

# VIEWON

SPRING SUMMER 2009

**TONALE**  
DAVID CHIPPERFIELD

**ALBERTO'S VINEYARD**  
EOOS

**NICHE**  
ZAHA HADID

**GERTRUDIS**  
LLUIS CLOTET

**LA CINTURA DI ORIONE**  
RICHARD SAPPER

**PROGRAMMA 8**  
FRANCO SARGIANI  
EIJA HELANDER

**PIPIRO**  
D'URBINO - LOMAZZI

**BANANA FAMILY**  
STEFANO GIOVANNONI



OFFICINA  
**ALESSI**

**ALESSI**



### Editoriale / "We believe in Alessi"

Questo palinsesto come al solito esprime quei frutti della nostra attività di ricerca che sono al momento attuale arrivati al giusto grado di maturazione, e ne contiene due in particolare che, anche se non appartengono al centro della nostra attività di specialisti nei metalli, mi servono però bene per il tema del mio editoriale. Sono due progetti nella stessa tipologia (due bicchieri a calice), sono collocati nei due marchi estremi della nostra encyclopédie ("Officina Alessi" e "A di Alessi") e sono apparentemente in contraddizione l'un l'altro, mentre in realtà esprimono ambedue molto bene alcuni caratteri tipici della pratica di *design excellence* della Alessi.

Dice Jasper Morrison a proposito del suo Calice: «...un grande calice con il gambo alto e il bevante esageratamente grosso rappresenta per me una atmosfera killer, in modo speciale in casa propria dove per la cena un'atmosfera più rilassata è preferibile. Mi piace l'idea di un bicchiere democratico per il vino che sia leggermente più formale degli altri, in modo di essere usato per dare alla tavola l'apparenza di essere "una vera cena" invece che giusto un "mangiare"... ho veramente molti problemi nel godermi una cena nella quale il servizio da tavola sembra disegnato per "obbligare" la gente ad apprezzare la qualità del cibo e del vino».

Risponde Harald Grundl: «...quello che ci interessa è che in questo bicchiere il processo di "creare il vino" è, poeticamente parlando, ancora in sviluppo. Usando le diverse zone di degustazione offerte dal bicchiere, insomma, si ha l'impressione di influenzare il risultato della degustazione: in questo modo il pubblico è secondo noi un po' più coinvolto nel processo di degustazione. Vogliamo che la gente provi gioia con il bicchiere, invece di pretendere di insegnarle qualcosa».

Quando Grundl venne a Crusinallo a portarmi l'idea a prima vista strampalata di un bicchiere a doppio bevante mi venne subito da chiedergli perché, invece che a noi, non l'avessero proposta alla nota industria loro connazionale e internazionalmente riconosciuta come specialista di bicchieri da degustazione. «Because we believe in Alessi» mi ha risposto Harald con il suo sorriso timido ma deciso. Questa dichiarazione di fiducia così ben espressa non solo ha contribuito a convincermi a mettere in produzione il loro Bicchiere da degustazione universale ma è servita anche a ricordarmi che la ricerca di Semplicità, di Sincerità e di Autenticità sono caratteri tipici delle Fabbriche del design italiano e rappresentano il miglior contributo che un'industria come la nostra può portare all'evoluzione della fase attuale della società dei consumi.

Alberto Alessi

### Editorial / "We believe in Alessi"

As usual this column sheds some light on those fruits of our research activity that are now ripe for the picking, and focuses on two in particular which, although not relevant to our work as metal specialists, serve me well as regards my editorial. I'm talking about two similar projects (two glasses) belonging to two brands that occupy the two ends of our spectrum ("Officina Alessi" and "A di Alessi") and that seemingly contradict each other. In reality, however, they both very successfully express some of the typical features of Alessi's *design excellence*.

Jasper Morrison said of his glass: «...a large-bowled, long-stemmed glass is an atmosphere killer for me, especially at home where a more relaxed atmosphere is preferable for a dinner. I like the idea of a democratic wine glass which is slightly more formal than the others, to be used to give the table an easy aspect of a 'dinner' rather than just dinner. I don't know if this will make sense to you, it may come from some psychological fault in my character but I have a lot of problems enjoying a dinner where the tableware is designed to oblige you to appreciate the quality of the food and wine».

Harald Grundl replied: «...what we like is the fact that with this glass the process of "creating the wine" is, poetically speaking, still under development. By using the different tasting zones on the glass you are able to influence the taste, just as winemakers do during the vinification process.

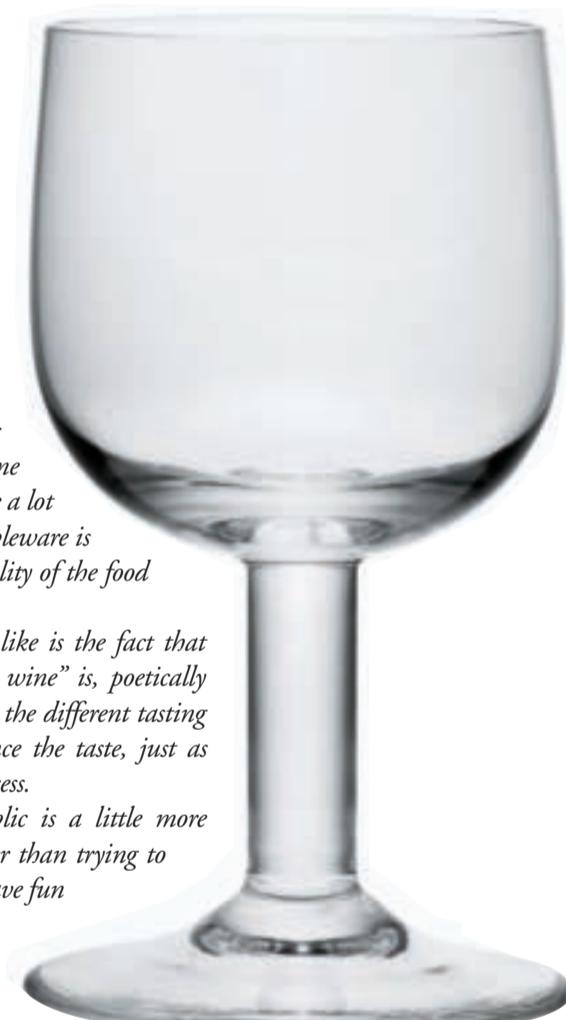
In this way, in our opinion, the public is a little more involved in the wine-tasting process. Rather than trying to teach them something, we want people to have fun with the glass».

When Grundl came to Crusinallo to tell me about his initially strange idea of a glass with two different rims, my immediate reaction was to ask him why, rather than coming to us, they hadn't proposed it to their own well-known industry, internationally recognised as specialists in tasting glasses. «Because we believe in Alessi» Harald replied with his shy but determined smile. This declaration of trust, so nicely put, not only convinced me to produce their universal tasting glass, it also helped remind me that simplicity, sincerity and authenticity are typical traits of Italian design studios and represent the best contribution that an industry like ours can make to the evolution of the current consumer society phase.

Alberto Alessi

### Editorial / "We believe in Alessi"

Ce palimpseste exprime comme toujours les fruits de notre activité de recherche qui sont actuellement arrivés à leur niveau idéal de mûrissement, et en contient notamment deux qui, même s'ils n'appartiennent pas au cœur de notre activité de spécialistes dans les métaux, me sont cependant bien utiles pour le sujet de mon éditorial. Ce sont deux projets de la même typologie (deux verres à pied), qui se situent dans les deux marques extrêmes de notre encyclopédie ("Officina Alessi" et "A di Alessi") et semblent en contradiction l'un avec l'autre, alors qu'en réalité ils expriment tous les deux très bien certains caractères typiques de la pratique de *design d'excellence* de Alessi.



Jasper Morrison s'exprime ainsi à propos de son Verre à pied: «...un verre avec un pied long et un corps exagérément gros représente pour moi une atmosphère killer, surtout chez soi où une ambiance plus détendue est préférable pour le dîner. J'aime l'idée d'un verre démocratique pour le vin qui soit légèrement plus formel que les autres, de façon à être utilisé pour donner à la table l'apparence d'« un vrai dîner » et non pas juste un lieu où « manger ». Je ne sais pas si cela a un sens pour vous, peut-être que c'est moi qui ai quelques problèmes psychologiques, mais moi j'ai vraiment du mal à profiter d'un dîner où le service de table à l'air d'être dessiné pour « obliger » les gens à apprécier la qualité de la nourriture et du vin».

Harald Grundl répond: «...Ce qui nous intéresse est le fait que dans ce verre le processus de « créer le vin » est, poétiquement parlant, encore en développement. En utilisant les différentes zones de dégustation offertes par le verre, on a l'impression d'influencer le résultat de la dégustation : comme le fait le vigneron pendant le processus de vinification.

De cette façon, les gens sont, à notre avis, un peu plus impliqués dans le processus de dégustation. Nous ne voulons pas prétendre enseigner quelque chose aux gens, nous voulons juste qu'ils éprouvent de la joie avec ce verre».

Lorsque Grundl vint à Crusinallo pour m'apporter l'idée, à première vue farfelue, d'un verre à double forme, je lui ai tout de suite demandé pourquoi, au lieu de nous l'apporter à nous, il ne l'avait pas proposé à la célèbre industrie concitoyenne internationalement reconnue comme la spécialiste des verres de dégustation. «Because we believe in Alessi» m'a répondu Harald avec son sourire timide mais résolu. Cette déclaration de confiance si bien exprimée a non seulement contribué à me convaincre de produire leur Verre de dégustation universelle mais elle m'a aussi permis de me rappeler que la recherche de la Simplicité, de la Sincérité et de l'Authenticité est une

des caractéristiques typiques des Usines du design italien et qu'elle est la meilleure contribution qu'une industrie comme la nôtre peut apporter à l'évolution de la phase actuelle de la société de consommation.

Alberto Alessi

### Leitartikel / "We believe in Alessi"

An dieser Stelle berichten wir wie gewohnt von jenen Früchten unserer Bemühungen, die sich momentan im perfekten Reifestadium befinden. Zwei davon scheinen mir für dieses Vorwort besonders geeignet, obwohl sie nicht zum Kernbereich unserer Spezialisierung auf Metalle gehören. Die beiden Projekte entstammen derselben Gattung (Gläser), liegen aber an den entgegengesetzten Polen der Alessi-Achse („Officina Alessi“ und „A di Alessi“) und widersprechen sich anscheinend. Tatsächlich tragen jedoch beide einige typische Charakterzüge, die mit Alessis Ansatz, *Design Excellence*, übereinstimmen.

Jasper Morrison sagt über seinen Trinkkelch: «...ein Glas mit langem Stiel und übertrieben großem Rand ist in meinen Augen ein Stimmungskiller, besonders zuhause, wo ich zum Abendessen eine entspanntere Atmosphäre bevorzuge. Mir gefällt die Idee eines demokratischen Weinglases, das nur ein wenig formeller als andere Gläser ist, um das Gefühl einer „richtigen Mahlzeit“ zu vermitteln, nicht nur dass einfach „gegessen“ wird. Ich weiß nicht, ob das für euch einen Sinn ergibt. Vielleicht liegt es an einem persönlichen psychologischen Problem von mir, aber ich kann eine Mahlzeit wirklich nur sehr schwer genießen, wenn das Tafelgeschirr die Anwesenden dazu zu „verpflichten“ scheint, die Qualität des Essens und des Weins zu würdigen».

Harald Grundl antwortet: «...was uns interessiert ist die Tatsache, dass der Prozess der „Weinkreation“ sich in diesem Glas poetisch betrachtet noch im Entwicklungsstadium befindet. Wenn man die verschiedenen Eigenschaften des Glases ausprobiert, hat man das Gefühl, das Ergebnis der Verköstigung zu beeinflussen, wie der Weinbauer während des Gärprozesses.

Auf diese Art kann sich das Publikum unserer Meinung nach mehr in die Verköstigung einbringen. Wir wollen, dass die Menschen Freude an diesem Glas haben, anstatt dass sie so tun, als könnten sie ihm etwas beibringen».

Als Grundl nach Crusinallo kam, um mir seine auf den ersten Blick verrückte Idee eines Weinglases mit zwei verschiedenen Rändern vorzustellen, fragte ich ihn sofort, warum er mit diesem Projekt zu uns gekommen sei, anstatt es in seinem eigenen Land anzubieten, wo die Hersteller von Verkostungsgläsern ein internationales Renommee genössen. „Because we believe in Alessi“, antwortete Harald mit seinem schüchternen, doch entschlossenen Lächeln. Diese in so klare Worte gefasste Vertrauenserklärung hat nicht nur dazu beigetragen, dass sein universelles Probierglas in unsere Produktion aufgenommen wurde, sondern mich auch daran erinnert, dass das Streben nach Einfachheit, Ehrlichkeit und Echtheit das Wesen des italienischen Designs ausmacht. Diese Eigenschaften sind der größte Beitrag, den ein Unternehmen wie unserer für die Entwicklung der Konsumgesellschaft leisten kann.

