

ALESSI. LA TAVOLA.



ALESSI

ALESSI. LA TAVOLA.

Nelle posate, nei piatti e nei bicchieri Alessi si ritrova il meglio che il design contemporaneo ha saputo esprimere negli ultimi quarant'anni. Abbiamo offerto l'esplorazione dei mondi della porcellana, del vetro e del metallo a una straordinaria varietà di autori: dai maestri del design italiano come Achille Castiglioni (1982, 1997), Ettore Sottsass (1987, 1993, 1996), Luigi Caccia Dominioni con Livio e Pier Giacomo Castiglioni (1938-1990) e Marco Zanuso (1995) ai designer della generazione di mezzo come Philippe Starck (1992, 1996), Sargiani-Helander (2007), Stefano Giovannoni (2002, 2003), Jasper Morrison (2004, 2008) e Guido Venturini (2012), ai grandi architetti internazionali come Michael Graves (1994), Alessandro Mendini (1996), i Fuksas (2007), Toyo Ito (2006), Future Systems (2008) e David Chipperfield (2009), fino ai "nuovi giovani" come i fratelli Bouroullec (2010) e Marcel Wanders (2012).

Sottolineo che questa attività di progettazione si è svolta in un ambito di prodotti antichissimo, che risale ai primordi della civiltà umana: quanto è vecchio il prodotto piatto in cui mangiamo, o il prodotto bicchiere in cui beviamo? Alcune migliaia di anni, e questo vuol dire che le tipologie in questione così come sono giunte a noi sono il risultato di un minuzioso lavoro di affinamento progressivo svolto nel corso dei secoli da qualche centinaio di generazioni di "designer", per lo più anonimi. Sono cioè prodotti estremamente maturi, il cui ciclo di evoluzione ha raggiunto una fase molto avanzata e dai quali non ci si deve aspettare grandi mutamenti. L'innovazione del progetto si gioca insomma molto sui dettagli, su qualità delicate ben difficili da raggiungere e che non sempre il pubblico è pronto a cogliere con immediatezza.

Mi sembra bello ricordare le parole scritte da Sottsass nel 1993:

«Preparare una bella tavola per mangiare in famiglia o per mangiare con amici o perché si è fidanzati o anche perché si è amanti è un costume che si segue e mi pare un modo molto grazioso di mostrare consapevolezza, rispetto e cura per quell'evento "basic" (come dicono gli americani) che è il nutrirsi. Se c'è una bella tavola dove tutto è in ordine, tutto è pulito, e

dove ogni strumento è collocato con attenzione al suo posto, si sente meglio di partecipare a un certo rituale; forse ci si concentra meglio, forse si sente un più intenso possesso psichico e culturale del procedere dell'evento, forse si diventa più consapevoli della propria fortuna o addirittura, certe volte, anche si diventa consapevoli di partecipare a uno strano, inspiegabile sacrificio cosmico: animali inermi sono uccisi, infinite quantità di pesci sono pescate, infinite quantità di erbe e di foglie sono recise, alla terra è sottratta acqua e sono sottratti sali ignoti e il pianeta, che vaga stupido in un cielo oscuro, lentamente è consumato.

Una "bella tavola" non è necessariamente una tavola preziosa, cioè costosa, non necessariamente una bella tavola è tronfia, insolente, aggressiva, e non necessariamente una bella tavola è la tavola dei poveri, voglio dire la tavola distratta dall'ansia della povertà. Penso sia difficile disegnare una bella tavola; non dipende soltanto dal disegno degli strumenti che si usano ma dipende da una sottile, fragile, incerta sapienza con la quale qualche volta qualcuno, chissà come e chissà perché, riesce a incanalare nel progetto di un evento la percezione totale della nostra avventura cosmica: per provvisoria, sospesa e incomprensibile che sia. (...) So bene che i rituali della tavola hanno a che fare con la gotica presenza dei sensi, ma forse è proprio della complicata, ansiosa, insostituibile presenza dei sensi che ci occupiamo, forse ci occupiamo di incanalarla da qualche parte, questa oscura presenza, non per chiarirla, non per spiegarla, ma per depositarla da qualche parte su qualche piedistallo, forse anche soltanto per godersela e forse è per questo che proviamo a disegnare qualche strumento speciale: anche soltanto ciotole di legno e qualche volta cestini o bicchieroni grossi o invece bicchieri di cristallo sonoro, e qualche volta grandi vassoi e anche saliere e macinapepe, e forse anche soltanto usiamo le foglie dell'albero del fico o le foglie dell'albero delle banane, e poi disegniamo celesti fruttiere d'argento, o anche piatti rotondi di porcellana sottile...»

