



ABITARE

**INTERIOR
DESIGN**

**PROGETTI
VISIONI
SOLUZIONI**

**PROJECTS
VISIONS
SOLUTIONS**

ABITARE

SINCE 1961

**SPECIALE
LAMPADE**

**SPECIAL
LAMPS**



KOJI FUJII / NACASA AND PARTNERS



Il pub riciclato vince il WAN *The Recycled Pub Wins the WAN*

Hiroshi Nakamura di NAP Architects si è aggiudicato il premio con un piccolo progetto all'insegna del riciclo
Hiroshi Nakamura of NAP Architects won the award with a small project that emphasises recycling

Fabbrica artigianale di birra con annesso un pub-ristorante, la Kamikatz Public House si trova a Kamikatsu – una città del Giappone meridionale interamente eco, che già ora riesce a riciclare l'80% dei rifiuti – ed è anche un negozio di articoli per la casa, perché in questa cittadina gli oggetti vecchi o rotti non vengono gettati, ma riparati e rivenduti. Hiroshi Nakamura, fondatore dello studio di Tokyo NAP Architects, ha introdotto nel progetto i principi che regolano la consapevole comunità di Kamikatsu. Tutti gli elementi che compongono l'edificio provengono dal riciclo: lampadari realizzati con bottiglie vuote, carta da parati che riutilizza vecchi giornali, infissi vintage provenienti da case abbandonate usati per comporre la facciata della birreria. La cui architettura è stata valutata tanto esemplare da aggiudicarsi il WAN Sustainable Buildings Award 2016. (EF)

Craft brewery with an attached pub-restaurant, the Kamikatz Public House is located in Kamikatsu – a town in southern Japan that is committed to zero waste, and has already attained an 80 percent recycling rate – and it is also a home supply store, because in this town old and broken objects don't get thrown away, but are repaired and re-sold. Hiroshi Nakamura, founder of the Tokyo-based NAP Architects studio, introduced into their architecture the exemplary principles that define the conscientious community of Kamikatsu. All the elements that make up the building come from the recycling process: the lamps reuse empty bottles, the wallpaper is made of old newspapers, many vintage fittings from abandoned homes today make up the main façade of the brewery. Thanks precisely to the innovative pairing of waste and creativity, this architecture has won the WAN Sustainable Buildings Award 2016 ■



COURTESY LIM TIAN HWEE LOREN

Una sola mano può bastare *One Hand can be Enough*

In cucina si sono moltiplicati i piani d'appoggio e gli spazi per usi sempre più ibridi dove innestare device, robot e complementi. Ma cosa succede quando ci si misura con utenti portatori di handicap? Il designer di Singapore Loren Lim Tian Hwee si è concentrato su questo tema e ha ideato un set di accessori per chi può contare su un'unica mano. *Oneware* è una famiglia di oggetti formata da un tagliere, una struttura elastica da applicare a una bacinella e un secchio per rifiuti. Attraverso incastri, intagli, ganci e materiali la piattaforma favorisce una modalità d'uso autonoma ed efficiente. Semplici da ripulire dopo l'uso, questi oggetti abilitano l'utente a svolgere azioni quotidiane senza assistenza. (MS)

*Today's kitchens host increasingly hybrid uses with attachments to plug-in devices and robots. But what happens when their users are physically challenged? The Singaporean designer Loren Lim Tian Hwee concentrated on this theme and devised a set of accessories for those with only one functioning hand. *Oneware* is a family of items comprising a chopping board, a flexible structure that attaches to a bowl and a waste bin. Food is held in place for preparation and dishes are easily manoeuvred for cleaning after use, creating a work area that is entirely ergonomic and allows the single-handedly user to perform basic everyday tasks without assistance.*