Alberto Alessi

#### Contributors

David Chipperfield, Lluís Clotet, Donato D'Urbino, Stefano Giovannoni, Harald Grundl/EOOS, Zaha Hadid, Paolo Lomazzi, Jasper Morrison

#### Photo Editorial

Santi Caleca, Alessandro Milani, Tom Vack

#### Photo View On Alessi

Fabrizio Bergamo, Riccardo Bianchi, Santi Caleca, Roman März, Alessandro Milani, Walter Zerla  
Thanks to Patrizia Cantarella

Graves Family, black version  
Michael Graves



### La collaborazione con altre industrie

Come sapete a partire dalla fine degli anni '90, seguendo la nostra natura di laboratorio di ricerca nel campo del design, abbiamo aperto un nuovo fronte di attività che riguarda la collaborazione con industrie operanti in ambiti produttivi lontani e diversi da quelli nei quali anche in futuro noi pensiamo di operare direttamente. Lo facciamo mettendo a disposizione di queste industrie le nostre competenze di design management e di marketing della creatività con l'obiettivo di dare vita, con il loro aiuto, a oggetti davvero nuovi, pensati per il pubblico evoluto del XXI secolo e caratterizzati da quel mix di eccentricità e stile, ludicità e cultura, ironia e eleganza che è il segno tipico degli oggetti Alessi.

Nella maggior parte dei casi questi nuovi prodotti seguono canali di distribuzione diversi dai nostri, mentre in altri casi si prestano a un interesse anche da parte dei nostri canali abituali: in questo ultimo caso le modalità distributive, che variano a seconda delle diverse tipologie di prodotto e dei vari Paesi, possono essere illustrate direttamente dai nostri incaricati commerciali a chi ne fosse interessato.

Ognuno di questi prodotti è illustrato in appositi stampati dedicati, e per questa ragione non ci dilunghiamo nelle relative descrizioni. Pensiamo in ogni caso che, trattandosi a ogni titolo di veri prodotti Alessi, sia interessante per i lettori di questo magazine averne una notizia puntuale e una visione sintetica.

### Collaboration with other industries

As you know, in line with our role as a research laboratory in the design field, since the end of 1990's we have developed a new line of activity consisting of collaboration with industries operating in production fields far different and far removed from those that, even in the future, we believe we will operate directly. We do so making our design management expertise and skill in the marketing of creativity available to these industries, the aim being to create, with their help, truly original objects designed for an advanced 21st century public and distinctive for the mix of eccentricity and style, playfulness and culture, irony and elegance that has become synonymous with Alessi creations.

In the majority of cases, these new products are destined for different distribution channels to ours, whilst in other cases they are also suitable for our usual channels: in the latter case the distribution methods, which vary according to product type and country, can be illustrated directly by our commercial staff to those who may be interested.

Each of these products is presented in special brochures, and this is why we attempt to keep the descriptions fairly succinct. We believe in any case that, being genuine Alessi products, it is interesting for the readers of this magazine to get the latest news on them as well as have a good overview.

### La collaboration avec d'autres industries.

Comme vous le savez, à partir de la fin des années 90, conformément à notre nature de laboratoire de recherche en design, nous avons ouvert un nouveau domaine d'activité qui concerne la collaboration avec des industries qui opèrent dans des secteurs de production éloignés et différents de ceux dans lesquels nous pensons travailler directement, même dans le futur. Nous le faisons en mettant à disposition de ces industries nos compétences en design management et en marketing de la créativité dans l'objectif de donner naissance, avec leur aide, à des objets vraiment nouveaux, pensés pour le public évolué du XXI siècle et caractérisés par ce mélange d'excentricité et de style, de ludisme et de culture, d'ironie et d'élegance qui est la marque typique des objets Alessi.

Dans la plupart des cas, ces nouveaux produits suivent des canaux de distribution différents des nôtres, tandis que dans certains cas ils représentent aussi un intérêt pour nos canaux habituels : dans ce cas, les modalités de distribution, qui varient selon les typologies de produits et les pays, peuvent être illustrées directement par nos commerciaux à ceux qui seraient intéressés.

Chacun de ces produits est illustré par une fiche et nous ne nous étendrons donc pas sur leur description. Nous pensons en tout cas que, s'agissant à tous les effets de vrais produits Alessi, il serait intéressant pour les lecteurs de ce magazine d'en avoir une information précise et une vision synthétique.

### Die Zusammenarbeit mit anderen Industriezweigen.

Seit Ende der 90er Jahre sind wir ganz im Sinne unserer Mission als Design-Forscher auf einem neuen Gebiet tätig und arbeiten mit Industriezweigen zusammen, deren Produktion sich vollkommen von dem unterscheidet, was wir heute und auch in Zukunft direkt erzeugen wollen. Wir stellen diesen Industrien unsere Kompetenzen im Design-Management und -Marketing zur Verfügung, um mit ihrer Hilfe gänzlich neue Objekte ins Leben zu rufen, die für den Menschen des 21. Jahrhunderts gedacht sind und sich durch jene für Alessi so typische Mischung aus Exzentrizität, Stil, Klarheit, Kultur, Ironie und Eleganz auszeichnen.

Der Großteil dieser neuen Produkte wird nicht über unsere üblichen Vertriebskanäle angeboten, obwohl einige davon für unsere regulären Abnehmer durchaus interessant sein könnten. In diesem Fall geben unsere Handelsbeauftragten gern direkt über die verschiedenen Vertriebswege Auskunft, die sich nach der Produktart und den unterschiedlichen Landesregelungen richten.

All diese Produkte werden in entsprechenden Broschüren detailliert beschrieben, daher wollen wir hier nicht näher auf sie eingehen. Wir denken jedoch, dass ein einheitlicher Überblick für die Leser dieses Magazins interessant ist, da es sich um echte Alessi-Objekte handelt.



Westfield Alessi Shop by Alessandro Mendini  
Sheperd's bush - White City, W 127AY, London  
30/10/2008



Alessi Shop Museum by Martí Guixé  
31 Boulevard Raspail, Paris  
30/09/2008



Hamburg Alessi Shop  
Neuer Wall, 55 - 20354 Hamburg  
28/06/2008

1

UN OGGETTO AERODINAMICO SCHIACCIATO SUL FRONTE E RIALZATO SULLA CODA, UNA SORTE DI ANIMALE ANFIBIO O DI PICCOLO SHUTTLE PRONTO A PRENDERE IL VOLO CON I NOSTRI MESSAGGI.

AN AERODYNAMIC OBJECT FLATTENED DOWN AT THE FRONT AND RAISED AT THE TAIL, A KIND OF AMPHIBIOUS ANIMAL OR LITTLE SHUTTLE READY TO BLAST OFF WITH OUR MESSAGES.

UN OBJET AÉRODYNAMIQUE ÉCRASÉ SUR L'AVANT ET RELEVÉ VERS L'ARRIÈRE, UNE SORTE D'ANIMAL AMPHIBIE OU DE PETIT SHUTTLE PRÉT À S'ENVOLER AVEC NOS MESSAGES.

EIN AERODYNAMISCHES OBJKT, VORNE FLACH UND NACH HINTEN ANSTEIGEND, WIE EINE ART AMPHIBIE ODER EIN KLEINES SHUTTLE, DAS ZUM ABFLUG MIT UNSEREN NACHRICHTEN BEREIT STEHT.  
**STEFANO GIOVANNONI**



AlessiFire – A di Alessi

**Pyros**  
Guido Venturini / Lightech Inc., Japan  
Accendi gas usa e getta  
Disposable gas lighter  
Einweg-Gasanzünder  
Allume-gaz jetable

2

UNA STRUTTURA ESSENZIALE E MULTIFORME DESTINATA A CUOCHI CAMPESTRI, ESPLOATORI DEL GUSTO, GOURMET GIRAMONDO, DANDY BUCOLICI E AMANTI DELLA VITA ALL'ARIA APERTA.

AN ESSENTIAL, MULTI-FORM STRUCTURE DEDICATED TO RUSTIC COOKS, EXPLORERS OF TASTE, WORLD-TRAVELLING GOURMETS, BUCOLIC SOPHISTICS AND LOVERS OF LIFE IN THE OPEN AIR.

UNE STRUCTURE ESSENTIELLE ET MULTIFORME DESTINÉE AUX CUISINIERS CHAMPETRÉS, EXPLORATEURS DU GOUT, GOURMETS GLOBE-TROTTEURS, DANDYS BUCOLIQUES ET AMANTS DE LA VIE EN PLEIN AIR.

EINE ESSENTIELLE STRUKTUR MIT VERSCHIEDENEN FORMEN FÜR DIE LANDKOCHEN, ERFORSCHER DES GESCHMACKS, DIE WELT UMRREISENDEN GOURMETS, BUKOLISCHE DANDYS UND LIEBHAEBER DES LEBENS IM FREIEN BESTIMMTER GEGENSTAND.  
**PIERO LISSONI**



Fuego  
Guido Venturini / Lightech Inc., Japan



Accendino usa e getta. Disposable lighter  
Briquet jetable. Einweg-Feuerzeug

3

IL FUOCO È IL PIÙ NOBILE DEI QUATTRO ELEMENTI, SCALDA, TRASFORMA, RISPLENDE, ILLUMINA... MESSAGGERO DEGLI DEI NON DISPREZZA NESSUNO E LO SI TROVA IN TUTTI I FOCOLARI DOMESTICI.

FIRE IS THE MOST NOBLE OF THE FOUR ELEMENTS, WARMING, TRANSFORMING, SHINING, ILLUMINATING... IT IS THE MESSENGER OF THE GODS YET SPURNS NOBODY AS IT CAN BE FOUND IN EVEN THE MOST HUMBLE OF DOMESTIC FIREPLACES.

LE FEU EST LE PLUS NOBLE DES QUATRE ÉLÉMENTS. IL RÉCHAUFFE, TRANSFORME, RESPLENDIT, ÉCLAIRE... IL EST MESSAGER DES DIEUX MAIS IL NE MÉPRISE PERSONNE PUISQU'ON LE TROUVE DANS LES FOYERS LES PLUS HUMBLES.

FEUER IST DAS ERHABENSTE DER VIER ELEMENTE. ES WÄRMT, VERWÄNDLT, STRAHLT UND SPENDET LICHT... ES IST EIN GÖTTERBÖTE, DOCH SCHMAHT ES NIEMANDEN UND IST IN JEDEM NOCH SO BESCHEIDENEN HEIM ZUHAUSE.  
**GUIDO VENTURINI**



**Flip**  
Guido Venturini / Lightech Inc., Japan  
Posacenere portatile  
Portable ashtray  
Transportabler Aschenbecher  
Cendrier de poche



**AL8010, Luna**

Alessandro Mendini /

Seiko Instruments Inc. Japan

Orologio da polso, verde menta.

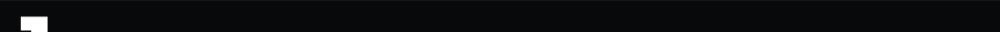
Wrist watch, green mint.

Montre, vert menthe.

Armbanduhr, minzgrün.



4



Barbecue – A di Alessi



**Barbicù**  
Piero Lissoni / Hyper Spa  
Barbecue gas e carbonella, accessori barbecue, accessori tessile  
Gas and charcoal barbecue, barbecue accessories, textile accessories  
Gas und Holzkohle-Barbecue, zubehör, Textilzubehör  
Barbecue gas et au charbon de bois, accessoires barbecue, accessoires textiles



2



AlessiPhone – Alessi  
Stefano Giovannoni / Telecom Italia

Telefono senza fili  
Cordless telephone  
Schnurloses Telefon  
Téléphone sans fil



# VIEWON

OFFICINA ALESSI

OFFICINA  
**ALESSI**



# Niche

---

2



# Zaha Hadid

Zaha Hadid: Centrotavola a elementi componibili "Niche"

Prima donna insignita del premio Pritzker (2004), Zaha Hadid è stata definita da Frank Gehry «autore dotato di uno dei più chiari indirizzi in architettura che si siano visti negli ultimi anni».

« Prendendo le distanze dalle tipologie architettoniche esistenti ha cambiato la geometria delle costruzioni: dai suoi primi disegni fino alle opere ancora in costruzione la sua visione personale costantemente originale e forte ha cambiato il modo in cui vediamo e percepiamo lo spazio. La mobilità fluida e la geometria frammentata di Hadid fanno di più che creare in astratto la bellezza dinamica: il suo è un lavoro che esplora ed esprime il mondo che viviamo dentro ». (A. L. Huxtable).

« I suoi edifici sono oggi tra i più convincenti argomenti a supporto della supremazia dell'architettura nella progettazione dello spazio. Quello che ha realizzato con la sua manipolazione inimitabile di pareti, solai, tetti, con quegli spazi trasparenti, intrecciati e fluidi, è la chiara prova che l'architettura come arte non ha terminato la sua azione trainante ed è fortemente impegnata nel creare » (J. Silvetti).

...e così avviene, dopo il Servizio da tè e caffè per "Tea & Coffee Towers" (2003) e il Vaso "Crevasse" (2005), nel product design.

