

# VIEWWON



SPRING SUMMER 2017

**ALESSI**  
OFFICINA  
**ALESSI**



ZAHA HADID. UNSTUDIO.  
NAOTO FUKASAWA. SAKURA ADACHI.  
MICHEL BOUCQUILLON & DONIA MAAOUI.  
MICHELE DE LUCCHI. ADAM CORNISH.  
DORIANA E MASSIMILIANO FUKSAS.  
STEFANO GIOVANNONI. ADAM GOODRUM.  
TITUS WYBENGA. MIRIAM MIRRI.  
VALERIO SOMMELLA. FRÉDÉRIC GOORIS.  
BUSETTI-GARUTI-REDAELLI. GABRIELE ROSA.  
GIULIO IACCHETTI. DANIEL LIBESKIND.

# INDEX

4

**FORMA**  
ZAHA HADID

6

**GIRO**  
BEN VAN BERKEL / UNSTUDIO

8

**NOMU**  
NAOTO FUKASAWA

10

**LOVELY BREEZE**  
SAKURA ADACHI

12

**BARK**  
MICHEL BOUCQUILLON  
& DONIA MAAOUI

14

**RAGGIANTE**  
MICHELE DE LUCCHI

16

**ARRIS**  
ADAM CORNISH

17

**COLOMBINA FISH**  
DORIANA E MASSIMILIANO  
FUKSAS

18

**MAMI - MAMI 3.0**  
STEFANO GIOVANNONI

21

**PULCINA**  
MICHELE DE LUCCHI

22

**ROOST**  
ADAM GOODRUM

23

**T-TIMEPIECE**  
TITUS WYBENGA

24

**VABENE**  
MIRIAM MIRRI

25

**BOGA**  
VALERIO SOMMELLA

26

**VIRGULA DIVINA**  
FRÉDÉRIC GOORIS

27

**PIZZICO**  
BUSETTI - GARUTI - REDAELLI

28

**TWISTED**  
GABRIELE ROSA

29

**SPAL**  
GIULIO IACCHETTI

30

**WATER TOWER**  
DANIEL LIBESKIND

**ART DIRECTION / GRAPHIC DESIGN**  
CHRISTOPH RADL / LAURA CAPSONI

**AUTHOR**

ALBERTO ALESSI

**COORDINATION**

ALESSI MARKETING AND  
COMMUNICATION DEPARTMENT

**PHOTO**

SANTI CALECA  
MICHAEL DE PASQUALE  
MATTEO IMBRIANI  
CARLO LAVATORI  
ALESSANDRO MILANI  
BENVENUTO SABA  
LEONARDO SCOTTI

**PHOTO STYLING**

IRENE BARATTO  
CORA VOHWINKEL

**THANKS TO**

DESIGN REPUBLIC  
LINENME  
IVANO REDAELLI

**TRANSLATIONS**

AGOSTINI ASSOCIATI  
GAIATEXT  
MIKE RYAN  
OMNIA

**COLOR SEPARATION**

FOTOLITO FARINI

**ALESSI S.P.A.**

VIA PRIVATA ALESSI 6  
28887 CRUSINALLO (VB) ITALY



# EDITORIAL

## UN BEAU FIRMAMENT

La Râpe de Zaha Hadid : je crois qu'il s'agit du dernier projet de design industriel de la célèbre architecte irakienne avant sa disparition à Miami en mars dernier. Un objet ayant un fort impact, dont on prévoit qu'il deviendra un best seller.

Les couverts de Ben van Berkel : une ligne courbe qui part du manche se transforme en lame en remontant le long du corps des différents couverts ; le profil ergonomique qui se forme par transformation graduelle crée un équilibre inédit entre le moderne et le classique. Un nouveau service important.

La bouteille Thermos et la Carafe isolante de Naoto Fukasawa : une typologie nouvelle et une autre typologie à laquelle nous avons été confrontés plusieurs fois par le passé, ont été confiées à ce virtuose du minimalisme contemporain. L'agrandissement de la collection Objets-bijoux avec cinq nouveaux projets + le début d'une nouvelle collection de petits objets ménagers en matière plastique pleins d'esprit, intelligents et élégants comme il se doit pour un produit Alessi. Tous créés par de jeunes designers, dont cinq qui présentent là leur première œuvre dans le catalogue.

La suite de la cafetière moka « Pulcina » dont le fond est adapté pour les plaques à induction et le filtre spécialement conçu pour faire un excellent café à l'américaine. La suite des casseroles « Mami » avec le nouveau design des poêles en aluminium et la version revêtue de résine silicone noire pour les pièces en acier. L'extension à de nouveaux types du décor « Bark » de Bouquillon/Maaoui. Deux nouveaux projets de Clocks de De Lucchi et Cornish. Deux petits cadeaux liés au thème de la pêche, de Mandrelli/Fuksas.

Signalons enfin, parmi les produits hors collection, le surprenant « récipient à bascule » de Sakura, et le sucrier imaginaire « Water Tower » de Libeskind.

Un beau firmament d'étoiles, dirais-je, pour illuminer le moral du marché.

## ALBERTO ALESSI

## EIN HIMMEL VOLLER STERNE

*Die Reibe von Zaha Hadid: Ich befürchte, das ist leider das letzte Industriedesignprojekt der berühmten irakischen Architektin vor ihrem Tod im vergangenen März in Miami. Ein Objekt mit starker Präsenz, das ein Bestseller werden könnte.*

*Das Besteck von Ben van Berkel: eine Kurve, die – ausgehend vom Griff – in die Klinge übergeht und sich am Korpus der diversen Utensilien entlang zieht. Das ergonomische Profil, das sich durch diese graduelle Transformation ergibt, stellt eine ungekannte Harmonie zwischen klassisch und modern her. Ein neues, wichtiges Projekt.*

*Die Thermosflasche und Isolierkanne von Naoto Fukasawa: Wir haben dem Virtuosen des zeitgenössischen Minimalismus eine neue Produktart anvertraut und eine, der wir uns schon häufiger gewidmet haben.*

*Der Ausbau der Kollektion „Objets-bijoux“, mit fünf neuen Projekten, sowie das Debüt einer neuen Serie kleiner Haushaltsobjekte aus Kunststoff – geistreich, intelligent, elegant, wie es sich für Alessi-Produkte gehört. Alle stammen von jungen Designerinnen und Designern, fünf davon sind zum ersten Mal im Katalog vertreten.*

*Der Nachfolger der Espressokanne „Pulcina“ mit einem induktionsgeeigneten Boden und einem speziellen Filter für einen hervorragenden „Americano“-Kaffee. Die Erweiterung der Kollektion „Mami“: mit neuem Design der Aluminiumpfannen und neuen Versionen der Edelstahlobjekte mit Beschichtung aus schwarzem Silikonharz. Neue Typologien des Dekors „Bark“ von Bouquillon/Maaoui. Zwei neue Uhrenprojekte von De Lucchi und Cornish. Zwei Schmuckstücke von Mandrelli/Fuksas, inspiriert von der Welt der Fische.*

*Und schließlich seien unter den Einzelprodukten noch die „Schaukelschale“ von Sakura und die wunderschöne Zuckerdose „Water Tower“ von Libeskind hervorgehoben.*

*Ein Firmament voller wunderbarer Sterne, welche die Stimmung auf dem Markt der schönen Dinge sicher heben werden.*

ALBERTO ALESSI



**ALESSI**  
OFFICINA  
**ALESSI**

# FORMA

ZAHA HADID

Zaha s'en est allée, en laissant deux projets en phase de développement. Le premier est cette râpe à fromage, qui est si splendidement hadidienne qu'elle se passe de commentaires. J'espère que cette râpe, qui d'ailleurs s'accompagne d'un excellent prix, aidera à apporter son message raffiné bien au-delà du public habituel des professionnels.

