera gamma di prodotti. I coltelli, le pentole e le padelle sono posizionati e ben illuminati nelle mensole di una libreria a muro o su espositori angolari.

Il rovere chiaro si alterna al legno di noce scuro che contrasta con il pavimento color sabbia, l'acciaio e l'ottone delle finiture degli armadi e dei contenitori sono tocchi di eleganza nello spazio. Tramite un'ampia scala si raggiunge il secondo piano, dove troviamo il bar e il ristorante The Twins.



*Matteo Thun & AntonioRodriguez, TheTwins, Shanghai, ©DIRK\_WEIBLEN*

La pianta lunga e stretta ha suggerito l’inserimento di un tavolo di 36 m, simbolo della convivialità tutta italiana che fa da bancone o da tavolo per il pranzo. Il ristorante offre anche spazi più eleganti, pensati per cene formali. “Volevamo che la sala raffinata avesse dei rimandi al patrimonio Art déco di **Shanghai**, così abbiamo scelto poltrone in velluto verde, sofisticate e lussuose, piani in vetro blu e luci in ottone” racconta l’architetto Thun. Tramite una passerella di legno si arriva a un ulteriore spazio VIP, più appartato.



*Matteo Thun & AntonioRodriguez, TheTwins, Shanghai, ©DIRK\_WEIBLEN*



*Matteo Thun & AntonioRodriguez, TheTwins, Shanghai, ©DIRK\_WEIBLEN*

La scuola di cucina gourmet è organizzata attorno a tre postazioni di lavoro, con un tavolo centrale in legno e una parete per le erbe aromatiche. Il menù spazia tra piatti della tradizione orientale e occidentale con ingredienti freschi e sani, reinterpretati in maniera creativa.



*Matteo Thun & AntonioRodriguez, TheTwins, Shanghai, ©DIRK\_WEIBLEN*

**TAGS**

ANTONIO RODRIGUEZ

MATTEO THUN

MATTEO THUN & PARTNERS

SHANGHAI

THE TWINS

ZWILLING