Niche è un centrotavola composto da cinque diversi elementi che possono essere assemblati in configurazioni multiple. Le sporgenze dei bordi si sollevano, slanciandosi sulla superficie orizzontale del tavolo. Così, spostando i singoli pezzi per dar vita a nuove forme, si creano delle concavità in cui conservare, presentare e offrire spuntini sia dolci che salati.

Zaha Hadid

Zaha Hadid: "Niche" centrepiece with interposable elements

The first woman to win the Pritzker prize (2004), Zaha Hadid was described by Frank Gehry as a "designer with one of the most defined architectural approaches we've seen in recent years". "Distancing herself from existing architectural styles, she has changed the geometries of buildings: from her first designs through to those works still under construction, her personal and ever-original and powerful vision has changed the way in which we view and perceive space. Hadid's fluid mobility and fragmented geometries do more than create abstract dynamic beauty: her work explores and expresses the world we have inside". (A. L. Huxtable).

"Her buildings are one of the most convincing arguments in support of the supremacy of architecture in the planning of space. What she has managed to produce with her inimitable manipulation of walls, attics, roofs, with those transparent, intertwined and fluid spaces, is clear proof that architecture, like art, has not yet ceased to act as a driver, and is still strongly involved in creation." (J. Silvetti).

...and so, with the tea and coffee service for "Tea & Coffee Towers" (2003) and the "Crevasse" vase (2005), she entered into the world of product design.

Niche is a centrepiece consisting of five separate dishes which can be nested or arranged in multiple configurations. Ridges emerge and pull away from the horizontal plane of the table top. Crossing through and shaping the dishes, they leave depressions suitable for the storage, display, and serving of various snacks and supplies.

Zaha Hadid

Zaha Hadid: Centre de table à plusieurs éléments "Niche"

Première femme à avoir reçu le prix Pritzker (2004), Zaha Hadid a été définie par Frank Gehry « auteur doté d'une des orientations les plus claires en architecture qu'on ait jamais vu depuis quelques années ».

« En prenant ses distances des typologies architecturales existantes, elle a changé la géométrie des constructions : depuis ses premiers dessins jusqu'à ses projets encore en construction, sa vision personnelle toujours originale et forte a changé la façon dont nous voyons et nous percevons l'espace. La mobilité fluide et la géométrie fragmentée de Hadid font plus que créer abstrairement la beauté dynamique : son travail est un travail qui explore et exprime le monde que nous vivons à l'intérieur de nous-mêmes ». (A. L. Huxtable).

« Ses édifices font aujourd'hui partie des ouvrages les plus convaincants de la suprématie de l'architecture dans la conception de l'espace. Ce qu'elle a réalisé avec sa manipulation inimitable de murs, de planchers et de toits, avec ces espaces transparents, entremêlés et fluides, est la preuve évidente que l'architecture comme art n'a pas terminé son action entraînante et est fortement engagée dans la création » (J. Silvetti).

... et c'est ce qui s'est produit, après le Service à thé et à café pour « Tea & Coffee Towers » (2003) et le Vase « Crevasse » (2005).

Niche est un centre de table composé de cinq éléments différents qui peuvent être assemblés en configurations multiples.

Les saillies des bords se soulèvent pour s'élever sur la surface horizontale de la table.

Ainsi, en déplaçant les différentes pièces pour donner vie à de nouvelles formes, on constitue des concavités dans lesquelles on peut conserver, présenter et offrir des vol-au-vent ou des petits gâteaux.

Zaha Hadid

Zaha Hadid: "Niche" Tafelaufsatz mit zusammenstellbaren Elementen

Frank Gehry bezeichnete die erste Pritzker-Preisträgerin (2004) Zaha Hadid als „Verfasserin einer der klarsten architektonischen Botschaften, die in den vergangenen Jahren vernommen wurden“.

„Indem sie von den bestehenden Typologien der Architektur Abstand genommen hat, hat sie die Geometrie der Konstruktion verändert: Von ihren ersten Entwürfen bis hin zu den Werken, die sich noch im Bau befinden, hat ihre persönliche und fortwährend originelle, ausgeprägte Vision unsere räumliche Wahrnehmung verändert. Die fließende Mobilität und fragmentarische Geometrie von Hadids Entwürfen schaffen mehr als eine abstrakte dynamische Schönheit. Ihr Werk ist Erforschung und Ausdruck der Welt, in der wir leben.“ (A. L. Huxtable).

„Ihre Gebäude gehören heute zu den überzeugendsten Argumenten für die Vorrherrschaft der Architektur auf dem Gebiet der Raumplanung. Was sie mit ihrer unmachbaren Behandlung von Wänden, Dachböden und Dächern und ihren transparenten, ineinander übergreifenden, fließenden Räumen erreicht hat, ist ein klarer Beweis dafür, dass die Architektur als Kunstform ihre treibende Kraft noch nicht verloren hat, sondern sich im Gegenteil in einem intensiven kreativen Prozess befindet.“ (J. Silvetti).

Wie wir am Objekt „Niche“ sehen, das nach dem Tee- und Kaffeeservice „Tea & Coffee Towers“ (2003) und der Vase „Crevasse“ (2005) entstand, gilt dies auch für den Bereich des Produkt-Designs.

Der Tafelaufsatz Niche besteht aus fünf verschiedenen Elementen, die sich auf vielfache Art und Weise kombinieren lassen.

Die scharfen Umriss der Formationen erheben sich und streben fort von der horizontalen Oberfläche des Tisches.

Aus dem Spiel mit den einzelnen Komponenten entstehen immer wieder neue Formen und Höhlungen, in denen sich Süßes und Salziges aufbewahren und anbieten lässt.

Zaha Hadid

3

ZH02 "Niche"  
Zaha Hadid, 2009

Centrotavola a elementi componibili in melamina, nero.  
Centrepiece with interposable elements in melamine, black.  
Centre de table à plusieurs éléments en mélamine, noir.  
Tafelaufsatz mit zusammenstellbaren Elementen aus Melaminharz, schwarz.

cm 60 x 30 – h cm 7  
23 3/4" x 11 3/4" – h 2 3/4"



# Alberto's vineyard EOOS

EOOS: "Alberto's vineyard", Universal tasting glass.

Con il Bicchiere universale da degustazione debutta nell'enciclopedia Alessi il gruppo di designer austriaci Eos. Amo questo bicchiere per lo humour che accompagna il suo approccio paradossale, ma anche per la fondatezza progettuale con la quale è stato ribaltato un tema divenuto ormai quasi grottesco nel mondo delle *Arts de la table*. Ricordo ancora quello che polemicamente mi diceva Luigi Veronelli, il compianto enologo italiano, a proposito dell'approccio analitico nei bicchieri da degustazione: per portare al suo teorico compimento questo approccio, si dovrebbe creare un bicchiere diverso addirittura per ogni vino dello stesso tipo ma di produttori diversi... nonché a ben riflettere a ogni diversa annata dello stesso vino e produttore! Il Bicchiere universale da degustazione degli Eos è insomma un bicchiere sintetico caratterizzato da un bevante a doppia forma che ben si presta alla degustazione ottimale di un numero notevole di vini diversi: una metà del bevante si rinchiude verso l'interno (trattenendo e concentrando gli aromi) mentre l'altra metà si apre verso l'esterno (liberando gli aromi all'ossigenazione).

« Abbiamo provato il bicchiere ieri sera con un barbaresco (giovane) che aveva un carattere piuttosto grezzo. È stato interessante accorgersi che dal lato del vino rosso (piega verso l'interno) il vino aveva un gusto piuttosto neutro, come di fatto ha. Invece dal lato morbido, quello del vino bianco (piega verso l'esterno) il vino aveva un gusto piuttosto brutale, i diversi aromi erano insomma separati. Sorprendentemente, quando invece lo abbiamo degustato dalla parte mediana, dove c'è la separazione dei due lati, il vino ci è apparso morbido e bilanciato. »

4

EO01SET "Alberto's vineyard"  
EOOS, 2009

Set di due bicchieri universali da degustazione in vetro cristallino.  
Set of two universal tasting glasses in crystalline glass.  
Set de deux verres universels à dégustation en verre cristallin.  
Set von zwei universellen Verkostungsgläsern aus Kristallglas.

cl 35 – h cm 20  
12<sup>1/4</sup> oz – h 11<sup>3/4</sup>"

EOOS: « Alberto's vineyard », Verre universel de dégustation  
Le groupe de designers autrichiens Eos fait son entrée dans le catalogue Alessi avec un verre à dégustation aux couleurs du monde. J'aime ce verre pour l'humour qui accompagne son approche paradoxale, mais aussi pour l'esprit qui a permis de renverser un thème devenu désormais presque grotesque dans le monde des *Arts de la table*: la tendance à l'approche analytique dans les verres de dégustation. Je me souviens encore ce que me disait polémiquement Luigi Veronelli, le regretté oenologue italien, à propos de l'approche analytique: pour amener cette approche à son accomplissement théorique, il faudrait créer un verre différent pour chaque vin du même type mais de producteurs différents... voire même, à bien y réfléchir, pour chaque année du même vin et du même producteur! « Le verre universel » de dégustation des Eos est en somme un verre synthétique caractérisé par une forme double au niveau du haut du verre, qui se prête ainsi à la dégustation optimale d'un nombre considérable de vins différents: d'un côté il se referme vers l'intérieur (pour retenir et concentrer les arômes) tandis que de l'autre il s'ouvre vers l'extérieur (pour libérer les arômes à l'oxygénéation).

« Nous avons essayé le verre hier soir avec un jeune barbaresco qui était plutôt brut. Ça a été intéressant de nous rendre compte que du côté du vin rouge (repli vers l'intérieur) le vin avait un goût assez neutre, tel qu'il est, en fait. En revanche, du côté souple, celui du vin blanc (repli vers l'extérieur), le vin avait un goût assez brutal; en fait les différents arômes étaient séparés. Bizarrement, lorsque nous l'avons dégusté au milieu, là où il y a la séparation des deux côtés, le vin nous est apparu souple et équilibré. Ce qui nous intéresse est le fait que dans ce verre le processus de « créer le vin » est, poétiquement parlant,

*Quello che ci interessa è il fatto che in questo bicchiere il processo di "creare il vino" è, poeticamente parlando, ancora in sviluppo. In questo modo il pubblico è secondo noi un po' più coinvolto nel processo di degustazione. Vogliamo che la gente provi gioia con il bicchiere, invece di pretendere di insegnare qualcosa... »*

Harald Grundl/Eos

La serietà di questo progetto degli Eos, combinata con lo humour e l'eccentricità che lo hanno ispirato, sono bene in sintonia con il mio progetto privato di produttore vinicolo, progetto assai ambizioso che ha informato il mio destino lungo tutto il presente decennio e che tra pochi anni vedrà finalmente la luce in modo ufficiale, e questo mi ha spinto a dare al bicchiere il nome augurale "Alberto's vineyard". Spero che il nome porti buona fortuna a ambedue i progetti!

EOOS: "Alberto's vineyard", Universal tasting glass.

The Eos group of Austrian designers makes it Alessi bow with the Universal Tasting Glass. I love this glass for the humour behind its paradoxical approach, but also for the legitimacy with which a theme that has almost become grotesque in the world of the *Arts de la table* has been knocked down. I still remember what late lamented Italian wine expert Luigi Veronelli used to argumentatively say to me when arguing the analytical approach in tasting glasses: to achieve the theoretical fulfilment of this approach, you should create a different glass for every wine of the same grape made by different producers... as well as distinguish each vintage of the same wine and producer from each other! The Eos Universal Tasting Glass is essentially a synthetic glass with a double interface, therefore suitable for tasting a notable number of different

wines: half of the rim points inwards (holding and concentrating the aromas) whilst the other half opens towards the external (freeing the aromas to oxygenation).

*"We tried the glass yesterday with quite a raw barbaresco (young). It was interesting to note that on the red wine side (which bends internally) the wine had quite a neutral flavour, as it indeed has. However, from the soft side, that of the white wine (which bends towards the outside), the wine was pretty brutal, the aromas had separated. Surprisingly when we then drunk from the centre of the glass, where the two sides are partitioned, the wine seemed smooth and balanced. What we like is the fact that with this glass the process of "creating the wine" is, poetically speaking, still under development. In this way, in our opinion, the public is a little more involved in the wine-tasting process. Rather than trying to teach them something, we want people to have fun with the glass..."*

Harald Grundl/Eos

The seriousness of this Eos project, together with the humour and eccentricity that inspired it, fit perfectly with my private wine producing project, a rather ambitious project which I have worked on over the last decade and which, in a few years, will finally see the light in an official capacity, and this persuaded me to give the glass the auspicious name of "Alberto's vineyard". I hope the name brings good luck to both projects!