ALBERTO ALESSI

ALESSI. THE TABLE.

In Alessi cutlery, dishes and glasses we can find the best in contemporary design of over the last forty years. An extraordinary variety of authors was therefore offered the opportunity to explore the worlds of porcelain, glass and metal: from the masters of Italian design like Achille Castiglioni (1982, 1997), Ettore Sottsass (1987, 1993, 1996), Luigi Caccia Dominioni with Livio and Pier Giacomo Castiglioni (1938-1990) and Marco Zanuso (1995), to designers of the middle generation like Philippe Starck (1992, 1996), Sargiani-Helander (2007), Stefano Giovannoni (2002, 2003), Jasper Morrison (2004, 2008) and Guido Venturini (2012), to major international architects like Michael Graves (1994), Alessandro Mendini (1996), the Fukasases (2007), Toyo Ito (2006), Future Systems (2008) and David Chipperfield (2009), to the new young designers like the Bouroullec brothers (2010) and Marcel Wanders (2012).

I would emphasise that this design activity has been performed in a very ancient product area, dating back to the dawn of human civilisation. How old is the plate product from which we eat, or the glass product from which we drink? Some thousands of years, and this means that the product types in question as they have come down to us are the result of meticulous work of progressive refinement performed over the centuries by hundreds of generations of mostly anonymous 'designers'. These products are very mature, at a very advanced stage of their development cycle and from which we should not expect big changes. Thus the innovative aspect of the design plays very much on details, on delicate qualities that are very difficult to achieve and that the general public is not always able to grasp at a glance.

I would like to recall the words written by Sottsass in 1993:

'To set a beautiful dining table around which to eat with our family or friends or because we have a girlfriend, boyfriend, or lover is a widespread custom and it seems to me a very gracious way of showing awareness, respect and care for that 'basic' event (as the Americans say) which is eating. If there is a beautiful table where

everything is ordered, everything is clean, and where every utensil is set carefully in its place, we feel more like we are participating in some ritual. Perhaps we focus better, maybe we feel more intensely psychically and culturally possessed by the process of the event, perhaps becoming more aware of our own fortune, or even, sometimes, also aware of our participation in a strange, inexplicable cosmic sacrifice. Helpless animals are killed, countless numbers of fish are caught, endless amounts of herbs and leaves are cut, water and salt are taken from the land, and the planet, dumbly wandering in a dark sky, is slowly consumed.'

A 'beautiful table' is not necessarily a precious table, meaning expensive. A beautiful table is not necessarily pompous, insolent, and aggressive, and a beautiful table is not necessarily a poor person's table - I mean a table distracted by the anxiety of poverty. I think it is difficult to design a beautiful table. It doesn't just depend on the design of utensils that we use but also depends on a subtle, fragile, uncertain wisdom with which sometimes someone, somehow and for some reason, manages to channel a total perception of our cosmic adventure into the design, provisional, suspended and incomprehensible that it is. (...) I know that dining rituals have to do with the gothic presence of the senses, but maybe it is actually the complicated, anxious, irreplaceable presence of the senses with which we are dealing. Perhaps we are trying to channel this dark presence somewhere, not to clarify it, not to explain it, but to deposit it somewhere on some pedestal, maybe even just to enjoy it. Maybe that's why we try to design a few special utensils, whether just wooden bowls or sometimes baskets, or big huge glasses or sonorous crystal glasses, or at times large trays and even saltshakers and pepper mills, or maybe we even just use the leaves of a fig tree or banana leaves and then we design sky blue silver fruit bowls, or round plates of thin porcelain ...'

ALBERTO ALESSI

PLATE BOWL CUP

JASPER MORRISON, 2008

AJM28

Servizio di piatti in porcellana bianca.

Table set in white porcelain.

Service de table en porcelaine blanche.

Tafelset aus weißem Porzellan.



AJM28/2

Piatto fondo.

Soup bowl.

Assiette creuse.

Suppenteller.

ø cm 22

ø 8 3/4"

**AJM28/1**

Piatto piano

Dining plate.