## ALBERTO ALESSI

« *Forma, qui s'inspire de la forme des galets polis au fil du temps par l'eau et par le vent, a une forme qui s'adapte parfaitement à la paume de la main : elle est maniable et facile à empoigner. Le fromage, râpé sur la surface par des trous asymétriques, se répand sur l'assiette de manière irrégulière et crée une trame originale. La râpe repose sur une base avec laquelle elle crée une pièce sculpturale unique ; de pierre à râpe, cet objet est à la fois amusant et fonctionnel.* »

## ZAHA HADID ARCHITECTS

*Zaha Hadid ist zwar von uns gegangen, hat uns aber zwei Projekte in der Entwicklungsphase hinterlassen. Das erste ist diese Käseibe, die so herrlich hadidianisch ist, dass sie eigentlich keines weiteren Kommentars bedarf. Sie wird zu einem ausgezeichneten Preis angeboten, und ich wünsche mir, dass sie ihre raffinierte Botschaft auch über die Grenzen des gewöhnlichen Fachpublikums hinaus verbreiten wird.*

ALBERTO ALESSI

„Kieselsteine, die im Laufe der Zeit von Wasser und Wind abgeschliffen werden, dienten als Quelle der Inspiration für Forma – ihre Linien liegen perfekt in der der Hand, und sie ist einfach zu halten und zu verwenden. Der Käse wird über die Oberfläche mit ihren asymmetrischen Löchern gerieben und fällt in einem unregelmäßigen, originellen Muster auf den Teller. Gemeinsam mit ihrer Ablage bildet die Reibe eine skulpturale Einheit, quasi einen Reibefelsen, und ist ein ebenso amüsantes wie funktionales Objekt.“

ZAHA HADID ARCHITECTS



**ZH03 FORMA**  
ZAHA HADID, 2017

Râpe à fromage en acier inoxydable 18/10 avec base en mélamine.  
Reibe aus Edelstahl 18/10 mit Auflage aus Melaminharz.

cm 20 x 14 – h cm 14 / 8" x 5 1/2" – h 5 1/2"



# GIRO

BEN VAN BERKEL / UNSTUDIO

*Dans le service de couverts « Giro », l'UNStudio a utilisé l'icône de l'hélice, un élément de design architectural qu'il utilise souvent dans ses projets d'architecture, en réduisant l'échelle et en la transformant en une structure à mesure humaine en rapport direct avec le corps humain et sa tactilité. En effet « Giro » se caractérise par une courbe qui part du manche et se transforme en une lame en remontant le long du corps des différents ustensiles. Le profil ergonomique qui se crée par transformation graduelle crée un mouvement dynamique fixé dans la solidité de la matière, avec un équilibre inédit entre le moderne et le classique.*

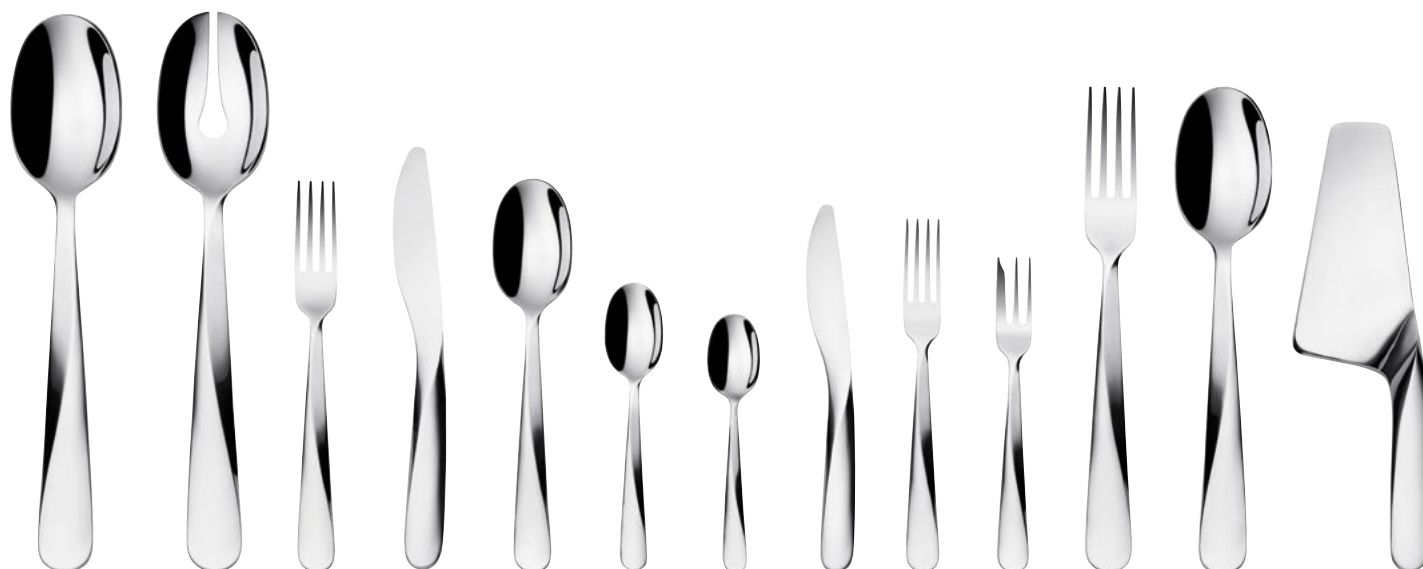
*En outre pour ces couverts l'auteur a adopté le concept de prise et de tenue en équilibre avec trois doigts. Le poids des couverts se transfère de la position de soulèvement à la position d'utilisation, et le support et l'équilibre des ustensiles sont garantis dans les deux situations.*

**BEN VAN BERKEL**

Für das Besteckservice „Giro“ hat UNStudio das Symbol der Helix verwendet – diese Designkomponente kommt häufig in den Architekturprojekten des Studios vor und wurde hier auf Menschenmaß verkleinert und in einen direkten, haptischen Bezug zum Körper gesetzt. Bezeichnend an „Giro“ ist vor allem die Kurve, die – ausgehend vom Griff – in die Klinge übergeht und sich am Korpus der diversen Utensilien entlang zieht. Das ergonomische Profil, das sich durch diese graduelle Transformation ergibt, verleiht dem massiven Material eine dynamische Bewegung und stellt eine ungekannte Harmonie zwischen klassisch und modern her.

Auch der Akt des Aufnehmens und das Gleichgewicht beim Halten zwischen drei Fingern wurden für dieses Besteck neu überdacht. Das Gewicht des Bestecks überträgt sich nahtlos vom Moment des Anhebens auf den Moment des Gebrauchs. Ein griffiger, ausbalancierter Halt ist so in beiden Positionen garantiert.

BEN VAN BERKEL



**UNS03 GIRO**  
BEN VAN BERKEL /  
UNSTUDIO  
2017

Service à couverts  
en acier inoxydable 18/10.  
Besteckset aus  
Edelstahl 18/10.

**UNS03/1**  
Cuiller de table.  
Tafelöffel.  
cm 19.6 / 7 ¾"

**UNS03/2**  
Fourchette de table.  
Tafelgabel.  
cm 19.8 / 7 ¾"

**UNS03/3**  
Couteau de table.  
Tafelmesser.  
cm 23 / 9"

**UNS03/5**  
Fourchette à dessert.  
Dessertgabel.  
cm 17.6 / 6 ¾"

**UNS03/6**  
Couteau à dessert.  
Dessertmesser.  
cm 19.5 / 7 ¾"

**UNS03/7**  
Cuiller à thé.  
Teelöffel.  
cm 14 / 5 ½"

**UNS03/8**  
Cuiller à café.  
Kaffeelöffel.  
cm 12.5 / 5"

**UNS03/11**  
Cuiller de service.  
Servierlöffel.  
cm 24.5 / 9 ¾"

**UNS03/12**  
Fourchette de service.  
Serviergabel.  
cm 24.5 / 9 ¾"

**UNS03/14**  
Couverts à salade.  
Salatbesteck.  
cm 28.5 / 11 ¼"

**UNS03/15**  
Pelle à tarte.  
Tortenheber.  
cm 25 / 10"

**UNS03/16**  
Fourchette à gateaux.  
Kuchengabel.  
cm 16 / 6 ¼"

**UNS03S5**  
**UNS03S7**  
**UNS03S24**





# NOMU

NAOTO FUKASAWA

Étant moi-même un grand fan de Naoto Fukasawa, je ne peux qu'être heureux des deux nouveaux objets que nous présentons ici : une Bouteille thermos d'une perfection glaciale et une Carafe thermo-isolante, toutes les deux en acier inoxydable à double paroi.