EOOS: Das universelle Verkostungsglas „Alberto's Vineyard“

Die österreichische Designer-Gruppe Eos betritt die Alessi-Bühne mit einem universellen Verkostungsglas. „Ich liebe den Humor dieses Glases, der in seinem paradoxen Ansatz liegt, aber auch die Stichhaltigkeit des Entwurfs, mit der ein beinahe zur Groteske gewordenes Thema der Weinkultur umgekehrt wurde. Ich weiß noch, was mir der verstorben italienische Önologe Luigi Veronelli auf seine polemische Art über diesen analytischen Ansatz von Verkostungsgläser verriet: Um ihn theoretisch zu erfüllen, müsste man diesen Ansatz, so weit fortführen, bis auch die Weine derselben Art, doch von unterschiedlichen Herstellern ihre eigenen Gläser haben... nicht zu vergessen die verschiedenen Jahrgänge des gleichen Weins und Herstellers!“

Das universelle Verkostungsglas von Eos zeichnet sich durch seine zwei unterschiedlich geformten Ränder aus, die optimal zur Verkostung einer beträchtlichen Anzahl verschiedener Weine sich anbieten: Auf der einen Seite ist der Rand nach innen gebogen (um die Aromen im Glas zu halten und zu verdichten), die andere Seite öffnet sich nach außen hin (um die Aromen atmen zu lassen)“.

*„Wir haben das Glas gestern Abend an einem (jungen) Barbaresco von eher rauem Charakter ausprobiert. Es war interessant festzustellen, dass der Wein auf der (nach innen gebogenen) Rotweinseite einen recht neutralen Geschmack hatte, für den er allgemein bekannt ist. Auf der weichen (nach außen gebogenen) Weißweinseite nahm er jedoch einen ziemlich derben Geschmack an, und die verschiedenen Aromen traten sozusagen getrennt auf. Als wir den Wein jedoch da probierten, wo die beiden Seiten aufeinander treffen, schmeckte er überraschend weich und ausgewogen. Was uns interessiert ist die Tatsache, dass der Prozess der „Weinkreation“ sich in diesem Glas poetisch betrachtet noch im Entwicklungstadium befindet.“*

*Unserer Meinung nach kann sich das Publikum auf diese Art mehr in die Verkostung einbringen. Wir wollen, dass die Menschen Freude an diesem Glas haben, anstatt ihnen etwas beizubringen...“*

Harald Grundl/Eos

Die Ernsthaftigkeit dieses Projekts von Eos, aber auch der Humor und das Exzentrische dahinter erinnern mich an mein eigenes privates Weinanbauprojekt, ein recht ambitioniertes Unterfangen, das mein Schicksal im Verlauf des gesamten gegenwärtigen Jahrzehnts bestimmt hat und in wenigen Jahren endlich offiziell das Licht der Welt erblicken wird. Aus diesem Grund habe ich das Glas feierlich „Alberto's Vineyard“ (Albertos Weingut) getauft. Ich hoffe, dass dieser Name beiden Projekten Glück bringt!



# VIEWON

ALESSI

ALESSI



# « Tonale »

## David Chipperfield

**Il Servizio da tavola “Tonale”**  
di David Chipperfield

Il Servizio da tavola “Tonale” è una collezione di oggetti apparentemente casuali, tipologicamente ambigui, composto di una varietà di pezzi che comprende vassoio, tagliere, caraffa, piatti e coppe, bicchieri e tazzine. Il progetto trae ispirazione dalle ceramiche vernacolari coreane, giapponesi e cinesi ed è concepito come un esercizio di raffinamento di alcuni oggetti funzionali del mondo del casalingo. Il nome “Tonale” si riferisce all’approccio di Morandi al tema del colore e delle tonalità che conferisce ai suoi oggetti quotidiani un carattere personale. Le componenti del progetto sono prodotte in una varietà di materiali come il metallo, il vetro, la ceramica e il legno, conservando la sua purezza espressiva e onorando allo stesso tempo i requisiti per un servizio durevole, pratico e versatile.

David Chipperfield

**Table set “Tonale”**  
David Chipperfield

A seemingly random collection of objects, the table service comprises a number of items including a tray, a board, a carafe, plates, bowls, beakers, and cups. The project was inspired by vernacular ceramics from Korea, Japan, and China, and conceived as an exercise in refining functional household objects. The name “Tonale” refers to Giorgio Morandi’s use of colour tonality imbuing his daily objects with a sense of individuality. The objects are produced in a variety of materials including enamelled steel, glass, earthenware, and wood. While striving for expressive purity, the range honours today’s requirements for durability and versatility.

David Chipperfield

**Le Service de table « Tonale »**  
de David Chipperfield

Une collection d’objets aussi large que variée : le service de table comprend un certain nombre d’ustensiles dont un plateau, une planche à découper, une carafe, des assiettes, des bols, des verres et des tasses. Ce projet tire son inspiration des céramiques vernaculaires originaires de Corée, du Japon et de Chine. Il est conçu comme un exercice de raffinement des objets fonctionnels domestiques. Le nom de « Tonale » fait référence à la manière dont Giorgio Morandi utilise les tons des coloris qui imprègnent ses objets de tous les jours d’un caractère unique. Les objets sont élaborés dans une variété de matières dont l’acier émaillé, le verre, la poterie et le bois. Tout en s’efforçant d’atteindre une certaine pureté d’expression, cette série fait honneur aux exigences modernes de durabilité et de versatilité.

David Chipperfield

**Das Tafelservice „Tonale“**  
von David Chipperfield

Wie eine scheinbar zufällige Ansammlung von Objekten vereint das Service eine verschiedene Komponenten wie Tablett, Schale, Karaffe, Teller, Schüssel, Becher und Tasse. Inspiriert von der traditionellen Keramik Koreas, Japans und Chinas versteht sich das Konzept als ein Versuch funktionale Haushaltsgegenstände zu veredeln. Der Name „Tonale“ zollt dem Maler Giorgio Morandi Tribut, der durch die Anwendung von Farbschartierungen alltäglichen Gegenständen eine unverwechselbare Individualität einhauchte. Die Objekte werden aus den unterschiedlichsten Materialien, wie emailliertem Stahl, Glas, Ton und Holz, gefertigt. Trotz des Streben nach ausdrucksstarker Einfachheit, berücksichtigt das Service auch den heutigen Wunsch nach Beständigkeit und Vielseitigkeit.

David Chipperfield



**DC03 Tonale**  
David Chipperfield, 2009

**DC03/1 LG**  
Piatti piano in ceramica stoneware, light grey.  
Plate in stoneware, light grey.  
Assiette plate en céramique stoneware, light grey.  
Speiseteller aus Steingut, light grey.

Ø cm 26.5 / ø 10 1/2"

**DC03/2 WE**  
Piatto fondo in ceramica stoneware, white earth.  
Bowl in stoneware, white earth.  
Assiette creuse en céramique stoneware, white earth.  
Suppenteller aus Steingut, white earth.

Ø cm 18.5 / ø 7 1/4"

**DC03/3 PY**

Ciotola grande in ceramica stoneware, pale yellow.  
Tall bowl in stoneware, pale yellow.  
Grand bol en céramique stoneware, pale yellow.  
Große Schale aus Steingut, pale yellow.

cl 140 – ø cm 18 / 1 qt 16 oz – ø 7"

**DC03/5 LG**

Piatto da dessert in ceramica stoneware, light grey.  
Small plate in stoneware, light grey.  
Assiette à dessert en céramique stoneware, light grey.  
Dessertteller aus Steingut, light grey.

ø cm 20 / ø 8"

**DC03/38 DG**

Insalatiera in ceramica stoneware, dark grey.  
Large bowl in stoneware, dark grey.  
Saladier en céramique stoneware, dark grey.  
Salatschüssel aus Steingut, dark grey.

cl 300 – ø cm 23 / 3 qt 5 oz – ø 9"

**DC03/54 WY**

Ciotola piccola in ceramica stoneware, white yellow.  
Small bowl in stoneware, white yellow.  
Petit bol en céramique stoneware, white yellow.  
Kleine Schale aus Steingut, white yellow.

cl 60 – ø cm 15 / 21 oz – ø 6"

**DC03/41 LE**

Bicchiere in ceramica stoneware, light earth.  
Beaker in stoneware, light earth.  
Verre en céramique stoneware, light earth.  
Glas aus Steingut, light earth.

cl 20 – ø cm 8 / 7 oz – ø 3"

**DC03/76 DG**

Tazzina in ceramica stoneware, dark grey.  
Mini-cup in stoneware, dark grey.  
Petite tasse en céramique stoneware, dark grey.  
Kleine Tasse aus Steingut, dark grey.

cl 8 – ø cm 6 / 2 oz – ø 2"

**DC03/77 RE**

Piattino in ceramica stoneware, red earth.  
Mini-plate in stoneware, red earth.  
Petite assiette en céramique stoneware, red earth.  
Kleine Untertasse aus Steingut, red earth.

ø cm 12 / ø 4 3/4"

**DC04 DGR**

Vassoio in acciaio smaltato, dark green.  
Tray in enameled steel, dark green.  
Plateau en acier émaillé, dark green.  
Tablett aus Stahl, emailliert, dark green.

cm 42 x 30 / 16 1/2" x 11 3/4"

**DC03/34**

Piatto in legno di faggio.  
Plate in beech-wood.  
Assiette en bois de hêtre.  
Teller aus Buchenholz.

ø cm 22 / ø 8 3/4"

Tutti i codici sono disponibili anche nella versione light grey. All codes are also available in light grey.

Tous les codes sont également disponibles dans la version light grey. Alle Artikelnummern sind auch in der Version light grey erhältlich.



# « marli » family Steven Blaess



SB07/36 "marli"  
LPWK – Steven Blaess, 2009

Fruttiera a filo in acciaio inossidabile 18/10.  
Wire fruit basket in 18/10 stainless steel.  
Coupe à fruits à fil en acier inoxydable 18/10.  
Drahtobstkorb aus Edelstahl 18/10.

cm 36 x 26 – h cm 12  
14 1/4" x 10 1/4" – h 4 3/4"

## La Fruttiera "marli" in filo di acciaio LPWK – Steven Blaess

"marli" è diventato una famiglia di oggetti. Le trasformazioni dell'icona creata dal giovane designer australiano continuano con questa Fruttiera, che è la versione in filo di acciaio inossidabile della stessa forma in lamiera piena già in catalogo.

## "marli" fruit holder in wire stainless steel LPWK – Steven Blaess

"marli" has become a family of objects. The transformations of the icon created by the young Australian designer continue with this fruit holder, the stainless steel wire version of the full steel sheet product already found in the catalogue.

## La Coupe à fruits « marli » en fil d'acier LPWK – Steven Blaess

« marli » est devenu une famille d'objets. Les transformations de l'icône créée par le jeune designer australien continuent avec cette Coupe à fruits qui est la version en fil d'acier inoxydable avec la même forme en tôle pleine déjà dans le catalogue.

## Der Obstskorb „marli“ aus Stahldraht LPWK – Steven Blaess

„marli“ hat sich zu einer ganzen Objektfamilie entwickelt. Der junge australische Designer Steven Blaess setzt seine ikonischen Entwürfe mit diesem Obstkorb aus rostfreiem Stahldraht fort. Diese Form gibt es bereits als Vollversion aus gebogenem Edelstahl.

# « Pianissimo » Abi Alice



ABI04 "Pianissimo"  
Abi Alice, 2009

Cestino in acciaio inossidabile 18/10.  
Basket in 18/10 stainless steel.  
Corbeille en acier inoxydable 18/10.  
Korb aus Edelstahl 18/10.

ø cm 17,5 – h cm 6,5  
ø 7" – h 2 1/2"

## Il Cestino "Pianissimo" Abi Alice

Il piccolo Cestino "Pianissimo" si affianca ai due "Resonance" (il Centrotavola del 2006 e la Fruttiera del 2008) e al Cestino "Harmonic" (2008) della medesima autrice australiana. Ricordiamo come, in tutti i suoi progetti, Abi parta da disegni artistici di natura geometrica per creare degli oggetti scultorei tridimensionali sottoponendo la lamiera d'acciaio a operazioni successive di taglio, piegatura e saldatura.

## "Pianissimo" Basket Abi Alice

The "Pianissimo" basket joins the two "Resonance" (the 2006 centrepiece and the 2008 fruit holder) and the "Harmonic" basket (2008) created by the same Australian designer. As in all her projects, Abi uses geometric artistic drawings as a basis to create three-dimensional sculptured objects, subjecting the sheet steel to successive cutting, folding and curving operations.

## La Corbeille « Pianissimo » Abi Alice

La petite Corbeille « Pianissimo » s'associe aux deux « Resonance » (le Centre de table de 2006 et le porte-fruits de 2008) et à la Corbeille « Harmonic » (2008) de la même auteure australienne. Dans tous ses projets, Abi part de dessins artistiques de nature géométrique pour créer des objets sculptés tridimensionnels en soumettant la tôle d'acier à des opérations successives de découpe, pliage et soudure.