Assiette plate.

Speiseteller.

ø cm 27.5

ø 10 3/4"

**AJM28/5**

Piatto da dessert.

Side plate.

Assiette à dessert.

Dessertteller.

ø cm 20

ø 8"

**AJM28/22**

Piatto da portata ovale.

Oval serving plate.

Plat de service ovale.

Servierplatte, oval.

cm 36 x 25

14 1/4" x 9 3/4"

**AJM28/38**

Insalatiera.

Salad serving bowl.

Saladier.

Salatschüssel.

**AJM28/3821**

cl 150 – ø cm 21

1 qt 19 1/2 oz – ø 8 1/4"

**AJM28/3826**

cl 330 – ø cm 26

3 qt 16 1/4 oz – ø 10 1/4"

**AJM28**

AJM28/54

Coppetta.
Dessert bowl.
Coupelle.
Schälchen.
cl 50 – ø cm 14
17 ¾ oz – ø 5 ½"

**AJM28/78**

Tazza da tè.
Teacup.
Tasse à thé.
Tee-Obertasse.
cl 20 – ø cm 8
7 oz – ø 3 ¼"

**AJM28/79**

Sottotazza da tè.
Saucer for teacup.
Soucoupe pour tasse à thé.
Tee-Untertasse.
ø cm 15 / ø 6"

**AJM28/76**

Tazza da caffè.
Mocha cup.
Tasse à moka.
Mokka-Obertasse.
cl 8 – ø cm 6
2 ¾ oz – ø 2 ¼"

AJM28/77

Sottotazza da caffè.
Saucer for mocha cup.
Soucoupe pour tasse à moka.
Mokka-Untertasse.
ø cm 12 / ø 4 ¾"

**AJM28/89**

Mug.
cl 30 – ø cm 8
10 ½ oz – ø 3 ¼"

**AJM28**

AJM29**GLASS FAMILY****JASPER MORRISON, 2008**

Servizio di bicchieri in vetro cristallino.
Glass set in crystalline glass.
Service de verres en verre cristallin.
Gläserset aus Kristallglas.

**AJM29/0**

Bicchiere per vini rossi.
Red wine glass.

Verre à vin rouge.
Rotweinglas.
cl 23 – h cm 6.3
8 oz – h 2 1/2"

AJM22**KNIFEFORKSPOON****JASPER MORRISON, 2004**

Servizio di posate in acciaio
inossidabile 18/10.
Cutlery set in 18/10 stainless steel.
Service à couverts en acier
inoxydable 18/10.
Besteckset aus Edelstahl 18/10.

**AJM29/1**

Bicchiere per vini bianchi.
White wine glass.

Verre à vin blanc.
Weißweinglas.
cl 25 – h cm 9
8 3/4 oz – h 3 1/2"

AJM22

Lucido. Polished. Brillant. Poliert.

AJM22 S

Satinato. Mat. Satiné. Mattiert.

**AJM29/2**

Calice. Goblet.

Verre à pied. Kelch.
cl 20 – h cm 13.2
7 oz – h 5 1/4"

**AJM29/41**

Bicchiere per acqua/long drink.

Water/long drink glass.
Verre à eau/long drink.
Wasser/Longdrink-Glas.
cl 32 – h cm 8.2
11 1/4 oz – h 3 1/4"

**AJM29-AJM22**

ALL-TIME

GUIDO VENTURINI, 2012

AGV29

Servizio di piatti in bone china.

Table set in bone china.

Service de table en bone china.

Tafelset aus Bone China.



**AGV29/2**

Piatto fondo.

Soup bowl.

Assiette creuse.

Suppenteller.

ø cm 22

ø 8 3/4"

**AGV29/1**

Piatto piano.

Dining plate.

Assiette plate.

Speiseteller.

ø cm 27

ø 10 3/4"

**AGV29/3**

Ciotola. Bowl.

Bol. Schale.

cl 70 – ø cm 16.5

24 3/4 oz – ø 6 1/2"

**AGV29/5**

Piatto da dessert.

Side plate.

Assiette à dessert.

Dessertteller.

ø cm 20

ø 8"

**AGV29/21**

Piatto da portata rotondo.

Round serving plate.

Plat de service rond.

Servierplatte, rund.