ALBERTO ALESSI

*Als großer Fan von Naoto Fukasawa freue ich mich sehr über die zwei neuen Objekte, die wir hier vorstellen: eine Thermosflasche von eisiger Perfektion und eine wärmeisolierende Kanne, beide aus doppelwandigem Edelstahl.*

ALBERTO ALESSI



**NF05 NOMU**  
NAOTO FUKASAWA, 2017

Carafe isotherme à double paroi en acier inoxydable 18/10 et résine thermoplastique.  
Doppelwandige Isolierkanne aus Edelstahl 18/10 und thermoplastischem Harz.

cl 100 – cm 17 x 11.7 – h cm 29  
1 qt 2 oz – 6 3/4" x 4 1/2" – h 11 1/2"





**NF04 NOMU**  
NAOTO FUKASAWA, 2017

Bouteille isotherme à double paroi en acier inoxydable 18/10  
et résine thermoplastique.

Doppelwandige Thermoskanne aus Edelstahl 18/10  
und thermoplastischem Harz.

cl 27 - ø cm 6.4 - h cm 20 / 9 ½ oz - ø 2 ½" - h 8"



# LOVELY BREEZE

SAKURA ADACHI

« Lovely Breeze » est comme une danseuse qui peut basculer, osciller et tourner sur la table.

Le travail de cette jeune japonaise se caractérise par la combinaison entre l'approche conceptuelle et l'artisanat. Dans sa vision personnelle des rapports entre la forme et la fonction, elle dessine souvent des produits qui deviennent pliables, transformables, multifonction, ou des objets offrant des solutions qui font gagner de l'espace. Précisément comme « Lovely Breeze », qui est un bol ou un surtout de table caractérisé par sa prestation cinématique : le poids de la base de ce « Récipient basculant » le maintient à la verticale, mais lorsqu'on y dépose des objets comme des chocolats, bonbons, noix ou autres, il prend alors une position horizontale et fonctionne comme récipient.

Lorsque vous prenez le dernier objet contenu, « Lovely Breeze » vous surprend car il retourne naturellement dans sa position verticale originale. Et il occupe peu d'espace, car il tient debout tout seul quand on ne l'utilise pas !

SAKURA ADACHI

„Lovely Breeze“ ist wie eine Tänzerin, die sich auf dem Tisch wiegen, biegen und drehen kann.

Die Arbeit dieser jungen japanischen Designerin zeichnet sich durch ihren ebenso konzeptionellen wie künstlerischen Ansatz aus. Basierend auf ihrer persönlichen Sichtweise der Beziehungen zwischen Form und Funktion gestaltet sie häufig Produkte, die biegsam oder multifunktional sind, sich verwandeln können oder „platzsparende“ Lösungen bieten. Genau wie „Lovely Breeze“, eine Schale bzw. ein Tafelaufsatz mit kinetischen Eigenschaften: Das Gewicht des Fußes hält diese „Schaukelschale“ senkrecht, doch wird er mit Pralinen, Bonbons, Nüssen oder anderem gefüllt, nimmt er eine waagerechte Position ein und fungiert als Behältnis. Sobald er von seinem Inhalt befreit wird, richtet sich „Lovely Breeze“ in einer überraschenden, aber sehr natürlichen Art und Weise ganz von selbst wieder auf. Und da er bei Nichtgebrauch aufrecht stehen bleibt, spart er auch noch Platz.

SAKURA ADACHI



**SA01 LOVELY BREEZE**  
SAKURA ADACHI, 2017

Récipient à bascule en acier inoxydable 18/10.  
Schaukelschale aus Edelstahl 18/10.

**SA01 B** noir, schwarz.  
**SA01 W** blanc, weiß.

ø cm 10,5 – h cm 41  
ø 4 1/4" – h 16 1/4"





# BARK

MICHEL BOUCQUILLON & DONIA MAAOUI

Le signe décoratif qui caractérise le surtout de table « Bark » (2015), une écorce d'arbre, devient le fil rouge d'une nouvelle collection d'Alessi : le Porte rouleau, dont l'écorce nous rappelle à chaque déchirure que le papier vient des arbres, le Vase comme un petit tronc avec sa cime fleurie, le Porte-bouteilles pour les bouteilles de vin fort et parfumé...

## ALBERTO ALESSI

« Les arbres des bois qui entourent notre maison sur les collines de Lucca ont inspiré la conception des volets, que nous désirions en harmonie avec ce milieu silencieux et sauvage. Nous ne voulions pas avoir n'importe quelle barrière physique pour nous donner la fraîcheur, la paix et la pénombre, nous voulions que la nature continue à circuler dans la maison, que chaque petit geste quotidien et chaque choix important se fassent dans la conscience de ce lieu, comme une musique de fond faite des parfums du bois et de sons ouatés, de lumière et d'ombre ».

## MICHEL BOUCQUILLON & DONIA MAAOUI

Das dekorative Leitmotiv des Tafelaufsatzes „Bark“ (2015) – eine Baumrinde – hat sich zum roten Faden einer neuen Kollektion von Alessi entwickelt: mit einem Papierrollenhalter, dessen Rinde uns bei jeder Entnahme daran erinnert, dass Papier aus Bäumen gewonnen wird; einer Vase, die aussieht wie ein kleiner Stamm mit einer blühenden Krone; und einem Flaschenhalter für kräftigen, aromatischen Wein.

## ALBERTO ALESSI

„Die Bäume des Waldes, der unser Haus in den Hügeln von Lucca umgibt, haben das Design unserer Fensterläden inspiriert, denn diese sollten in harmonischem Einklang mit unserer ruhigen, wilden Umgebung stehen. Wir wollten nicht einfach irgendeine physische Barriere, die uns Ruhe, Halbschatten und Kühle spenden würde, sondern etwas, das die Natur weiterhin durchs Haus fließen ließe. Jede kleine alltägliche Geste und jede wichtige Entscheidung sollte mit einem Bewusstsein für den Ort geschehen, wie vor einer Hintergrundmusik aus den Düften und gedämpften Klängen des Waldes, aus Licht und aus Schatten.“

## MICHEL BOUCQUILLON & DONIA MAAOUI



**BM05 BARKVASE**  
MICHEL BOUCQUILLON  
& DONIA MAAOUI, 2017

Vase en acier inoxydable 18/10.  
Blumenvase aus Edelstahl 18/10.

ø cm 10.5 – h cm 28 / 4 ¼" – h 11"

**BM05 B** noir, schwarz.  
**BM05 W** blanc, weiß.



**BM03 BARKCELLAR**  
MICHEL BOUCQUILLON  
& DONIA MAAOUI, 2017

Porte-bouteilles en acier inoxydable 18/10.  
Flaschenregal aus Edelstahl 18/10.

cm 19 x 15 – h cm 19 / 7 ½" x 6" – h 7 ½"

**BM03 B** noir, schwarz.  
**BM03 W** blanc, weiß.

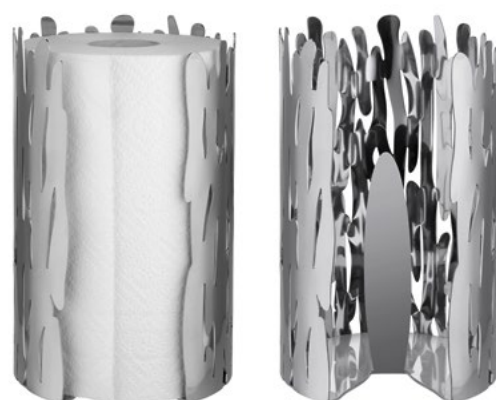


**BM04 BARKROLL**  
MICHEL BOUCQUILLON  
& DONIA MAAOUI, 2017

Porte rouleau de papier de cuisine en acier inoxydable 18/10.  
Küchenrollenhalter aus Edelstahl 18/10.