## Die Korbsschale „Pianissimo“ Abi Alice

Die kleine Korbsschale namens „Pianissimo“ folgt den beiden „Resonance“-Produkten (dem Tafelaufsatz aus dem Jahr 2006 und der Obstschale von 2008) und der Korbsschale „Harmonic“ (2008) der australischen Designerin Abi Alice. „Pianissimo“ erinnert uns daran, wie Abi bei all ihren Projekten von künstlerischen Entwürfen geometrischer Natur ausgeht, aus denen nach einem Prozess des Schneidens, Biegens und Schweißens skulpturale, dreidimensionale Objekte aus Stahl entstehen.



**DUL05 "Papiro"**  
Donato D'Urbino – Paolo Lomazzi, 2009

Portapirofila estensibile in acciaio inossidabile 18/10. Manici in PA.  
Extensible oven-to-table dish holder in 18/10 stainless. Handles in PA.  
Support extensible pour plat à four en acier inoxydable 18/10. Poignées en PA.  
Ausziehbarer Servierhalter aus Edelstahl 18/10. Griffen aus PA.

cm 51 x 19 – h cm 12 / 20" x 7 1/2" – h 4 3/4"

## « Papiro » Donato D'Urbino – Paolo Lomazzi

### Il Portapirofila "Papiro" Donato D'Urbino – Paolo Lomazzi

« Ci sono aspetti di un prodotto cui si direbbe il progettista ha conferito importanza marginale, o che sono stati interamente trascurati. Riguardano la vita degli oggetti nelle case. »

Al momento dell'acquisto non poteva essere evidente: l'attenzione del consumatore era stata catturata da altre caratteristiche positive del prodotto. Ma viene da pensare che sarebbe stato meglio non ignorare questi altri aspetti in fase di progettazione.

Tra queste "trascutezze" progettuali possiamo annoverare la mancanza di attenzione alla riduzione di ingombro di un oggetto quando non è in uso, quando è riposto nel cassetto o in uno scaffale. L'offerta di prodotti belli e allettanti è abbondantissima, ma lo spazio per accoglierli nelle nostre case è sempre più contenuto.

I Portapirofila delle nostre case sono troppo ingombranti a causa dei manici sporgenti. Ci siamo imposti di intervenire su questa tipologia di prodotto, già nota, migliorandone certo il disegno ma soprattutto riducendo per quanto possibile il volume d'ingombro quando l'oggetto non è in uso. Ecco la scelta di progettare "Papiro" dotandolo di manici pieghevoli per contenerne l'ingombro. Ciò ha oltretutto permesso di disegnare i manici con un arco di dimensioni particolarmente generose: le mani sono più lontane dalla pirofila ustionante, e questa è una ricaduta non secondaria. »

Donato D'Urbino e Paolo Lomazzi

### "Papiro" Oven-to-table holder Donato D'Urbino – Paolo Lomazzi

“There are aspects of a product to which you might say the designer has given less importance, or which have been completely ignored.

These aspects regard the life of the objects in the home. When you bought the thing you didn't consider such things: the consumer's attention had been captured by the more positive features of the product. But you start thinking that maybe it would have been better not to ignore such details in the design phase. Among these design “oversights” we can list also the lack of emphasis on reducing the size of an object when it isn't being used, when it is in its box or on the shelf. There is a surfeit of attractive and alluring products out there but increasingly less space for them in our homes.

The large dimensions of the oven-to-table holders we have at home make them too bulky. We therefore decided to work on this kind of product, already very familiar, certainly improving the design but also reducing as far as possible the space it requires when not being used. The result was the “Papiro” with fold-away handles to reduce its footprint. The fact that they could be folded away meant we could give them particularly generous dimensions: our hands are therefore further away from the roasting hot oven-proof dish – by no means a secondary consequence.”

Donato D'Urbino and Paolo Lomazzi

### Le support pour plat à four « Papiro » Donato D'Urbino – Paolo Lomazzi

« Il y a des aspects d'un produit auxquels on dirait que l'auteur a donné une importance marginale, ou qui ont été totalement négligés. Ils concernent la vie des objets dans les maisons. »

Au moment de l'achat, le consommateur n'y a pas pensé. Son attention s'était concentrée sur d'autres caractéristiques positives du produit. C'est ensuite qu'il réalise qu'il aurait été préférable de ne pas ignorer cet aspect lors de la conception du produit.

Entre ces « négligences » de conception on compte le manque d'attention à la réduction de l'encombrement d'un objet lorsqu'il n'est pas utilisé, lorsqu'il est dans un tiroir ou sur une étagère. L'offre de produits beaux et alléchants est très vaste alors que l'espace pour les accueillir dans nos maisons est de plus en plus réduit. Les supports pour plat à four de nos maisons sont trop encombrants à cause de leurs larges poignées. Nous nous sommes imposés d'intervenir sur cette typologie de produit, déjà connue, en améliorant son design mais surtout en réduisant le plus possible son volume d'encombrement lorsque l'objet n'est pas utilisé. Voilà pourquoi « Papiro » a été conçu avec des poignées pliables. Cela a en outre permis de dessiner des poignées particulièrement larges, qui permettent aux mains d'être plus éloignées du plat brûlant, ce qui est loin d'être négligeable. »

Donato D'Urbino et Paolo Lomazzi

### Der Servierhalter „Papiro“ Donato D'Urbino – Paolo Lomazzi

„Mitunter lässt die Beschaffenheit eines Produktes vermuten, dass der Designer einigen Aspekten nur marginale Aufmerksamkeit geschenkt oder sie vollkommen missachtet hat. Erst bei der alltäglichen Verwendung zuhause wird ihre Bedeutung ersichtlich. Im Moment des Kaufs fallen diese Nachteile natürlich nicht auf, da sich unsere Aufmerksamkeit auf andere, positive Eigenschaften richtet. Es wäre jedoch besser, wenn zum Zeitpunkt der Produktplanung alle Aspekte berücksichtigt werden würden. Zu diesen planerischen „Versäumnissen“ kommt hinzu, dass auch dem Platzbedarf eines Objekts, wenn es nicht verwendet wird und verstaut werden muss, wenig Beachtung geschenkt wird. Das Angebot schöner, verlockender Produkte ist groß, wir haben jedoch immer weniger Platz, um sie in unseren Häusern unterzubringen. Servierhalter sind aufgrund ihrer hervorstehenden Griffen meist äußerst sperrig. Wir wollten diesen wohlbekannten Produktaспект verändern und sein Design verbessern, doch hauptsächlich den Platzbedarf so weit wie möglich reduzieren. Und so entstand „Papiro“ mit seinen einklappbaren, platzsparenden Griffen. Diese Eigenschaft hat es uns im Gegenzug erlaubt, die Griffe besonders großzügig zu gestalten. Damit sind die Hände so weit wie möglich von der heißen Servierschale entfernt: eine nicht zu verachtende Nebenwirkung.“

Donato D'Urbino und Paolo Lomazzi



## « Mediterraneo » LPWK - Emma Silvestris



**Nuovi "Mediterraneo"**  
LPWK – Emma Silvestris

Portavaglioli, Portapiatti e Portabicchieri: tre nuove declinazioni di "Mediterraneo" dedicate ai pranzi all'aria aperta.

**ESI18 "Mediterraneo"**  
LPWK - Emma Silvestris, 2009

Portavaglioli di carta stesi in acciaio inossidabile 18/10.  
Flat paper napkin holder in 18/10 stainless steel.  
Porte-serviettes en papier de table en acier inoxydable 18/10.  
Papierserviettenbehälter aus Edelstahl 18/10.

cm 20.5 x 20.5 – h cm 8.3  
8" x 8" – h 3 1/4"

**ESI18 R**  
colorato con resina epossidica, rosso.  
coloured with epoxy resin, red.  
coloré à la résine au époxye, rouge.  
epoxidharzlackiert, rot.

**New "Mediterraneo"**  
LPWK – Emma Silvestris

Paper napkin holder, paper plate holder and paper cup holder: three new "Mediterranean" products for open-air lunches.

**ESI19 "Mediterraneo"**  
Portabicchieri di carta in acciaio inossidabile 18/10.  
Paper cup holder in 18/10 stainless steel.  
Porte-gobelets en carton en acier inoxydable 18/10.  
Behälter für Papierbecher aus Edelstahl 18/10.  
cm 18.5 x 9.5 – h cm 33  
7 1/4" x 3 3/4" – h 13"

**ESI19 R**  
colorato con resina epossidica, rosso.  
colored with epoxy resin, red.  
coloré à la résine au époxye, rouge.  
epoxidharzlackiert, rot.

**Nouveaux « Mediterraneo »**  
LPWK – Emma Silvestris

Porte-serviettes, Porte-assiettes et Porte-gobelets : trois nouvelles déclinaisons de « Mediterraneo » dédiées aux déjeuners en plein air.

**ESI20 "Mediterraneo"**  
Portapiatti di carta in acciaio inossidabile 18/10.  
Paper plate holder in 18/10 stainless steel.  
Porte-assiettes en carton en acier inoxydable 18/10.  
Behälter für Papierteller aus Edelstahl 18/10.  
ø cm 24 – h cm 10  
ø 9 1/2" – h 4"

**ESI20 R**  
colorato con resina epossidica, rosso.  
coloured with epoxy resin, red.  
coloré à la résine au époxye, rouge.  
epoxidharzlackiert, rot.

**Neue Objekte aus der Reihe „Mediterraneo“**  
LPWK – Emma Silvestris

Die drei neuesten Komponenten der Reihe „Mediterraneo“ sind: Serviettenbehälter, Tellerbehälter und Becherbehälter für Mahlzeiten im Freien.

**ESI01 B**  
Fruttiera in acciaio colorato con resina epossidica, nero.  
Fruit holder in steel coloured with epoxy resin, black.  
Porte-fruits en acier coloré à la résine au époxye, noir.  
Obstschale aus Stahl, epoxidharzlackiert, schwarz.

**ESI01/21 B**  
ø cm 21 – h cm 9.5 / ø 8 1/4" – h 3 3/4"  
**ESI01/29 B**  
ø cm 29 – cm 10.8 / ø 11 1/2" – h 4 1/4"



# « Programma 8 »

## Franco Sargiani - Eija Helander

**Il "Programma 8" continua...**  
Franco Sargiani e Eija Helander

Definito da Alessandro Mendini “il più evoluto sistema di casalinghi realizzato in assoluto sul piano internazionale” (“Paesaggio casalingo”, 1979) il “Programma 8”, che come sappiamo rappresenta una revisione radicale degli strumenti per il servizio in tavola e in cucina orientata alla massima praticità e flessibilità di utilizzo, è stato ripreso e completato nel 2005 aggiungendo alle funzioni originarie del *cuocere* e del *servire* anche quella del *conservare*.  
Attorno all’unità prima e fondamentale creata nel 1975, il vassoio in acciaio inossidabile, sono stati sviluppati contenitori in ceramica, dosatori per olio, aceto, sale, pepe, posate da servizio e un tagliere in legno. Oggi il progetto viene completato nelle misure mancanti dei vassoi (con l’aggiunta delle griglie) e dei taglieri, con nuovi copreri per il tagliere quadrato e per i contenitori in ceramica, con il piccolo Contenitore in vetro, con il Piatto fondo in porcellana e il Sottopiatto in melamina che completano così il set fondamentale del servizio da tavola.

**“Programma 8” continua...**  
Franco Sargiani and Eija Helander

Defined by Alessandro Mendini as “the most advanced collection of household goods in the world” (“Paesaggio casalingo”, 1979), “Programma 8”, which as we know is a radical revision of table and kitchen service products with the emphasis on maximum practicality and flexibility of use, was revisited and completed in 2005, adding the *preserving* function to those of *cooking* and *serving*. Around the original and key product created in 1975, the stainless steel tray, others such as ceramic containers, oil and vinegar Cruets, salt and pepper castors, serving cutlery and a wooden cutting board have been developed. The project is now being completed with the missing sizes of trays (with the addition of grates) and chopping boards, with new covers for the square chopping board and ceramic containers, with the small glass container, porcelain soup bowl and melamine placemat. The basic table set is thus complete.

**Le « Programma 8 » continua...**  
Franco Sargiani and Eija Helander

Défini par Alessandro Mendini “ le système d’articles ménagers le plus développé jamais réalisé à l’international ” (« Paesaggio casalingo », 1979), le « Programma 8 » qui, comme vous le savez, représente une révision radicale des accessoires pour le service à table et en cuisine, résolument plus pratiques et flexibles, a été repris et complété en 2005, en ajoutant aux fonctions d’origine de *cuisson* et de *service* celle de *conservation*. Autour de l’unité primaire et fondamentale créée en 1975, le plateau en acier inoxydable, des récipients en céramique, des doseurs pour huile, le vinaigre, le sel, le poivre, des couverts de service et une planche à découper en bois ont été développés. Aujourd’hui, le projet est complété par l’ajout de grilles et de planches à découper, de nouveaux couvercles pour la planche à découper carrée et pour les récipients en céramique. Un petit récipient en verre, une assiette creuse en porcelaine et une sous-assiette en mélamine qui complètent aussi le service de base.