ø cm 32

ø 12 1/2"

**AGV29**

AGV29/38

Insalatiera.
Salad serving bowl.
Saladier.
Salatschüssel.

**AGV29/3820**

cl 163 – ø cm 20
1 qt 24 oz – ø 8"

AGV29/3825

cl 315 – ø cm 24.5
3 qt 11 oz – ø 9 ¾"

**AGV29/76**

Tazza da caffè. Mocha cup.
Tasse à moka.
Mokka-Obertasse.
cl 9.5 – cm 6
3 ¼ oz – ø 2 ¼"

**AGV29/77**

Sottotazza da caffè.
Saucer for mocha cup.
Soucoupe pour tasse à moka.
Mokka-Untertasse.
ø cm 12 / ø 4 ¾"

**AGV29/78**

Tazza da tè. Teacup.
Tasse à thé. Tee-Obertasse.
cl 27 – ø cm 8.5
9 ½ oz – ø 3 ¼"

AGV29/79

Sottotazza da tè.
Saucer for teacup.
Soucoupe pour tasse à thé.
Tee-Untertasse.
ø cm 15 / ø 6"

**AGV29/89**

Mug.
cl 37.5 – ø cm 8.5
13 ¼ oz – ø 3 ¼"

**AGV29****AGV29S13**

AGV30**ALL-TIME****GUIDO VENTURINI, 2012**

Servizio di bicchieri in vetro cristallino.
 Glass set in crystalline glass.
 Service de verres en verre cristallin.
 Gläserset aus Kristallglas.

**AGV30/41**

Bicchiere per acqua.
 Water tumbler.

Verre à eau.

Wasserglas.

cl 32 – h cm 8.5
 11 1/4 oz – h 3 1/4"

**AGV30/0**

Bicchiere per vino.
 Wine glass.

Verre à vin.

Weinglas.

cl 26 – h cm 15.5
 9 1/4 oz – h 6"

AGV28

Servizio di posate in acciaio inossidabile 18/10 con manico in resina termoplastica.
 Cutlery set in 18/10 stainless steel with handle in thermoplastic resin.
 Service à couverts en acier inoxydable 18/10 avec poignée en résine thermoplastique.
 Besteckset aus Edelstahl 18/10 mit Griff aus thermoplastischem Harz.

**AGV28 R**

Rosso. Red. Rouge. Rot.

AGV28 AZ

Azzurro. Light blue.
 Bleu clair. Hellblau.

AGV28 B

Nero. Black. Noir. Schwarz.

AGV28 WI

Bianco avorio. White ivory.
 Blanc ivoire. Elfenbeinfarbig.

AGV28 DG

Grigio scuro. Dark grey.
 Gris foncé. Dunkelgrau.

AGV28 G

Purple Grey.

**AGV30-AGV28**

BAVERO

ACHILLE CASTIGLIONI, 1997

TAC1

Servizio di piatti in porcellana bianca.

Table set in white porcelain.

Service de table en porcelaine blanche.

Tafelset aus weißem Porzellan.

TAC3 "FILETTO"

Servizio di piatti in porcellana bianca decorata.

Table set in decorated white porcelain.

Service de table en porcelaine blanche décorée.

Tafelset aus weißem Porzellan mit Dekor.



**TAC1-TAC3/2**

Piatto fondo.

Soup bowl.

Assiette creuse.

Suppenteller.

ø cm 21

ø 8 1/4"

**TAC1-TAC3/1**

Piatto piano.

Dining plate.

Assiette plate.

Speiseteller.

ø cm 27

ø 10 1/2"

**TAC1-TAC3/3**

Ciotola.

Bowl.

Bol.

Schale.

ø cm 19.5

ø 7 3/4"

**TAC1-TAC3/5**

Piatto da dessert.

Side plate.

Assiette à dessert.

Dessertsteller.

ø cm 20

ø 8"

ALESSI
TAC1

TAC1-TAC3/21

Piatto da portata rotondo.

Round serving plate.

Plat de service rond.

Servierplatte, rund.

ø cm 31.5

ø 12 1/2"

**TAC1-TAC3/22**

Piatto da portata ovale.

Oval serving plate.

Plat de service ovale.

Servierplatte, oval.

cm 35 x 25

13 3/4" x 10"

**TAC1-TAC3/38**

Insalatiera.

Salad serving bowl.

Saladier.

Salatschüssel.