ø cm 15.5 – h cm 24 / ø 6" – h 9 ½"

**BM04 B** noir, schwarz.  
**BM04 W** blanc, weiß.







# RAGGIANTE

MICHELE DE LUCCHI

« « Raggiante » est le soleil qui marque les heures même lorsqu'on ne le voit pas et qu'il se cache derrière la Terre. Sans ses rayons tout se fait sombre, tout s'arrête, et nous l'attendons tranquillement car nous savons tous qu'il sortira à nouveau, du côté opposé à celui où il avait sombré. Il revient toujours pour réveiller le monde, pour faire briller les feuilles, pour dissiper les nuages ».

MICHELE DE LUCCHI

„Raggiante“ ist die Sonne, die uns die Stunden angibt, auch wenn sie nicht zu sehen ist und sich hinter der Erde versteckt. Ohne ihre Strahlen bleibt alles im Dunkeln, alles hält inne. Und doch warten wir ganz in Ruhe ab – im Wissen, dass sie auf der anderen Seite wieder auftauchen wird. Sie kehrt immer zurück, um die Welt zu erwecken, die Blätter zum Glänzen zu bringen und die Wolken zu vertreiben.

MICHELE DE LUCCHI



**MDL05 RAGGIANTE**  
MICHELE DE LUCCHI, 2017

Horloge murale en bois de bambou.  
Wanduhr aus Bambusholz.

ø cm 48 / ø 19"







# ARRIS

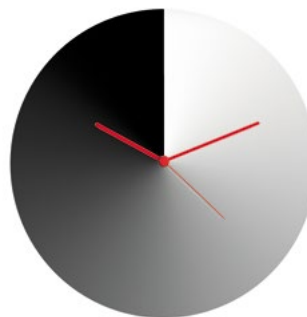
ADAM CORNISH

« Notre idée a été de créer un objet qui représente bien la maîtrise du travail de l'acier qui est dans l'ADN d'Alessi.

Le temps passe sans s'arrêter, sans connaître ni début ni fin : notre horloge essaie de refléter ce passage du temps plutôt que de s'arrêter sur les unités que nous utilisons couramment pour le mesurer.

La surface de cette horloge est formée d'un seul pli : ce coin de vie a une surface légèrement ondulée sur laquelle la lumière se reflète, en créant un jeu d'ombres et de lumières qui se déplace au fur et à mesure que le jour devient nuit ».

ADAM CORNISH



„Das Objekt, das wir vor Augen hatten, sollte die für Alessi so typische meisterliche Verarbeitung von Stahl hervorheben.

Die Zeit vergeht, ohne anzuhalten, ohne Ende oder Anfang. Unsere Uhr symbolisiert genau dieses Vergehen der Zeit, anstatt sich mit den einzelnen Komponenten aufzuhalten, die normalerweise zum Zeitmessen verwendet werden. Kennzeichnend für diese Uhr ist eine einzige Falz – eine Kante, welche die Oberfläche bricht und ein Spiel aus Reflexen, Licht und Schatten erzeugt, das sich mit dem Voranschreiten der Zeit weiter bewegt.“

ADAM CORNISH



**ACO05 ARRIS**  
ADAM CORNISH, 2017

Horloge murale en acier inoxydable 18/10.  
Wanduhr aus Edelstahl 18/10.

ø cm 30 – h cm 4 / ø 11 ¾" – h 1 ½"

**ACO05 B**

Horloge murale en acier coloré à la résine au époxyde, noir.  
Wanduhr aus Stahl, epoxidharzlackiert, schwarz.

ø cm 30 – h cm 4 / ø 11 ¾" – h 1 ½"



# COLOMBINA FISH

## DORIANA E MASSIMILIANO FUKSAS

Cette Salière, un petit bijou pour la table, vient, avec le Couteau à huîtres, compléter la série « Colombina fish ».

ALBERTO ALESSI



Das Salzsälchen, ein kleines Schmuckstück für den Tisch, stellt zusammen mit einem Austernmesser die Serie „Colombina Fish“ dar.

ALBERTO ALESSI

**FM24 COLOMBINA FISH**  
DORIANA E MASSIMILIANO FUKSAS, 2017

Salière avec cuillère en acier inoxydable 18/10.  
Salzsälchen mit Löffel aus Edelstahl 18/10.

cm 7.4 x 4.5 – h cm 4.2 / 3" x 1 3/4" – h 1 3/4"



**FM23/44 COLOMBINA FISH**  
DORIANA E MASSIMILIANO FUKSAS, 2017  
CONSULENZA ALBERTO GOZZI

Couteau à huîtres en acier inoxydable 18/1. Lame en acier AISI 420.  
Austernmesser aus Edelstahl 18/10. Klinge aus Stahl AISI 420.

cm 16.3 x 5.3 – h cm 4.2 / 6 1/2" x 2" – h 1 3/4"



# MAMI 3.0

STEFANO GIOVANNONI

La série de casseroles « Mami » est née en 1999. Elle a été copiée dans toute l'Europe, grâce à sa forme chaude et ventrue, qui réinterprète bien dans le langage du design contemporain le sujet archaïque de la « casserolesité », et elle s'est vite imposée comme le produit de référence pour les casseroles de niveau moyen-haut. Plusieurs années après, « Mami » est maintenant complétée par une version avec revêtement en résine silicone noire pour les pièces de base en acier inoxydable, et par de nouvelles poêles et marmites en aluminium revêtu de téflon : « Mami 3.0 ».

ALBERTO ALESSI

*Die Topf- und Pfannenserie „Mami“ erblickte im Jahr 1999 das Licht der Welt. Ihre bauchige, anheimelnde Form nimmt das uralte Thema „Topf“ mit viel Bravour und in zeitgenössischer Designsprache neu auf – ein Konzept, das in ganz Europa Nachahmer gefunden und sich zum Maßstab für Töpfe in der mittleren bis höheren Preisklasse entwickelt hat. Nun, mit einem Abstand von einigen Jahren, erscheint „Mami“, ergänzt um Basisstücke aus Edelstahl mit einer schwarzen Silikonharzbeschichtung und um neue Pfannen und Kasserollen aus Aluminium mit Teflonbeschichtung: „Mami 3.0“.*

ALBERTO ALESSI





**MAMI 3.0**

STEFANO GIOVANNONI, 2017

Marmites et casseroles en aluminium avec revêtement anti-adhérent, noir. Poignées en acier inoxydable 18/10. Fond en acier magnétique compatible avec la cuisson par induction.  
Töpfe und Pfannen mit Antihafbeschichtung, schwarz. Griffe aus Edelstahl 18/10. Magnetboden aus Stahl für Induktionsherde geeignet.

**SG123**

Gril. Grillpfanne.

**SG123/38** cm 38.4 x 23.6 – h cm 2.7 / 15" x 9 ¼" – h 1"



**SG121**

Poêle à long manche. Pfanne.

**SG121/24** ø cm 22.5 – h cm 10 / ø 8 ¾" – h 4"  
**SG121/28** ø cm 26.5 – h cm 10.2 / ø 10 ½" – h 4"

**SG122**

Poêle haute à long manche. Tiefe Pfanne.

**SG122/28** ø cm 26.5 – h cm 12.5 / ø 10 ½" – h 5"



**SG124**

Corbeille pour cuisson à la vapeur.  
Dunstkocheinsatz.

**SG124/24** ø cm 22.5 – h cm 6 / ø 8 ¾" – h 2 ¼"

**SG120**

Rondin. Flache Kasserolle.