**Das „Programma 8“ geht weiter...**  
Franco Sargiani und Eija Helander

Das „Programma 8“ wurde von Alessandro Mendini als „das höchstentwickelte System von Haushaltswaren überhaupt auf internationalem Niveau“ („Paesaggio Casalingo“, 1979) bezeichnet. Bekanntermaßen stellte dieses System eine radikale Neugestaltung von Servier- und Kochgerätschaften dar, mit der maximale Zweckmäßigkeit und Flexibilität erreicht werden sollten. Es wurde im Jahr 2005 wieder aufgenommen und weitergeführt, indem den ursprünglichen Funktionen *Kochen* und *Servieren* auch das *Aufbewahren* hinzugefügt wurde. Um das erste, grundlegende Objekt, ein im Jahr 1975 kreiertes Tablett aus Edelstahl, herum, wurden zunächst Keramikbehälter, Essig- und Öldosierer, Salz- und Pfefferstreuer, Besteck und ein Holzschnidebrett entwickelt. Um dieses elementare Objekte des Systems zu vervollständigen, haben wir hinzugefügt: Serviertabletts (mit Rost) und Schnidebretter in den bisher fehlenden Größen, neue Abdeckhauben für das quadratische Schnidebrett und die Keramikbehälter, kleine Glasbehälter, tiefe Porzellanteller und Unterteller aus Melamin hinzugefügt.

**1X1**



FS02 1X1C

**1X2**



FS15 1X2

**3X3**



FS11 3X3

**3X4**



FS12 B



FS06 3X4



FS02 3X4C



P8SET3

**3X5**



FS06 3X5



FS01 3X5



FS13 3X5

**2X4**



FS13 2X4



FS01 2X4



P8SET4

**4X4**



FS14SET



FS06 4X4

**4X6**



FS06 4X6

**Programma 8**  
Franco Sargiani - Eija Helander

**FS01, 1975**

Vassoio rettangolare in acciaio inossidabile 18/10. Rectangular tray in 18/10 stainless steel. Plateau rectangulaire en acier inoxydable 18/10. FS01 2X4 cm 37.5 x 15 / 14 3/4" x 6" FS01 3X5 cm 45 x 22.5 / 17 3/4" x 8 3/4"

**FS02, 2005**

Containitore in ceramica stoneware con coperchio in PP. Container in stoneware with lid in PP. Récipient en céramique stoneware avec couvercle en PP. Behälter aus Steingut mit Deckel aus PP.

**FS02 1X1C**

cl 18 - cm 9 x 9 - h cm 6.7  
6 1/2 oz - 3 1/2" x 3 1/2" - h 2 3/4"

**FS02 3X4C**

cl 325 - cm 31.5 x 24 - h cm 6.7  
3 qt 14 1/2 oz - 12 1/2" x 9 1/2" - h 2 3/4"

**FS06, 1975**

Tagliere in legno di bambù. Piedini in gomma antiscivolo. Chopping board in bamboo wood. Feet in non-slip rubber. Planche à découper en bois de bambou. Pieds en gomme antiglisse. Schneidebrett aus Bambusholz. Füßchen aus rutschfestem Gummi.

**FS06 3X4**

cm 30 x 22 - h cm 3.5 / 11 3/4" x 8 3/4" - h 1 1/2"

**FS06 3X5**

cm 37.5 x 22 - h cm 3.5 / 14 3/4" x 8 3/4" - h 1 1/2"

**FS06 4X4**

cm 30 x 30 - h cm 3.5 / 11 3/4" x 11 3/4" - h 1 1/2"

**FS06 4X6**

cm 45 x 30 - h cm 3.5 / 17 3/4" x 11 3/4" - h 1 1/2"

**FS11 3X3, 2007**

Piatto fondo in porcellana bianca.

Soup bowl in white porcelain.

Assiette creuse en porcelaine blanche.

Suppenteller aus weißem Porzellan.

cm 20 x 20 - h cm 4 / 8" x 8" - h 1 1/2"

**FS12 B, 2009**

Sottopiatto in melamina, nero. Placemat in melamine, black. Sous-assiette en mélamine, noir. Platzteller aus Melaminharz, schwarz. cm 33 x 26 / 13" x 10 1/4"

**FS13, 1975**

Griglia per pesce o verdure in acciaio inossidabile 18/10. Fish or vegetable grate in 18/10 stainless steel.

Grille à poissons ou légumes en acier inoxydable 18/10. Fisch- oder Gemüse-Rost aus Edelstahl 18/10.

**FS13 2X4** cm 30 x 15 / 11 3/4" x 6"

**FS13 3X5** cm 37.5 x 22.5 / 14 3/4" x 8 3/4"

**FS14SET, 2009**

Piatto per formaggi in legno di bambù con campana in PMMA.

Cheese board in bamboo wood with lid PMMA.

Plateau à fromages en bois de bambou avec cloche en PMMA.

Käseplatte aus Bambusholz mit Glocke aus PMMA . cm 30 x 30 - h cm 15 / 11 3/4" x 8 3/4" - h 6"

**FS15 1X2, 2009**

Containitore in vetro. Glass container. Behälter aus Glas. Récipient en verre. cm 15 x 7.5 / 6" x 3"

**P8SET3, 1975**

Servizio per antipasti composto da: un vassoio rettangolare in acciaio inossidabile 18/10 e sei contenitori in vetro. Hors-d’œuvre set composed of: one rectangular tray in 18/10 stainless steel and six glass containers.

Service à hors-d’œuvre composé de: un plateau rectangulaire en acier inoxydable 18/10 et six récipients en verre. Hors-d’œuvre Platte bestehend aus: einem Tablett, rechteckig aus Edelstahl 18/10 und sechs Behältern aus Glas. cm 37.5 x 22.5 - h cm 3.5 / 14 3/4" x 8 3/4" - h 1 1/2"

**P8SET4, 1975**

Servizio per antipasti composto da: un vassoio rettangolare in acciaio inossidabile 18/10 e quattro contenitori in vetro. Hors-d’œuvre set composed of: one rectangular tray in 18/10 stainless steel and four glass containers.

Service à hors-d’œuvre composé de: un plateau rectangulaire en acier inoxydable 18/10 et quatre récipients en verre. Hors-d’œuvre Platte bestehend aus: einem Tablett, rechteckig aus Edelstahl 18/10 und vier Behältern aus Glas. cm 37.5 x 15 - h cm 3.5 / 14 3/4" x 6" - h 1 1/2"

### **90100 T "La Cintura di Orione"**

**Richard Sapper, 1986**

#### **consulenza Gualtiero Marchesi**

Serie di pentole in trilamina  
(AISI 430, alluminio, acciaio inossidabile 18/10).

Pots and pans in multiply  
(AISI 430, aluminium, 18/10 stainless steel).

Poêles et casseroles en multiply  
(AISI 430, aluminium, acier inoxydable 18/10).

Töpfe und Pfannen aus multiply  
(AISI 430, Aluminium, Edelstahl 18/10).

Manici in acciaio inossidabile 18/10.

Handles in 18/10 stainless steel.

Poignées en acier inoxydable 18/10.

Griffe aus Edelstahl 18/10.

### **90100 T**

**Richard Sapper, 1986**

#### **consulenza Gualtiero Marchesi**

Pentola. Stockpot. Marmite. Topf.

### **90100/20 T**

15.8 – ø cm 20 – h cm 18.5 / 6 qt 4<sup>1/4</sup> oz – ø 8 ” – h 7<sup>1/4</sup> ”

### **90100/24 T**

110 – ø cm 24 – h cm 22 / 10<sup>1/2</sup> qt – ø 9<sup>1/2</sup> ” – h 8<sup>3/4</sup> ”

### **90101 T**

**Richard Sapper, 1986**

#### **consulenza Gualtiero Marchesi**

Casseruola a due manici. Casserole with two handles.

Faitout à deux poignées. Kasserolle mit zwei Griffen.

### **90101/16 T**

11.6 – ø cm 16 – h cm 8 / 1<sup>3/4</sup> qt – ø 6<sup>1/4</sup> ” – h 3<sup>1/4</sup> ”

### **90101/20 T**

13.1 – ø cm 20 – h cm 10 / 3<sup>1/4</sup> qt – ø 8 ” – h 4 ”

### **90101/24 T**

15.4 – ø cm 24 – h cm 12 / 5<sup>3/4</sup> qt – ø 9<sup>1/2</sup> ” – h 4<sup>3/4</sup> ”

### **90102 T**

**Richard Sapper, 1986**

#### **consulenza Gualtiero Marchesi**

Casseruola bassa a due manici o Rondò.  
Low casserole with two handles.

Rondin ou rondeau.

Flache Kasserolle mit zwei Griffen.

### **90102/24 T**

12.7 – ø cm 24 – h cm 6 / 3 qt – ø 9<sup>1/2</sup> ” – h 2<sup>1/2</sup> ”

### **90102/28 T**

13.7 – ø cm 28 – h cm 7 / 4<sup>1/4</sup> qt – ø 11<sup>1/4</sup> ” – h 2<sup>3/4</sup> ”

### **90105 T**

**Richard Sapper, 1986**

#### **consulenza Pierre e Michel Troisgros**

Casseruola a manico lungo o Russa. Saucépan.

Russe. Stielkasserolle.

### **90105/14 T**

11.2 – ø cm 14 – h cm 8 / 1<sup>3/4</sup> qt – ø 5<sup>1/2</sup> ” – h 3<sup>1/4</sup> ”

### **90105/16 T**

11.6 – ø cm 16 – h cm 9 / 1<sup>3/4</sup> qt – ø 6<sup>1/4</sup> ” – h 3<sup>1/2</sup> ”

### **90107 T**

**Richard Sapper, 1986**

#### **consulenza Alain Chapel**

Casseroula conica o Sautéuse. Sauteuse.

Sauteuse. Sautéuse.

### **90107/20 T**

12 – cm 20 – h cm 7.5 / 2 qt 3/4 oz – ø 8 ” – h 3 ”

### **90110 T**

**Richard Sapper, 1986**

#### **consulenza Pierre e Michel Troisgros**

Padella lionesse. Frying pan.

Poêle lyonnaise. Bratpfanne.

### **90110/24 T**

ø cm 24 – h cm 4.25 / ø 9<sup>1/2</sup> ” – h 1<sup>3/4</sup> ”

### **90110/28 T**

ø cm 28 – h cm 4.25 / ø 11” – h 1<sup>3/4</sup> ”



## **« La Cintura di Orione »**

## **Richard Sapper**

#### **"La Cintura di Orione" in trilamina**

**Richard Sapper**

Come tutti sanno "La Cintura di Orione" è la prima serie di pentole nella storia della Alessi, nonché uno dei progetti ai quali sono più affezionato.

Presentata nel 1986 dopo una ricerca durata otto anni, è stata disegnata da Sapper con la collaborazione di Alberto Gozzi e di alcuni grandi Chef: Alain Chapel, Gualtiero Marchesi, Angelo Paracucchi, Raymond Thuillier e Jean André Charial, Pierre e Michel Troisgros, Roger Vergé.

Ne sono in produzione ben tre versioni, con le quali abbiamo inteso coprire tre tipi di pubblico almeno in parte diversi:

• La versione originaria, dedicata ai privati gourmet, è in rame ad alto spessore con interno in acciaio inossidabile 18/10. È in produzione dal 1986 e da allora occupa con precisione la fascia più alta del mercato sotto il marchio "Officina Alessi";

• Una seconda versione è in alluminio con rivestimento antiaderente. Ha caratteristiche diverse dalla versione originale, è decisamente meno costosa ma anch'essa ben performante ed è in produzione dal 2006 sotto il marchio "Alessi";

• Una terza versione, in trilamina di

acciaio/alluminio/acciaio, che viene presentata oggi.

Questa ultima versione (che per la verità era già stata in produzione per un breve periodo agli inizi degli anni 2000) è prodotta dunque in trilamina: cioè un laminato composto da un esterno in acciaio AISI 430, una parte mediana in alluminio ad alto spessore e un interno in acciaio inossidabile 18/10.

Dal punto di vista delle prestazioni funzionali si avvicina molto alla insuperabile capacità di conduzione di calore propria della versione in rame e acciaio inossidabile, rispetto alla quale presenta i vantaggi di una maggiore facilità di pulizia, del funzionamento anche su fonti di calore a induzione eletromagnetica e del prezzo molto contenuto.

#### **"La Cintura di Orione" in multiply**

**Richard Sapper**

As we all know, the "La Cintura di Orione" is Alessi's first ever collection of pots and pans, as well as one of my favourite projects. Presented in 1986 after eight years of research, it was designed by Sapper with the help of Alberto Gozzi and a number of top chefs: Alain Chapel, Gualtiero Marchesi, Angelo Paracucchi, Raymond Thuillier and Jean André Charial, Pierre and Michel Troisgros, and Roger Vergé.

Three versions are produced, with which we have targeted three different sections of the public, different at least in part:

• The original version, designed for private gourmets, is in thick copper with an 18/10 stainless steel inside. It has been produced since 1986 and since then has been found at the higher end of the market under the "Officina Alessi" brand;

• A second version is in aluminium with a non-stick coating. It has differing characteristics to the original and is certainly less expensive but is nonetheless high-performance. It has been produced since 2006 under the "Alessi" brand;

• The third version, in three layers of steel, aluminium and steel, is being presented today.