ø cm 28 / ø 11"

**TAC1-TAC3/54**

Coppetta.

Dessert bowl.

Coupelle.

Schälchen.

ø cm 15 / ø 6"

**ALESSI****TAC1**

**TAC1/72**

Teiera. Teapot. Théière. Teekanne.
cl 70 / 24 ¾ oz

**TAC1/73**

Lattiera. Milk jug.
Pot à lait. Milchkännchen.
cl 15 – ø cm 6.5
15 ½ oz – ø 2 ½"

**TAC1/75**

Zuccheriera.
Sugar bowl.
Sucrier.
Zuckerdose.
cl 27 – ø cm 8
9 ½ oz – ø 3 ¼"

**TAC1/76**

Tazza da caffè. Mocha cup.
Tasse à moka. Mokka-Obertasse.
cl 10 – ø cm 5.5 / 3 ½ oz – ø 2 ¼"

**TAC1-TAC3/77**

Sottotazza da caffè. Saucer for mocha cup.
Soucoupe pour tasse à moka.
Mokka-Untertasse.
ø cm 12 / ø 4 ¾"

**TAC1/78**

Tazza da tè. Teacup.
Tasse à thé. Tee-Obertasse.
cl 22 – ø cm 9.5 / 7 ¾ oz – ø 3 ½"

**TAC1-TAC3/79**

Sottotazza da tè. Saucer for teacup.
Soucoupe pour tasse à thé. Tee-Untertasse.
ø cm 15 / ø 6"

**TAC1/87**

Tazza da caffè-filtrato. Coffee cup.
Tasse à café-filtre. Kaffee-Obertasse.
cl 20 – ø cm 8 / 7 oz – ø 3 ¼"

**TAC1-TAC3/88**

Sottotazza da caffè-filtrato.
Saucer for coffee cup.
Soucoupe pour tasse à café-filtre.
Kaffee-Untertasse.
ø cm 14 / ø 5 ½"

**TAC1/89**

Mug.
cl 25 – ø cm 7 / 8 ½ oz – ø 2 ¾"

ALESSI
TAC1

**TCAC1 - ORSEGGI
ACHILLE E PIER
GIACOMO CASTIGLIONI**
CONSULENZA LUIGI VERONELLI
1997, 1999, 2001 (1965)
Servizio di bicchieri in cristallo.
Glass set in crystal.
Service en cristal.
Gläserset aus Kristall.



TCAC1/1 "IL BI"
Bicchiere per vini bianchi.
Glass for white wine.
Verre à vin blanc.
Weißweinglas.
cl 23 – ø cm 6 – h cm 16
7 ¾ oz – ø 2 ½" – h 6 ¼"



TCAC1/9 "L'ESSECÌ"
Bicchiere per spumanti
e champagne.
Champagne flute.
Flûte à champagne. Sektflöte.
cl 17 – ø cm 5 – h cm 19
5 ¾ oz – ø 2" – h 7 ½"



TCAC1/0 "L'ERRE"
Bicchiere per vini rossi.
Glass for red wine.
Verre à vin rouge.
Rotweinglas.
cl 29 – ø cm 7 – h cm 17
10 ¼ oz – ø 2 ¾" – h 6 ¾"



TCAC1/41 "BEVILACQUA"
Bicchiere per acqua.
Water tumbler.
Verre à eau. Wasserglas.
cl 25 – ø cm 7 – h cm 9
8 ½ oz – ø 2 ¾" – h 3 ½"



TCAC1/40 "IL W"
Bicchiere per whisky in vetro cristallino.
Whisky tumbler in crystalline glass.
Gobelet à whisky en verre cristallin.
Whiskybecher aus Kristallglas.
cl 26 – ø cm 9 – h cm 7
9 oz – ø 3 ½" – h 2 ¾"

ALESSI
TCAC1

TCAC1/3000

Caraffa in vetro cristallino.
Pitcher in crystalline glass.
Carafe en verre cristallin.
Karaffe aus Kristallglas.
cl 110 - ø cm 13.5 - h cm 30
1 qt 5 ½ oz - ø 5 ¼" - h 12"

**TCAC1/4000 "DECANTER"**

Decanter in vetro cristallino.
Decanter in crystalline glass.
Carafe à décanter en verre cristallin.
Dekanter aus Kristallglas.
cl 70 - ø cm 22 - h cm 25
24 ¾ oz - ø 8 ¾" - h 9 ¾"

**4180 - DRY**

ACHILLE CASTIGLIONI, 1982

XIII PREMIO COMPASSO D'ORO, 1984

Servizio di posate in acciaio inossidabile 18/10.