**SG120/24** ø cm 22.5 – h cm 8.5 / ø 8 ¾" – h 3 ¼"



**SG100 MAMI**

STEFANO GIOVANNONI, 1999

Marmites et casseroles en acier inoxydable 18/10 avec revêtement en résine silicone, noir. Fond en acier magnétique compatible avec la cuisson par induction.  
Töpfe und Pfannen aus Edelstahl 18/10 mit Silikonharz Beschichtung, schwarz. Magnetboden aus Stahl für Induktionsherde geeignet.

**SG302 B**

Bouilloire à lait. Milchkochtopf.  
cl 130 – cm 27 x 12 – h cm 13  
1 qt 12 ½ oz – 10 ¾" x 4 ¾" – h 5"



Casserole à long manche. Stielkasserolle.  
**SG105/14 B**

cl 100 – cm 28 x 14,5 – h cm 7,7  
1 qt 2 oz – 11" x 5 ¾" – h 3"

**SG200 B**

Couvercle. Deckel.

**SG200/14 B**

cm 14 – h cm 4,2  
ø 5 ½" – h 1 ¾"

**SG200/16 B**

ø cm 16 – h cm 5  
ø 6 ¼" – h 1 ¼"

**SG200/20 B**

ø cm 20 – h cm 5  
ø 8" – h 1 ¼"

**SG200/24 B**

ø cm 24 – h cm 5,5  
ø 9 ½" – h 1 ½"

**SG200/28 B**

ø cm 28 – h cm 6  
ø 11" – h 2 ¼"

**SG100 B**

Marmite. Topf.

**SG100/20 B**

cl 560 – cm 22,5 x 20,5 – h cm 17  
5 qt 30 ¾ oz – 8 ¾" x 8" – h 6 ¾"

**SG100/24 B**

lt 10 – cm 34,5 x 27 – h cm 20,5  
10 qt 19 oz – 14 ½" x 10 ¾" – h 8"

**SG101 B**

Faitout. Kasserolle mit zwei Griffen.

**SG101/16 B**

cl 160 – cm 17 x 13 – h cm 9,3  
1 qt 23 oz – 6 ¾" x 5" – h 3 ¾"

**SG101/20 B**

cl 310 – cm 21 x 20 – h cm 10,7  
3 qt 9 ¼ oz – 8 ¼" x 8" – h 4 ¼"

**SG101/24 B**

cl 520 – cm 26 x 25,5 – h cm 12,2  
5 qt 16 ½ oz – 10 ¼" x 10" – h 4 ¾"

**SG102 B**

Rondin.

Flache Kasserolle.

**SG102/28 B**

cl 460 – cm 31,5 x 28 – h cm 8,3  
4 qt 28 ¾ oz – 12 ½" x 11" – h 3 ¼"





# PULCINA

## MICHELE DE LUCCHI

La version avec le fond adapté pour les plaques à induction, qui est demandée particulièrement par les marchés étrangers, est présentée dans une nouvelle variante, doté aussi d'un double filtre à entonnoir : un pour le café espresso classique, et l'autre pour le café filtre ou « à l'américaine ». Cette variante a elle aussi été développée à l'aide du laboratoire de recherches d'Illy.

Die Version mit induktionsgeeignetem Boden, die vor allem in den ausländischen Märkten gefragt ist, wird in einer neuen Variante mit zwei Filtertrichtern angeboten: einem für den klassischen Espresso und einem für Filterkaffee. Auch diese Variante wurde in Zusammenarbeit mit dem Forschungslabor von Illy entwickelt.

ALBERTO ALESSI

ALBERTO ALESSI



**AMERICAN FILTER:  
UTILISEZ LE FILTRE SPÉCIAL QUE  
VOUS TROUVEREZ DANS L'EMBALLAGE  
POUR PRÉPARER UN EXCELLENT CAFÉ  
AMÉRICAIN**

**FILTREINSATZ:  
MIT DEM SPEZIELLEN FILTREINSATZ,  
DER IN DER VERPACKUNG ENTHALTEN  
IST, KOMMEN SIE IN DEN GENUSS EINES  
AUSGEZEICHNETEN FILTERKAFFEEES**

**PULCINA**

MICHELE DE LUCCHI, 2015

**MDL02/3RFM**

Cafetière espresso en fonte d'aluminium. Poignée et pommeau en PA, rouge.  
Fond en acier magnétique compatible avec la cuisson par induction.  
Espressomaschine aus Gußaluminium. Griff und Knopf aus PA, rot.  
Magnetboden aus Stahl für Induktionsherde geeignet.

cl 15 - cm 15.2 x 9.2 - h cm 20 / 5 ¼ oz - 6" x 3 ½" - h 8"

**MDL02/6RFM**

Cafetière espresso en fonte d'aluminium. Poignée et pommeau en PA, rouge.  
Fond en acier magnétique compatible avec la cuisson par induction.  
Filtre à café américain inclus.  
Espressomaschine aus Gußaluminium. Griff und Knopf aus PA, rot.  
Magnetboden aus Stahl für Induktionsherde geeignet.  
Einschließlich Filter für Caffè Americano.

cl 30 - cm 20 x 12 - h cm 26 / 10 ½ oz - 8" x 4 ¾" - h 10 ¼"

# ROOST

ADAM GOODRUM

Le coquetier sculptural « Roost » d'Adam Goodrum a remporté en 2015 le « Alessi Design Prize » : un concours organisé par la revue australienne Vogue Living qui se propose de donner vie, chaque année, à de nouvelles propositions de concepteurs locaux dans un pays qui nous apporte de grandes satisfactions.

## ALBERTO ALESSI

*« Mes parents, qui vivent en Australie, sur la côte de la Nouvelle Galles du Sud, avaient des poules. La collecte des œufs a toujours été un des moments culminants de la journée, un événement qui demandait différents niveaux de participation. À partir de la simple découverte des œufs dans le collecteur en plastique de la tondeuse qui servait parfois de nid, jusqu'au geste intrépide d'enfiler prudemment la main sous les poules les plus paresseuses, en essayant de soulever le corps allongé de la volaille, et en retirant la main, éprouver la sensation d'avoir trouvé un trésor fragile et tiède. Il n'y a rien de plus satisfaisant que de recueillir les œufs frais du matin, et de voir le jaune d'œuf brillant qui sort pendant la cuisson, se révélant toujours avec un certain émerveillement.*

*« Roost » est le résultat du charme qu'exercent sur moi la géométrie exacte et les proportions de la forme de l'œuf, et le sentiment de surprise que j'éprouve chaque fois que j'ouvre un œuf à la coque cuit à point. Il était important pour moi de capturer la différence surprenante entre la forme de l'œuf et son intérieur, composé du blanc et du jaune. Il y a quelque chose de magique dans cette différence, et mon projet tourne autour de ce sentiment de l'inattendu.*

*Cet objet se compose de deux parties qui se « nichent » pour contenir l'œuf de façon fonctionnelle et élégante. Les deux moitiés, une fois séparées, peuvent contenir deux œufs ou bien un œuf à la coque et la partie supérieure de la coque. Le « nid » dans lequel l'œuf doit être posé prévoit trois sièges internes de forme curviligne, qui offrent un soutien sûr même à des œufs de dimensions différentes ».*

## ADAM GOODRUM

*Der skulpturale Eierhalter „Roost“ von Adam Goodrum gewann im Jahr 2015 den „Alessi Design Award“ – dieser mit der australischen Zeitschrift Vogue Living ausgerichtete Wettbewerb findet jedes Jahr statt, um neue Entwürfe von lokalen Designern in einem Land zu realisieren, und hat uns schon mehr als einmal Anlass zur Freude gegeben.*

