

# TIPSTUDIO

## PROFILE

---

TIPSTUDIO è uno studio di design fondato da Imma Matera e Tommaso Lucarini, che esplora le potenzialità dei materiali e dei processi produttivi attraverso un approccio critico, orientato alla ricerca e alla sperimentazione.

Con sede tra Firenze e Pietrasanta, lo studio integra le diverse influenze del territorio, colmando il divario tra design e arte.

TIPSTUDIO sperimenta con i materiali a partire dall'analisi dei luoghi, da aspetti antropologici e da ricerche concettuali, traducendo queste riflessioni in prodotti, spazi e installazioni.

La pratica dello studio spazia dalla progettazione e produzione di arredi e oggetti di collectible design, alla consulenza creativa e alla ricerca. I designer progettano prodotti per aziende e collezioni in edizione limitata, collaborando con gallerie, clienti privati e brand.

Le loro opere sono state esposte in eventi internazionali dedicati all'arte e al design, tra cui il Salone del Mobile, PAD London, il Museum of Craft and Design di San Francisco, la Dubai Opera e altri.

Nel 2022, TIPSTUDIO è stato selezionato da Elle Decor per il progetto "Talent on Show" durante la Milan Design Week. Imma e Tommaso sono docenti nel corso Product Design presso IED Firenze.

## CONTATTI

[contact@tipstudio.it](mailto:contact@tipstudio.it)

[www.tipstudio.it](http://www.tipstudio.it)

+39 3476316325

IG @tipstudio\_

# TIPSTUDIO

## PREMIO PER LA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE 2025

---

Vesta è il nuovo progetto di TIPSTUDIO commissionato da Triennale Milano per conto di FIPE-Confcommercio in occasione della terza edizione della Giornata della Ristorazione per la Cultura dell'Ospitalità Italiana.

Vesta è una scultura prodotta in una serie limitata di 11 esemplari: un'edizione esclusiva che fonde estetica, simbolismo e maestria artigianale. In occasione della cerimonia inaugurale della Giornata della Ristorazione a Roma, verranno consegnate le 11 opere, come premio simbolico dell'edizione 2025. Tra i premiati di questa edizione figurano Ferrari-Trento, Aboca, On. Luca Squeri, Slow Food Italia, Sveva Sagramola, e Caritas Italiana.

La Giornata della Ristorazione 2025 è un'iniziativa ideata da FIPE-Confcommercio per valorizzare e rafforzare i valori e il ruolo della ristorazione italiana e dell'ospitalità.

Il nome Vesta affonda le radici nella mitologia romana, richiamando la dea del focolare, simbolo di calore, coesione e convivialità. Ritrovarsi in un luogo è un gesto primordiale, espressione profonda di un'appartenenza collettiva. Riunirsi attorno a un elemento centrale rappresenta il fulcro della vita sociale: attorno alle tavolate si intrecciano storie, esperienze e frammenti di quotidianità, in uno spirito di condivisione che incarna i valori di FIPE-Confcommercio e della Giornata della Ristorazione per la Cultura dell'Ospitalità Italiana.

L'opera si compone di tre lastre arcuate in vetro colato in piastra, disposte a triangolo, a richiamare il simbolo alchemico del fuoco. I tre elementi si elevano a diverse altezze e presentano superfici volutamente segnate nella loro matericità, rivettate con elementi metallici dai bordi irregolari. Il vetro fuso fa riferimento alla fluidità delle relazioni umane e l'intangibilità del calore che le anima, mentre il metallo evoca la solidità dei legami costruiti nel tempo.

Il fuoco, ispirazione del processo creativo, si manifesta anche nel processo produttivo: il vetro colato in piastra è realizzato nelle fornaci di Murano, i rivetti in bronzo ottenuti con la tecnica di fusione a cera persa sono realizzati nelle fonderie a Pietrasanta da TIPSTUDIO.

## CONTATTI

[contact@tipstudio.it](mailto:contact@tipstudio.it)

[www.tipstudio.it](http://www.tipstudio.it)

+39 3476316325

IG @tipstudio\_