The latter version (which in reality was produced for short time at the beginning of the millennium) is therefore produced in multiply, that is a laminate comprising an outer layer in 18/10 stainless steel, a middle layer in thick aluminium, and an internal layer in 18/10 stainless steel.

In terms of functional performance, it is very close to emulating the copper and stainless steel version's peerless heat conduction ability. In comparison, it is easier to clean and also offers the benefits of working on electromagnetic heat induction sources and a more economic price.

#### **"La Cintura di Orione" en multiply**

**Richard Sapper**

Comme vous le savez tous, « La Cintura di Orione » est la première série de casseroles de l'histoire d'Alessi, ainsi qu'un des projets que j'aime le plus. Présentée en 1986 après une recherche de huit ans, elle a été dessinée par Sapper avec la collaboration d'Alberto Gozzi et de plusieurs grands Chefs : Alain Chapel, Gualtiero Marchesi, Angelo Paracucchi, Raymond Thuillier et Jean André Charial, Pierre et Michel Troisgros, Roger Vergé.

Trois versions sont en production, avec lesquelles nous avons voulu toucher trois types de public, au moins partiellement différents :

• La version d'origine, dédiée aux particuliers gourmets, est en cuivre à forte épaisseur avec l'intérieur en acier inoxydable 18/10. Elle est produite depuis 1986 et occupe depuis lors avec précision la catégorie la plus élevée du marché sous la marque « Officina Alessi »;

• Une seconde version est en aluminium avec revêtement antiadhésif. Elle a des caractéristiques différentes par rapport à la version originale, elle est bien moins coûteuse tout en étant très performante et elle est produite depuis 2006 sous la marque « Alessi »;

• Une troisième version, en trilamine (multiply)

d'acier/aluminium/acier, qui est présentée aujourd'hui. Cette dernière version (qui en réalité avait déjà été mise en production pendant une courte période aux débuts des années 2000) est donc produite en trilamine. Il s'agit d'un laminé composé d'une couche extérieure en acier inoxydable 18/10, d'une couche intermédiaire en aluminium à forte épaisseur et d'une couche intérieure en acier inoxydable 18/10. Du point de vue des prestations fonctionnelles, elle se rapproche beaucoup de l'imparable capacité de conduction de chaleur de la version en cuivre et acier inoxydable.

En plus, elle présente les avantages d'être plus facile à nettoyer, d'être compatible avec les systèmes de plaques à induction électromagnétique et d'avoir un prix très contenu.

#### **"La Cintura di Orione" aus Multiply**

**Richard Sapper**

Wie allgemein bekannt, ist „La Cintura di Orione“ die erste Kochtopfreihe in der Geschichte Alessis und eines meiner Lieblingsprojekte des Unternehmens. Die 1986 nach achtjähriger Recherche vorgestellte Produktreihe wurde von Richard Sapper in Zusammenarbeit mit Alberto Gozzi und einigen renommierten Chefköchen entwickelt: Alain Chapel, Gualtiero Marchesi, Angelo Paracucchi, Raymond Thuillier und Jean André Charial, Pierre und Michel Troisgros und Roger Vergé. Die Töpfe sind in drei Ausführungen erhältlich, mit denen wir drei zumindest teilweise unterschiedliche Käuferschichten ansprechen möchten:

• Die Originalversion für den Privatgourmet besteht aus starkem Kupfer mit einer Beschichtung aus Edelstahl 18/10. Sie wird seit 1986 hergestellt und belegt seitdem unter dem Markennamen „Officina Alessi“ eine Spitzenposition in der Branche.

• Die zweite Ausführung besteht aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung. Sie ist entschieden kostengünstiger, jedoch auch äußerst leistungsfähig und wird seit 2006 unter dem Markennamen „Alessi“ vertrieben.

• Die dritte Ausführung aus einer Stahl-Aluminium-Stahlverbindung (Multiply) stellen wir Ihnen heute vor. Diese letzte Version (die bereits zu Beginn des Jahrhunderts für kurze Zeit produziert wurde) besteht aus einem Multiply mit einer Außenschicht aus AISI 430-Stahl, einer Mittelschicht aus starkem Aluminium und einer Innenschicht aus Edelstahl 18/10. Aus funktioneller Sicht kommt diese Ausführung der unübertroffenen Wärmeleitfähigkeit der Kupfer- und Stahlversion nahe und hat dieser gegenüber sogar einige Vorteile aufzuweisen: Sie lässt sich leichter reinigen, ist auch auf Induktionsherden verwendbar und zu einem moderaten Preis erhältlich.

Trilamina – AISI 430, alluminio, acciaio inossidabile 18/10  
Multiply – AISI 430, aluminium, 18/10 stainless steel  
Multiply – AISI 430, aluminium, acier inoxydable 18/10  
Multiply – AISI 430, Aluminium, Edelstahl 18/10





## « Gertrudis » Lluís Clotet

**LC03 "Gertrudis"**  
Lluís Clotet

Sottopentola in acciaio inossidabile 18/10.  
Trivet in 18/10 stainless steel.  
Dessous de plat en acier inoxydable 18/10.  
Topfuntersatz aus Edelstahl 18/10.

ø cm 22 – h cm 2 / ø 8  $\frac{3}{4}$ " – h  $\frac{3}{4}$ "



**Il Sottopentola "Gertrudis"**  
Lluís Clotet

Finalmente svelato il mistero dei nomi propri degli oggetti di Clotet! L'architetto catalano ci ha confidato di aver dato a tutti gli oggetti creati per noi dei nomi che appartengono all'opera letteraria del poeta J. V. Foix (Barcellona 1893-1987). A partire appunto dal Vassoio rotondo "Foix" del 1994.

La tradizione continua con il nome di questo Sottopentola: "Gertrudis" infatti è il titolo di uno dei primi libri del Foix, pubblicato nel 1927. Di lui (il Sottopentola) l'autore (Clotet) ci dà questa puntuale annotazione semiologica: "È un oggetto che non ha né un davanti né un dietro. Soddisfa un bisogno ma nello stesso tempo ci chiede di attribuirgli con l'immaginazione altri bisogni sconosciuti. Non suggerisce in modo evidente la sua funzione, e per questo motivo mi sembra che non reclami un uso specifico per acquisire il suo senso: dunque non è mai incompleto".

**"Gertrudis" trivet**  
Lluís Clotet

The mystery behind the names Clotet chooses for his objects has finally been revealed! The Catalonian architect told us that all the names of the products he has designed for us are taken from the literary work of poet J. V. Foix (Barcelona 1893-1987). Beginning with the appropriately named Foix round tray of 1994. The tradition continues with the name of this trivet: in fact "Gertrudis" is the title of one of Foix's first books, published in 1927. The author (Clotet) of this particular work (the trivet) provided us with this semiologic explanation: "It is an object that has neither a front nor a back. It satisfies a requirement but at the same time asks us to use our imagination to attribute it other unknown needs. It doesn't overtly suggest its function and for this reason it doesn't need to claim a specific use to acquire a sense. As such it is never incomplete."

**Le Dessous de plat « Gertrudis »**  
Lluís Clotet

Voilà enfin dévoilé le mystère des noms des objets de Clotet ! L'architecte catalan nous a confié qu'il avait donné à tous les objets créés pour nous des noms qui appartiennent à l'œuvre littéraire du poète J.V. Foix (Barcelone 1893-1987). À commencer, justement, par le Plateau rond « Foix » de 1994. La tradition se poursuit avec le nom de ce Dessous de plat. « Gertrudis » est en effet le titre d'un des premiers livres de Foix, publié en 1927. Du dessous de plat, Clotet nous donne cette annotation sémiologique précise: « C'est un objet qui n'a ni devant ni derrière. Il satisfait un besoin et en même temps, il nous demande d'imaginer d'autres besoins méconnus qu'il serait capable de satisfaire. Il ne suggère pas ouvertement sa fonction et, pour cette raison, il me semble qu'il ne réclame pas un usage spécifique pour acquérir un sens : il n'est donc jamais incomplet ».

**Der Topfuntersatz „Gertrudis“**  
Lluís Clotet

Endlich ist das Geheimnis um die Namen der Objekte von Lluís Clotet gelüftet! Der katalanische Architekt hat uns verraten, dass er all seine für uns geschaffenen Produkte nach den literarischen Werken des Dichters J. V. Foix (Barcelona 1893-1987) benennt. Er begann mit dem runden Tablett „Foix“ im Jahr 1994 und führt die Tradition mit dem Namen dieses Topfuntersetzers fort: „Gertrudis“ ist der Titel eines der ersten Bücher von Foix, das im Jahr 1927 erschien. Clotet erläutert seinen Entwurf wie folgt: „Oben und Unten existieren bei diesem Objekt nicht. Es befriedigt ein Bedürfnis und regt gleichzeitig unsere Fantasie dazu an, ihm weitere, unbekannte Bedürfnisse zuzuschreiben. Es zeigt seine Funktion nicht offensichtlich, und daher scheint mir, dass es nicht auf eine bestimmte Art verwendet werden muss, um einen Sinn zu erhalten. Es ist also niemals unvollständig.“

# VIEWON

A di ALESSI



# «Banana Family»

**Stefano Giovannoni**  
in collaboration with the  
National Palace Museum Taiwan

“Banana Family”: il nuovo episodio degli “OrienTales”  
Stefano Giovannoni con la collaborazione di  
Rumiko Takeda

“Banana Family” è il terzo atto della collaborazione  
con il National Palace Museum di Taiwan.  
Leggiamo cosa ci dice l'autore a proposito di questa  
fortunata e assai interessante operazione di design  
transculturale:

« All'interno di “OrienTales” dopo “Chin Family” nasce  
e cresce una nuova famiglia di prodotti: “Banana  
Family”. In questo nuovo episodio della collaborazione  
con il National Palace Museum di Taiwan, la scimmia,  
che è uno degli animali più amati nella cultura cinese e  
orientale, celebrato sia nelle opere artistiche che negli  
oggetti legati all'immaginario popolare, diventa icona  
caratterizzante.

“Banana Bros” le scimmiette sale e pepe nella canoa o i  
tappi della “Banana Band” ne erano stati una  
anticipazione. La tribù si allarga ora e compaiono sulla  
scena tanti nuovi protagonisti: “Captain Banana”, lo  
scimmione cavatappi che porta sulla testa un variopinto  
pappagallo, “Chin Banana”, il portastuzzicadenti con  
il cappellino in stile “Chin” e tanti altri personaggi fino  
ad arrivare al loro capotribù: il boss-barattolo “Don  
Banana”. »

Stefano Giovannoni

“Banana Family”: the new “OrienTales” collection  
Stefano Giovannoni with the collaboration of  
Rumiko Takeda

“Banana Family” is the third act of the partnership  
with the National Palace Museum of Taiwan. Let's  
see what the designer had to say about this successful  
and rather interesting cross-cultural design project:  
“ Within “OrienTales”, after “Chin Family” a new  
family of products is born and raised: the “Banana  
Family”. In this new episode of collaboration with the  
National Palace Museum of Taiwan the monkey, one of  
the most beloved animals in the Chinese and oriental  
culture, celebrated both in art and in objects connected  
with popular culture, becomes a distinctive icon.  
“Banana Bros”, the little monkey salt and pepper set in  
the canoe, and the “Banana Band” stoppers were the  
first products from the new family. The group has now  
got bigger and numerous new faces have appeared on  
the scene: “Captain Banana”, the monkey corkscrew  
with a multicoloured parrot on his head; “Chin  
Banana”, the toothpick holder with “Chin”-style cap  
and many other characters going right through to the  
leader of the pack: kitchen-box boss “Don Banana”. »

Stefano Giovannoni

“Banana Family”: le nouvel épisode des “OrienTales”  
Stefano Giovannoni avec la collaboration de  
Rumiko Takeda

“ Banana Family ” est le troisième acte de la  
collaboration avec le National Palace Museum de  
Taiwan. Voyons ce que nous dit l'auteur à propos de  
cette opération de design transculturel qui s'est  
révélée à la fois chanceuse et fort intéressante:

« À l'intérieur de « OrienTales » après « Chin Family »,  
voici une nouvelle famille de produits : « Banana Family ».  
Dans ce nouvel épisode de la collaboration avec le  
National Palace Museum de Taiwan, le singe, qui est un  
des animaux les plus aimés dans la culture chinoise et  
orientale, célébré dans les œuvres artistiques comme dans  
les objets liés à l'imagination populaire, devient une icône.  
« Banana Bros », les petits singes sel et poivre dans un  
canoë ou les bouchons de la “ Banana Band ” en avaient  
été une anticipation. Aujourd'hui, la tribu s'élargit et  
pleins de nouveaux personnages entrent en scène :  
“ Captain Banana ”, le gros singe tire-bouchon qui porte  
sur sa tête un perroquet de toutes les couleurs, « Chin  
Banana », le distributeur de cure-dents avec un petit  
chapeau dans le style « Chin » et tant d'autres personnages  
jusqu'au chef de la tribu: la boss-boîte « Don Banana ». »