ALBERTO ALESSI

„Meine Eltern, die an der Küste von New South Wales in Australien leben, hielten früher Hühner. Das Eiersammeln war einer der Höhepunkte des Tages und nicht immer ganz anspruchslos. Manchmal fand man die Eier im Plastikbehälter des Rasenmähers, der gewissen Hennen als Nistplatz diente; manchmal musste man auch vorsichtig mit der Hand unter die weniger bewegungsfreudigen Hennen fassen, die es sich auf ihren Eiern gemütlich gemacht hatten, und versuchen, sie ein wenig anzuheben. Immer jedoch gab es am Ende dieses einzigartige Gefühl, einen zerbrechlichen warmen Schatz geborgen zu haben. Kaum etwas könnte befriedigender sein als morgens frische Eier zu sammeln und dann beim Zubereiten den gelb glänzenden Dotter zu sehen, der mir jedes Mal wieder wie ein kleines Wunder erscheint. Die exakte Geometrie und die Proportionen des Eis und das Gefühl der Überraschung, das ich habe, wenn ich ein perfekt gekochtes Ei öffne, üben eine starke Faszination auf mich aus, deren Ergebnis ‚Roost‘ ist. Mir war es wichtig, den verblüffenden Unterschied zwischen der Form des Eis und seines Inhalts aus Eiweiß und Eigelb einzufangen. In diesem Unterschied liegt ein gewisser Zauber, und mein Entwurf dreht sich um diesen Eindruck des Unerwarteten.“

Das Objekt besteht aus zwei ineinander ‚nistenden‘ Teilen, die das Ei auf ebenso funktionale wie elegante Weise halten. Getrennt bieten die beiden Hälften Platz für zwei Eier bzw. das Ober- und Unterteil eines geköpften Eis. Im Inneren des ‚Nests‘ geben drei gebogene Grate dem Ei sicheren Halt und eignen sich für Eier in verschiedenen Größen.“

ADAM GOODRUM



**AGO01 ROOST**  
ADAM GOODRUM, 2017

Coquetier double en aluminium.  
Doppel-Eierbecher aus Aluminium.

cm 4,5 x 4,5 – h cm 4,5 / 1 ¼" x 1 ¼" – h 1 ¼"

# T-TIMEPIECE

## TUDELFT - TITUS WYBENGA

Le jeune designer hollandais Titus Wybenga a conçu cette Boule à thé dans le cadre du workshop que nous avons organisé en 2014 avec la Delft University of Technology.

### ALBERTO ALESSI

« Lorsque j'ai visité l'usine Alessi avec les autres étudiants, j'ai été impressionné par le niveau d'artisanat de leur production. Cela a été pour moi une source d'inspiration, pour concevoir un objet d'usage quotidien qui aurait la qualité d'un bijou. La montre à gousset, un objet précieux classique, retrouve ainsi une nouvelle vie contemporaine en tant que boule à thé. Le but principal d'une montre est de marquer le temps, tandis que sous sa nouvelle forme sa fonction est d'arrêter le temps, en créant un instant de tranquillité et de réflexion. Ce serait bien si les gens commençaient à la porter sur eux, tout comme un accessoire personnel ».

### TITUS WYBENGA

Der junge Niederländer Titus Wybenga hat dieses Teesieb im Rahmen eines Workshops gestaltet, den wir im Jahr 2014 mit der Delft University of Technology organisiert hatten.

### ALBERTO ALESSI

„Beim Besuch meiner Studiengruppe in den Anlagen von Alessi hat mich der herausragende kunsthandwerkliche Anspruch in der Produktion tief beeindruckt – und zu einem Objekt inspiriert, das sowohl im Alltag zu gebrauchen sein, aber auch die Qualität eines Schmuckstücks haben sollte. Die Taschenuhr, ein klassischer Wertgegenstand, erwacht zu einem neuen, modernen Leben als Teesieb. Der Hauptzweck einer Uhr ist das Angeben der Zeit. In ihrem neuen Gewand jedoch soll sie die Zeit anhalten und einen Augenblick der Ruhe und des Insichgehens ermöglichen. Schön wäre es, wenn die Besitzer dieses Objekt bei sich tragen wie ein persönliches Accessoire.“

### TITUS WYBENGA



### TWY01 T-TIMEPIECE

#### TUDELFT - TITUS WYBENGA

Boule à thé en acier inoxydable 18/10.  
Tee-Ei aus Edelstahl 18/10.

cm 6 x 4.5 – h cm 2 / 2 ¼" x 1 ¼" – h ¾"

# VABENE

MIRIAM MIRRI

Une Fourchette à long manche pour goûter les pâtes, qui ressemble à un instrument de musique : cet « objet-bijou » est la énième perle de Miriam Mirri sur le sujet des objets ménagers.

*Ein Pastatester, der aussieht wie ein Musikinstrument – dieses „objet-bijou“ ist die jüngste Perle in der langen Reihe der Haushaltsobjekte von Miriam Mirri.*

ALBERTO ALESSI

ALBERTO ALESSI



**MMI31 VABENE**  
MIRIAM MIRRI, 2017

Testeur de pâtes en acier inoxydable 18/10.  
Pastatester aus Edelstahl 18/10.

cm 24 x 8 / 9 ½" x 3 ¼"







# BOGA

VALERIO SOMMELLA

*« Au cours de mon dernier voyage au Japon, j'ai souvent erré dans Kappabashi-dori, une rue monothématique de Tokyo dans laquelle on trouve uniquement des magasins d'ustensiles de cuisine. J'y ai bien sûr perdu des heures, et parmi tout ce que j'ai rapporté en Italie, on trouve tous les genres de râpes pour le gingembre, le wasabi, le daikon, de toutes les dimensions, matières et prix. Des objets simples, faits d'une seule matière, à la fonction très particulière, et pour moi extrêmement fascinants.*

*Une fois rentré à Milan, je n'ai pas pu m'empêcher d'en dessiner une. « Boga » [« bogue »], comme celles que je pêchais quand j'étais enfant, petits poissons argentés avec un grand œil, jamais plus longs qu'un empan ».*

**VALERIO SOMMELLA**

„Auf meiner letzten Japanreise bin ich in Tokio häufig durch eine Straße namens Kappabashi-dori gekommen, in der sich ausschließlich Geschäfte für Küchenutensilien befinden. Stunde um Stunde verbrachte ich dort. Unter all den Dingen, die ich mit nach Italien gebracht habe, befinden sich Reiben jeglicher Art, Größe und Preisklasse und aus allen möglichen Materialien, ob für Ingwer, Wasabi oder Daikon. Einfache Gegenstände, meist aus nur einem einzigen Material, die alle eine ganz bestimmte Funktion erfüllen und für mich äußerst faszinierend sind.