Cutlery set in 18/10 stainless steel.

Service à couverts en acier inoxydable 18/10.

Besteckset aus Edelstahl 18/10.

ALESSI
4180

MAMI

STEFANO GIOVANNONI, 2003

SG53

Servizio di piatti in porcellana bianca.

Table set in white porcelain.

Service de table en porcelaine blanche.

Tafelset aus weißem Porzellan.

SG70 "MAMI PLATINUM"

Servizio di piatti in porcellana bianca decorata.

Table set in decorated white porcelain.

Service de table en porcelaine blanche décorée.

Tafelset aus weißem Porzellan mit Dekor.



**SG53-SG70/2**

Piatto fondo.

Soup bowl.

Assiette creuse.

Suppenteller.

ø cm 24

ø 9 1/2"

**SG53-SG70/1**

Piatto piano.

Dining plate.

Assiette plate.

Speiseteller.

ø cm 27.5

ø 10 3/4"

**SG53-SG70/3**

Ciotola. Bowl.

Bol. Schale.

cl 85 – ø cm 19

28 3/4 oz – ø 7 1/2"

**SG53-SG70/5**

Piatto da dessert.

Side plate.

Assiette à dessert.

Dessertsteller.

ø cm 20 / ø 8"

ALESSI
SG53

SG53-SG70/21

Piatto da portata rotondo.

Round serving plate.

Plat de service rond.

Servierplatte, rund.

ø cm 31.5

ø 12 1/2"

**SG53-SG70/22 38**

Piatto da portata ovale.

Oval serving plate.

Plat de service ovale.

Servierplatte, oval.

cm 38 x 27

15" x 10 3/4"

**SG53-SG70/38**

Insalatiera.

Salad serving bowl.

Saladier.

Salatschüssel.

cl 270 – ø cm 27.5

3 qt – ø 10 3/4"

**SG53-SG70/54**

Coppetta. Small bowl.

Coupelle. Schälchen.

cl 33 – ø cm 14.5

12 oz – ø 5 3/4"

**SG53/55**

Tazza per brodo. Soup mug.

Tasse à bouillon Suppentasse.

cl 25 – ø cm 12

8 1/2 oz – ø 4 3/4"



SG53/73

Lattiera. Milk jug.

Pot à lait. Milchkännchen.

cl 12.5 – ø cm 6.5

4 oz – ø 2 ½"

**SG53/75**

Zuccheriera. Sugar bowl.

Sucrier. Zuckerdose.

cl 25 – ø cm 12

8 ½ oz – ø 4 ¾"

**SG53/76**

Tazza da caffè. Mocha cup.

Tasse à moka. Mokka-Obertasse.

cl 6 – ø cm 6.5 / 2 oz – ø 2 ½"

**SG53/78**

Tazza da tè. Teacup.

Tasse à thé. Tee-Obertasse.

cl 25 – ø cm 12 / 8 ½ oz – ø 4 ¾"

**SG53/87**

Tazza da caffè-filtrato. Coffee cup.

Tasse à café-filtre. Kaffee-Obertasse.

cl 20 – ø cm 8 / 6 ¾ oz – ø 3 ¼"

SG53/90

Tazza da cappuccino.

Cappuccino cup. Tasse à cappuccino.

Cappuccino-Tasse.

cl 20 – ø cm 9 / 6 ¾ oz – ø 3 ½"


ALESSI
SG53

SG52 - MAMI**STEFANO GIOVANNONI, 2003**

Servizio di bicchieri in vetro cristallino.
Glass set in crystalline glass.
Service de verres en verre cristallin.
Gläserset aus Kristallglass.