Stefano Giovannoni

„Banana Family“: eine neue Episode der „OrienTales“  
Stefano Giovannoni mit der Zusammenarbeit von  
Rumiko Takeda

„Banana Family“ ist der dritte Akt unserer  
Zusammenarbeit mit dem Nationalen Palastmuseum  
Taiwan. Lesen wir, was der Designer über dieses  
glückliche und äußerst interessante transkulturelle  
Unternehmen zu sagen hat:

„Im Rahmen der „OrienTales“ wächst und gedeiht  
nach der „Chin Family“ eine neue Produktfamilie: die  
„Banana Family“. In dieser neuen Episode unserer  
Zusammenarbeit mit dem Nationalen Palastmuseum  
Taiwan wird der Affe, eines der beliebtesten Tiere der  
chinesischen und anderer fernöstlicher Kulturen,  
welches sowohl in der Kunst als auch in der  
volkstümlichen Vorstellungswelt gefeiert wird, zum  
charakteristischen Symbol.  
Die als Salz- und Pfefferstreuer dienenden „Banana  
Bros“-Äffchen in ihrem Kanu und die Flaschenverschlüsse  
der „Banana Band“ waren die Vörläufer. Nun erweitern  
wir die Familie und bevölkern die Banana-Bühne mit  
vielen zusätzlichen Hauptfiguren: vom Korkenzieher  
„Captain Banana“ in Form eines großen Affen mit einem  
bunten Papagei auf dem Kopf über den  
Zahnstocherhalter „Chin Banana“ mit Käppchen im  
„Chin“-Stil bis hin zum Anführer „Don Banana“ in  
Form einer Dose und vielen weiteren Figuren.“

Stefano Giovannoni



**Banana Family**  
**Stefano Giovannoni**  
with the collaboration of Rumiko Takeda

**ASG105 Don Banana**

Barattolo in resina termoplastica. Decorato a mano.  
Kitchen box in thermoplastic resin. Hand-decorated.  
Boîte de cuisine en résine thermoplastique. Décorée à la main.  
Küchendose aus thermoplastischem Harz. Handdekoriert.

cm 11.5 x 10.5 - h cm 19.5 / 4 1/2 " x 4 1/4 " - h 7 3/4 "



**ASG104 Captain Banana**  
Cavatappi in resina termoplastica.  
Decorato a mano.

Corkscrew in thermoplastic resin.  
Hand-decorated.  
Tire-bouchon en résine thermoplastique.  
Décoré à la main.  
Korkenzieher aus thermoplastischem Harz.  
Handdekoriert.

cm 8.5 x 6 - h cm 21 / 3 1/4 " x 2 1/4 " - h 8 1/4 "



**ASG110SET Banana Band**  
Portaspiezie con tre dosatori in resina termoplastica.  
Decorato a mano.

Spice holder with three containers in thermoplastic resin.  
Hand-decorated.  
Porte-épices avec trois saupoudreuses en résine  
thermoplastique. Décoré à la main.  
Gewürzbehälter mit drei Streuer aus thermoplastischem  
Harz. Handdekoriert.

cm 15 - h cm 16 / ø 6" - h 6 1/4 "





#### **ASG108 Chin Banana**

Portastuzzicadenti in resina termoplastica. Decorato a mano.  
Toothpick holder in thermoplastic resin. Hand-decorated.  
Porte cure-dents en résine thermoplastique. Décoré à la main.  
Zahnstocherbehälter aus thermoplastischem Harz.  
Handdekoriert.

ø cm 5 – h cm 11 / ø 2" – h 4 1/4"

**ASG108 LAZ** azzurro, light blue, bleu clair, hellblau  
**ASG108 Y** giallo, yellow, jaune, gelb  
**ASG108 R** rosso, red, rouge, rot

#### **ASG106 Banana Babies**

Set di due segnaposto in resina termoplastica.  
Decorati a mano.  
Set of two place markers in thermoplastic resin.  
Hand-decorated.  
Set de deux marque-place en résine thermoplastique.  
Décorés à la main.  
Set bestehend aus zwei Tischkartenhaltern aus thermoplastischem Harz. Handdekoriert.

**ASG106SET1**  
**ASG106SET2**

cm 4 x 4 – h cm 4 / 1 1/2" x 1 1/2" – h 1 1/2"

#### **ASG109 Banana Chick**

Portauovo in resina termoplastica con coperchio.  
Decorato a mano.  
Egg cup in thermoplastic resin with lid. Hand-decorated.  
Coquetier en résine thermoplastique avec couvercle.  
Eierbecher aus thermoplastischem Harz mit Deckel.  
Handdekoriert.

ø cm 7 – h cm 9.5 / ø 2 3/4" – h 3 3/4"

#### **ASG107 Banana Ring**

Set di due portavaglioli in resina termoplastica.  
Decorati a mano.  
Set of two napkin rings in thermoplastic resin.  
Hand-decorated.  
Set de deux ronds de serviette en résine thermoplastique.  
Décorés à la main.  
Set bestehend aus zwei Serviettenringen aus thermoplastischem Harz. Handdekoriert.

**ASG107SET1** rosso e giallo, red and yellow,  
rouge et jaune, rot und gelb

**ASG107SET2** verde e azzurro, green and light blue,  
grün und hellblau, vert et bleu clair

**ASG107SET3** arancio e viola, orange and violet,  
orange und violet, orange und violett

ø cm 5 – h cm 3 / ø 2" – h 1 1/4"



# «Glass Family»

## Jasper Morrison

AJM29/2 "Glass Family"  
Jasper Morrison, 2009

Calice in vetro cristallino.  
Goblet in crystalline glass.  
Verre à pied en verre cristallin.  
Kelch aus Kristallglas.

cl 20 – h cm 13.2  
7 oz – h 5 1/4"



"Glass Family": il Calice  
Jasper Morrison

I bicchieri in vetro "Glass Family" (2008), i piatti in porcellana "Platebowlcup" (2008) e le posate "Knifeforkspoon" (2005) compongono il servizio completo da tavola disegnato da Morrison. Non posso che ribadire quanto questo servizio "di primo prezzo", cioè dal prezzo veramente contenuto, rappresenti bene il contributo di "A di Alessi" verso il vero design democratico: seguendo la vena di ricerca minimalista che ha fatto di Jasper uno dei progettisti più apprezzati sullo scenario internazionale, la sua proposta acquisisce un'aura di sofisticata semplicità che rappresenta molto bene una delle ambizioni del marchio "A di Alessi". Mi sembra rilevante riportare alcune annotazioni che l'autore ci ha inviato negli ultimi tre anni a proposito di questi progetti:

*"Io penso che sia importante presentare il servizio come un normale servizio da tavola, uno di quei buoni servizi ordinari da tavola che non cercano di capovolgere le nostre operazioni di cottura ma invece recitano un perfetto ruolo di supporto..."*

*"Insomma, penso che esista un mercato per dei buoni bicchieri ordinari da vino, per gustare dei vini quotidiani senza eccessive pretese. I bicchieri sono nello stesso spirito dei piatti: buoni per mangiare e bere del buon cibo senza la pretesa che sia speciale. (...) Nel caso non lo vediate, i bicchieri hanno una leggera curva sul corpo: è lì che sta l'elemento Super della versione Normale (...)."*

Jasper Morrison

"Glass Family": the Goblet  
Jasper Morrison

The "Glass Family" glasses (2008), the "Platebowlcup" porcelain plates (2008) and the "Knifeforkspoon" (2005) cutlery make up the comprehensive table service designed by Morrison. I can't stress enough just how well this "lower price range" service represents the "A di Alessi" contribution towards true democratic design: following the minimalist research vein that has made Jasper one of the most well-respected on the international scene, this offering has an air of sophisticated simplicity that perfectly represents one of the ambitions of the "A di Alessi" brand.

I think it would be the case to relay some of the observations that the designer has provided us with over the last three years on these project

*"... I think it's quite important to start it off with an image of the the whole set as the basic tableware service, the good ordinary one which doesn't try to upstage your cooking, but plays a perfect supporting role "*

*"In short, I think there's a market for a good ordinary wine glass, for unpretentious everyday wines. The glasses are in the same spirit as the dining plates, good for eating and drinking good ordinary food without any pretense that it's special. (...) In case you can't see it, the glasses have a slight curve on the sides to which is the Super element of the Normal version. "*

Jasper Morrison

" Glass Family " : le Verre à pied  
Jasper Morrison

Les verres en verre « Glass Family » (2008), les assiettes en porcelaine « Platebowlcup » (2008) et les couverts « Knifeforkspoon » (2005) composent le service complet de table dessiné par Morrison. Je ne peux que réaffirmer à quel point ce service « premier prix », c'est-à-dire au prix vraiment contenu, représente bien la contribution de « A di Alessi » au vrai design démocratique : en suivant la veine de recherche minimaliste qui a fait de Jasper un des designers les plus appréciés sur la scène internationale, sa proposition acquiert une aura de simplicité sophistiquée qui représente très bien une des ambitions de la marque « A de Alessi ».



me semble important de vous faire partager quelques-unes des notes que l'auteur nous a envoyées dans les trois dernières années à propos de ces projets :

*"Je pense qu'il est important de présenter le service comme un service de table normal, un de ces bons services ordinaires de table qui ne prétend pas chambouler nos habitudes en cuisine mais qui, en revanche, joue parfaitement son rôle de soutien... "*

*"Bref, je pense qu'il existe un marché pour de bons verres à vin ordinaires, à utiliser pour boire des vins quotidiens sans prétentions excessives. Les verres sont dans le même esprit que les assiettes : bons pour manger et boire un bon repas sans la prétention qu'il soit spécial. (...) Au cas où vous ne l'auriez pas vu, les verres ont une légère courbe sur le corps : c'est là que réside l'élément Super de la version Normale (...). "*

Jasper Morrison

„Glass Family“: der Trinkkelch  
Jasper Morrison

Das vollständige Tafelservice von Jasper Morrison besteht aus der Glasserie „Glass Family“ (2008), dem Porzellangeschirr „Platebowlcup“ (2008) und dem Besteck „Knifeforkspoon“ (2005). Ich kann nur hervorheben, wie sehr dieses Service „zum erstklassigen Preis“, d.h. zu einem wirklich moderaten Preis, den demokratischen Design-Prinzipien von „A di Alessi“ entspricht. Jaspers Entwurf verfolgt auch hier die minimalistische Ausrichtung, die ihn zu einem der renommiertesten Designer weltweit gemacht hat. In seiner eleganten Schlichtheit stellt dieses Glas ein hervorragendes Wahrzeichen für die Ambitionen der Marke „A di Alessi“ dar.

Es folgen einige Anmerkungen, die uns Jasper Morrison über die vergangenen drei Jahre im Zusammenhang mit diesen Projekten geschickt hat:

*„Ich denke, es ist wichtig, das Service wie ein normales Tafelservice zu präsentieren, eines dieser guten gewöhnlichen Tafelgeschirre, die nicht gegen unsere kulinarischen Bemühungen arbeiten, sondern uns im Gegenteil perfekt darin unterstützen... "*

*„Kurz gesagt, ich glaube, dass es einen Markt für gute, bodenständige Weingläser gibt, aus denen man Tafelwein ohne übertriebenen Anspruch trinken kann. Die Gläser entsprechen dem Geist des Geschirrs: Beides eignet sich für stilvolles Essen und Trinken, ohne dass es gleich etwas Besonderes sein muss. (...) Falls man es nicht sehen kann: Der Körper des Glases ist leicht gekrümmt und dieses einzigartige SUPER-Merkmal unterscheidet es von der herkömmlichen NORMAL-Version (...). "*

Jasper Morrison



ADUL04 "Kiwi"  
Donato D'Urbino – Paolo Lomazzi, 2008

Annaffiatoio in resina termoplastica con beccuccio in acciaio inossidabile 18/10. Watering can in thermoplastic resin with spout in 18/10 stainless steel. Arrosoir en résine thermoplastique avec bec en acier inoxydable 18/10. Gießkanne aus thermoplastischem Harz mit Tülle aus Edelstahl 18/10.

ADUL04 BR marrone, brown, marron, braun  
ADUL04 GR verde, green, vert, grün

cl 200 – cm 42 x 21 – h cm 18  
2 qt 3 3/4 oz – 16 1/2 "x 8 1/4 " – h 7"



«4»



ASG79 SET3 "Mr. and Mrs. Chin"  
Stefano Giovannoni, 2007

Servizio per sale e pepe in resina termoplastica, arancio e viola. Decorato a mano. Salt and pepper set in thermoplastic resin, orange and violet. Hand-decorated. Service sel et poivre en résine thermoplastique, orange et violet. Décoré à la main. Menage: Salz und Pfeffer aus thermoplastischem Harz, orange und violett. Handdekoriert.

cm 12 x 6 – h cm 14  
4 1/2 "x 2 1/4 " – h 5 1/2 "