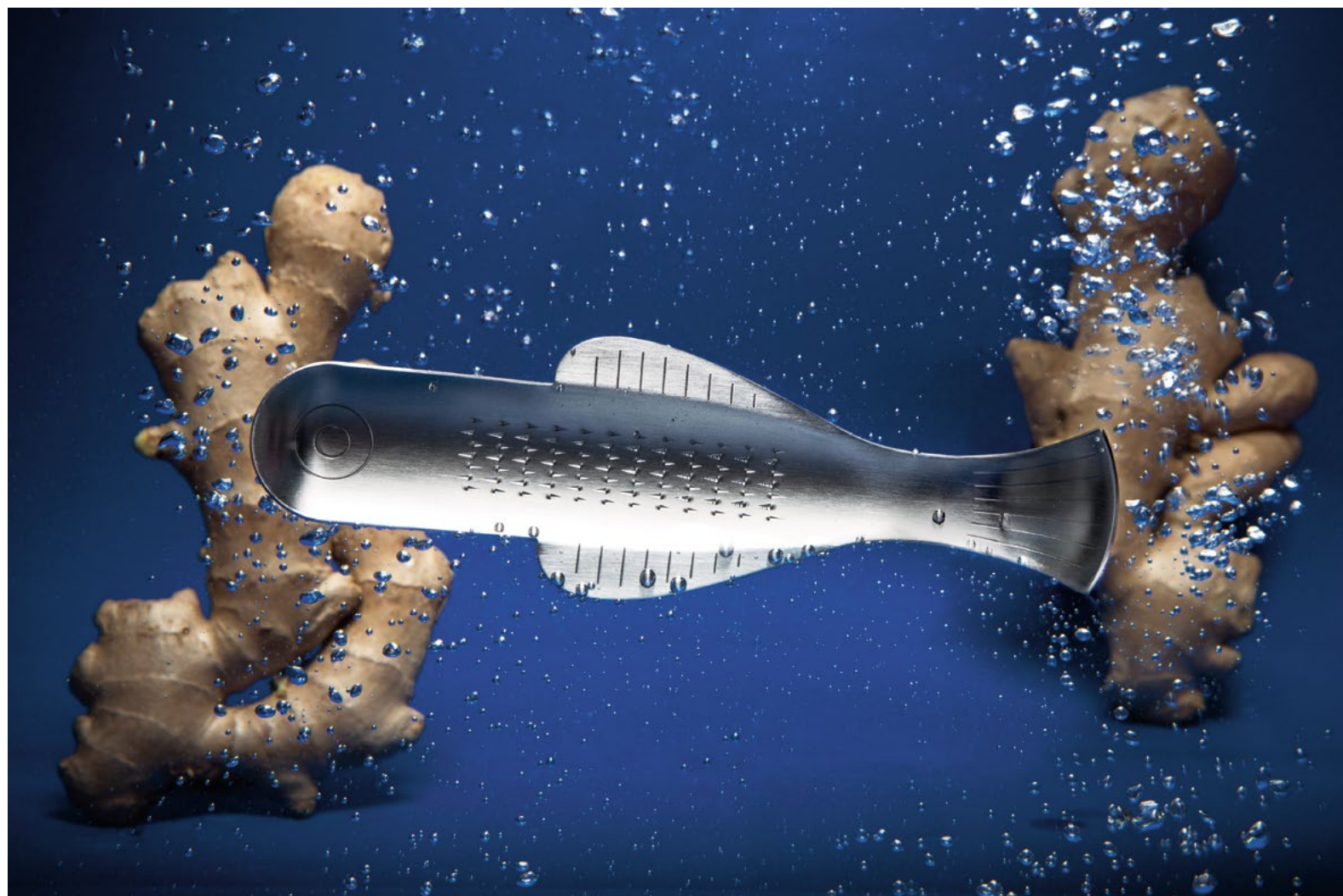
Zurück in Mailand konnte ich gar nicht anders, als selbst so ein Objekt zu entwerfen. Die Boga (dt. Gelbstriemenbrasse) fing ich häufig als Kind mit der Angel. Sie ist ein silbriger Fisch mit großen Augen, der niemals länger ist als eine Spanne.“

VALERIO SOMMELLA

**VS06 BOGA**  
VALERIO SOMMELLA, 2017

Râpe à gingembre en acier inoxydable 18/10 satiné.  
Ingwerreibe aus Edelstahl 18/10 mattiert.

cm 18.5 x 5.7 – h cm 1.8 / 7 ¼" x 2 ¼" – h ¾"



# VIRGULA DIVINA

FRÉDÉRIC GOORIS

« La radiesthésie est couramment associée à la recherche de l'eau dans le sous-sol. On la pratique en général à l'aide d'une baguette en forme de Y. La radiesthésie est une méthode antique. Certaines peintures murales, qui remontent à il y a environ 8 000 ans et qui ont été retrouvées dans les grottes de Tassili, en Afrique septentrionale, représentent les membres d'une tribu rassemblés autour d'un homme avec une baguette à deux dents, probablement à la recherche d'eau.

Tout comme la baguette du sourcier, cet ouvre-bouteille nous aide à accéder à l'eau. Le concept qui est à la base de l'ouvre-bouteille découle justement de cette analogie directe. Pour faire une baguette en forme de Y, on utilise en général une branche cassée. C'est aussi la forme idéale pour saisir le bouchon d'une bouteille, tandis que ses prolongements permettent une prise commode, douce et naturelle ».

FRÉDÉRIC GOORIS

„Rhabdomantie bezeichnet das Wahrsagen mithilfe einer Wünschelrute, normalerweise im Zusammenhang mit der Suche nach unterirdischen Wasservorkommen. Dafür wird gewöhnlich ein Y-förmiger Ast eingesetzt. Die Rhabdomantie ist eine uralte Methode. Auf rund 8.000 Jahre alten Wandgemälden, die in den Höhlen von Tassili n'Ajjer in Algerien gefunden wurden, sind Stammesangehörige zu sehen, die sich um einen Mann mit einer zweigeteilten Rute versammeln, wahrscheinlich auf der Suche nach Wasser. Genau wie die Wünschelrute hilft uns auch dieser Flaschenöffner, an Wasser zu kommen. Das grundlegende Konzept des Objekts geht buchstäblich auf diese direkte Analogie zurück. Für eine Y-förmige Rute wird normalerweise ein gespaltener Ast verwendet. Dies ist auch die ideale Form, um einen Flaschenverschluss zu erfassen, während die Verlängerung einen bequemen Halt ermöglicht und weich und natürlich in der Hand liegt.“

FRÉDÉRIC GOORIS



**FGO06 VIRGULA DIVINA**  
FRÉDÉRIC GOORIS, 2017

Ouvre-bouteilles en acier inoxydable 18/10.  
Flaschenöffner aus Edelstahl 18/10.

cm 10.7 x 5.6 - h cm 1.4  
4 ¼" x 2 ¼" - h ½"

# PIZZICO

BUSETTI - GARUTI - REDAELLI

Le trio des jeunes designers Busetti, Garuti et Redaelli a conçu, avec un brio indéniable, une salière innovante qui étudie le geste primaire et spontané de saler les aliments avec les doigts. Cet objet inaugure un nouveau domaine de projets, que pour le moment je décrirais comme une sorte d'objet bijou, principalement réalisé en matière plastique : de petits objets pleins d'esprit, intelligents, élégants, et parfois un peu impertinents, comme il se doit pour un produit Alessi.

*Das junge Designertrio Busetti, Garuti und Redaelli beweist mit diesem Projekt eine beachtliche Verve: Ihr innovativer Salzstreuer nimmt die traditionelle, spontane Geste des Salzens mit den Fingern auf. Das Objekt läutet eine neue Ära von Projekten ein, die hauptsächlich aus Kunststoff bestehen und die ich für den Moment als eine Art von „objet bijou“ bezeichnen möchte: klein, geistreich, intelligent, elegant und bisweilen auch ein wenig unverschämt, wie es sich für ein Produkt von Alessi gehört.*

## ALBERTO ALESSI

« Grâce à une approche nouvelle, en rediscutant des habitudes consolidées, en réinterprétant les formes et en considérant différents matériaux, nous sommes arrivés à une synthèse entre le geste ancien du brin de sel et la solution pratique et hygiénique de la salière classique. La forme est commode à tenir en main, et le point de sortie du sel est flexible, pour suivre les bouts des doigts pendant le mouvement d'effusion du sel. Il n'y a plus besoin de secouer la salière, et il n'y a pas de trous qui risqueraient de se boucher à cause de l'humidité, comme c'est le cas dans les salières traditionnelles.

« Pizzico », grâce à sa forme particulière et flexible, permet en outre différents modes d'emploi. En effet il permet non seulement de saler en petites pincées, mais aussi de diffuser une quantité de sel plus grande et uniforme, tout simplement en évitant d'appuyer sur l'orifice et, si l'on désire une quantité encore plus grande, on peut aussi ouvrir facilement l'orifice en appuyant sur les coins, ce qui est utile par exemple quand on doit saler un grand saladier plus plusieurs personnes ».

## BUSETTI-GARUTI-REDAELLI

## ALBERTO ALESSI

„Eine neue Herangehensweise hat uns dazu gebracht, feste Gewohnheiten zu hinterfragen, Formen neu zu interpretieren und andere Materialien in Betracht zu ziehen.

Das Ergebnis war eine Synthese zwischen der althergebrachten, mit den Fingern aufgenommenen Prise Salz und der praktischen, hygienischen Lösung des klassischen Salzstreuers. Die Form liegt bequem in der Hand; die Öffnung, aus der das Salz austritt, ist elastisch und passt sich bei der Streubewegung den Fingerkuppen an. Lästiges Schütteln ist nicht mehr nötig, und es gibt keine Löcher, die durch Luftfeuchtigkeit verstopfen können, wie es bei herkömmlichen Salzstreuern oft passiert.

