



Urquiola, sentada en la butaca Feltri, de Gaetano Pesce. "La elegí para hacerme la foto porque es mi pieza favorita de Cassina", dice. Arriba, la nueva tienda de la firma en la capital.



PATRICIA URQUIOLA *La revolución de Cassina en Madrid*

Desde que aterrizó como directora artística de la mítica firma italiana hace un año y medio, la diseñadora española ha centrado sus miras en darle un *twist*. "La herencia de la marca es muy rica, con más de 600 prototipos, y ya hemos relanzado algunos con nuevos tejidos, como la silla *Wink*", comenta. Pero el último giro de tuerca ha sido su recién estrenado *showroom* de Madrid, un espacio de casi 400 m² en el que ha plasmado

su desbordante energía. Como ella misma nos contó en la inauguración, "Cassina tiene una narrativa muy fuerte y la hemos evidenciado aquí con colores matéricos como el gris, el rosa, el naranja...". Pero el terremoto no acaba aquí: "Queremos que sea un laboratorio donde haya charlas de *designers*, participación de fundaciones de arte... Y seguiremos colaborando con creadores contemporáneos, como Gric o Bertjan Pot". cassina.com

De lo más explosivas

La piedra de lava volcánica es el material que se ha utilizado para realizar el sobre de estas simpáticas mesitas (sí, has leído bien). Pertenecen a la colección *Nina*, de la firma **OniroLava**, y están lacadas en un refrescante tono *greenery*, el color del año según Pantone. Por cierto, la base es de nogal italiano. ¡Difícil elegir sólo una! www.onirolava.com



SNAP. Aquí tienes un motivo más para ir a Córdoba: el nuevo Centro de Creación Contemporánea de Andalucía, dedicado a la producción y exhibición de todo tipo de arte. El proyecto es de Nieto Sobejano. www.c3a.es



¡Estás en las NuBel!

No es un error ortográfico, sino el nombre del nuevo restaurante del **Museo Reina Sofía** de Madrid, que hace un guiño a Jean Nouvel, artífice de la ampliación en su día. El interiorismo, a cargo de Paula Rosales, del estudio **More & Co**, gira en torno a las formas circulares, con muebles orgánicos y una cálida iluminación indirecta. ¿El otro plato fuerte? La "artística" cocina de Javier Muñoz-Calero. ¡Para sentirse en las nubes! www.nubel.es