Dank seiner besonderen Form und Elastizität lässt ‚Pizzico‘ (it. Prise) unterschiedliche Arten der Anwendung zu. Er spendet nicht nur eine Prise Salz, sondern kann auch eine größere einheitliche Menge streuen, wenn nicht auf den ‚Schnabel‘ gedrückt wird. Ist eine noch größere Menge erwünscht, lässt sich durch etwas Druck auf die Ecken eine breitere Öffnung herstellen, was z. B. dann nützlich ist, wenn in einer großen Salatschüssel das Dressing für mehrere Personen zubereitet wird.“

## BUSETTI-GARUTI-REDAELLI



## ABGR01 PIZZICO

BUSETTI - GARUTI - REDAELLI, 2017

Salière en silicone et acier inoxydable 18/10.  
Salzstreuer aus Silikon und Edelstahl 18/10.

ø cm 3 – h cm 10  
ø 1 1/4" – h 4"

**ABGR01 B** noir, schwarz.  
**ABGR01 G** gris, grau.  
**ABGR01 LGR** vert clair, hellgrün.  
**ABGR01 W** blanc, weiß.



# TWISTED

GABRIELE ROSA



**AGR01 TWISTED**  
GABRIELE ROSA, 2017

Pot gradué en résine thermoplastique.  
Messbecher aus thermoplastischem Harz.

cl 130 – cm 17.5 x 13.5 – h 18  
1 qt 12 ½ oz – 7" x 5 ¼" – h 7"

**AGR01 W** blanc, weiß.  
**AGR01 R** rouge, rot.  
**AGR01 LAZ** bleu clair, hellblau.



« Twisted » est le premier ouvrage du jeune Rosa pour nous.

**ALBERTO ALESSI**

« L'échelle graduée de forme hélicoïdale, conçue pour être lue d'en haut de façon simple et intuitive, représente l'élément fondamental de ce projet. D'une part la spirale est la géométrie qui répond au mieux à la nécessité fonctionnelle, d'autre part elle gouverne et caractérise l'esthétique d'ensemble de cet objet. Le choix d'utiliser un matériau opaque, vu que la transparence n'est pas obligatoire, vise à souligner le dynamisme et la plasticité des formes. »

**GABRIELE ROSA**

„Twisted“ ist die erste Arbeit der jungen Gabriele Rosa für uns.

**ALBERTO ALESSI**

„Die spiralförmige Maßskala, die auf einfache und intuitive Art von oben abzulesen ist, bildet die grundlegende Komponente des Designs. Die Spirale bietet einerseits die geometrischen Voraussetzungen für die funktionalen Notwendigkeiten, andererseits beherrscht und kennzeichnet sie die Gesamtästhetik des Objekts. Die Wahl eines blickdichten Materials geht zwar gegen die übliche Verpflichtung zur Transparenz für Objekte wie dieses, hebt aber die Dynamik und Plastizität der Formen hervor.“

**GABRIELE ROSA**



# SPAL

## GIULIO IACCHETTI

« Spal », développée en collaboration avec l'entreprise IFI de Tavullia, utilise un métal rare dans le catalogue d'Alessi : le titane. Le titane, qui s'applique rarement au design des objets courants en raison de son coût assez élevé, est un métal dont les caractéristiques sont très intéressantes car il est plus léger que l'acier inoxydable, plus résistant, hautement antibactérien et il possède une conductivité thermique inférieure qui le rend idéal pour un ustensile comme la cuillère à glace.

ALBERTO ALESSI

„Spal“ wurde in Zusammenarbeit mit dem Unternehmen IFI aus Tavullia und aus einem Material entwickelt, das im Alessi-Sortiment eine Rarität ist: Titan. Das relativ teure Metall wird selten für gewöhnliche Gegenstände eingesetzt, besitzt jedoch äußerst interessante Eigenschaften: Titan ist leichter und beständiger als Edelstahl und hochgradig antibakteriell bei geringer Wärmeleitfähigkeit. Somit eignet es sich hervorragend für ein Utensil wie den Eislöffel.

ALBERTO ALESSI



**GIA22 W SPAL**  
GIULIO IACCHETTI, 2017

Spatule à glace en titane.  
Manche en résine thermoplastique, blanc.  
Eisspachtel aus Titan.  
Griff aus thermoplastischem Harz, weiß.

cm 26 x 5.3 – h cm 2.6  
10 ¼" x 2" – h 1"

# WATER TOWER

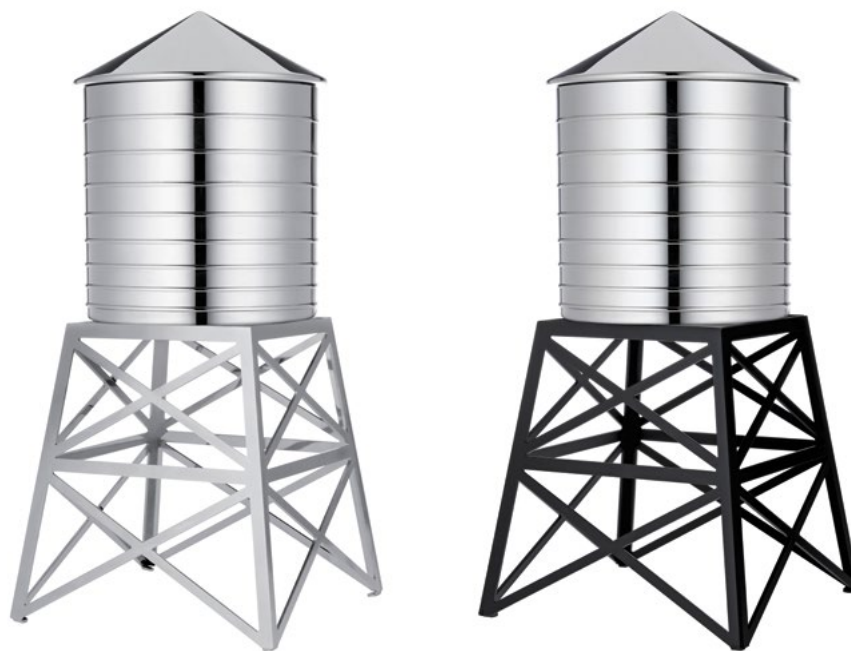
DANIEL LIBESKIND

Libeskind, ami et collègue d'Aldo Rossi quand il était jeune, a voulu rendre hommage au grand architecte milanais en créant cet objet curieux, « Water Tower », qui évoque des présences presque monumentales du paysage urbain en les transformant en de petites architectures hardies pour la table.

*Dieses kuriose Objekt ist eine Hommage von Libeskind an den Mailänder Architekten Aldo Rossi, zu dessen Kollegen und Freunden er schon in jungen Jahren zählte. „Water Tower“ überträgt in seiner quasi monumentalen Präsenz ein Element der urbanen Landschaft auf eine kleine, kühne Architektur für den Tisch.*

ALBERTO ALESSI

ALBERTO ALESSI



**DL02 WATER TOWER**  
DANIEL LIBESKIND, 2017

Récipient en acier inoxydable 18/10 avec support.  
Behälter aus Edelstahl 18/10 mit Aufsatz.

cl 730 – ø cm 12 – h cm 27 / 7 qt 23 ¾ oz – ø 4 ¾" – h 10 ¾"

**DL02 B WATER TOWER**  
DANIEL LIBESKIND, 2017

Récipient en acier inoxydable 18/10 avec support en acier coloré à la résine au époxyde, noir.  
Behälter aus Edelstahl 18/10 mit Aufsatz aus Stahl, epoxidharzlackiert, schwarz.

cl 730 – ø cm 12 – h cm 27 / 7 qt 23 ¾ oz – ø 4 ¾" – h 10 ¾"







**ALESSI**  
OFFICINA  
**ALESSI**

visit our website

**WWW.ALESSI.COM**

follow us on