**SG52/0**

Bicchiere per vini rossi.
Glass for red wine.
Verre à vin rouge.
Rotweinglas.
cl 40 – ø cm 9.5 – h cm 19
13 ½ oz – ø 3 ¾" – h 7 ½"

SG52/1

Bicchiere per vini bianchi.
Glass for white wine.
Verre à vin blanc.
Weißweinglas.
cl 33 – ø cm 8 – h cm 19
12 oz – ø 3 ¼" – h 7 ½"

**SG52/9**

Bicchiere per spumanti e champagne.
Champagne flute.
Flûte à champagne.
Sektflöte.
cl 18 – ø cm 5.5 – h cm 19
6 oz – ø 2 ¼" – h 7 ½"

**SG52/40**

Bicchiere per whisky.
Whisky tumbler.
Gobelet à whisky.
Whiskybecher.
cl 30 – ø cm 9 – h cm 7.5
10 oz – ø 3 ½" – h 3"

**SG52/41**

Bicchiere per acqua.
Water tumbler.
Gobelet à eau.
Wasserglas.
cl 30 – ø cm 8 – h cm 9.4
10 oz – ø 3 ¼" – h 3 ¾"

**ALESSI****SG52**

SG52/43

Bicchiere per acqueviti.
Aquavit glass.
Verre à alcool blanc.
Likörglass.
cl 6 – ø cm 5 – h cm 6.2
2 oz – ø 2" – h 2 1/2"

**SG52/3000**

Caraffa.
Pitcher.
Carafe.
Karaffe.
cl 100 – ø cm 12 – h cm 26
1 qt 1 3/4 oz – ø 4 3/4" – h 10 1/4"

**SG52/4000**

Decanter.
Decanter.
Carafe à décanter.
Dekanter.
cl 75 – ø cm 23 – h cm 20.5
26 1/2 oz – ø 9 – h 8

**SG38 - MAMI****STEFANO GIOVANNONI, 2002**

Servizio di posate in acciaio inossidabile 18/10.
Cutlery set in 18/10 stainless steel.
Service à couverts en acier inoxydable 18/10.
Besteckset aus Edelstahl 18/10.

ALESSI
SG38

KU

TOYO ITO, 2006

TIO2

Servizio di piatti in porcellana bianca.

Table set in white porcelain.

Service de table en porcelaine blanche.

Tafelset aus weißem Porzellan.



TIO2/2

Piatto fondo.
Soup bowl.
Assiette creuse.
Suppenteller.
Ø cm 23
ø 9"

**TIO2/1**

Piatto piano.
Dining plate.
Assiette plate.
Speiseteller.
Ø cm 27
ø 10 3/4"

**TIO2/3**

Ciotola.
Bowl.
Bol.
Schale.
cl 45 – Ø cm 19.5
15 ¾ oz – Ø 7 ¾"

**TIO2/5**

Piatto da dessert.
Side plate.
Assiette à dessert.
Dessertsteller.
Ø cm 21
ø 8 1/4"



ALESSI
TIO2

TIO2/21

Piatto da portata rotondo.

Round serving plate.

Plat de service rond.

Servierplatte, rund.

ø cm 30

ø 11 ¾"

**TIO2/22 38**

Piatto da portata ovale.

Oval serving plate.

Plat de service ovale.

Servierplatte, oval.

cm 38 x 30

15" x 11 ¾"

**TIO2/38**

Insalatiera.

Salad serving bowl.

Saladier.

Salatschüssel.

cl 210 – ø cm 32

2 qt – 7 ¼ oz

ALESSI**TIO2**

TIO2/76

Tazza da caffè.
Mocha cup.
Tasse à moka.
Mokka-Obertasse.
cl 7 – ø cm 6
2 1/2 oz – ø 2 1/4"

**TIO2/77**

Sottotazza da caffè.
Saucer for mocha cup.
Soucoupe pour tasse à moka.
Mokka-Untertasse.
ø cm 12 / ø 4 3/4"

**TIO2/87**

Tazza da caffè-filtrato.
Coffee cup.
Tasse à café-filtre.
Kaffee-Obertasse.
cl 20 – ø cm 8.5
7 oz – ø 3 1/4"

**TIO2/88**

Sottotazza da caffè-filtrato.
Saucer for coffee cup.
Soucoupe pour tasse à café-filtre.
Kaffee-Untertasse.
ø cm 16.5
ø 6 1/2"

**TIO2/89**

Mug.
cl 30 – ø cm 9
10 1/2 oz – ø 3 1/2"



ALESSI
TIO2

COLOMBINA COLLECTION

DORIANA
E MASSIMILIANO
FUKSAS, 2007

FM10

Servizio di piatti in porcellana
bianca, melammina e bone china.

Table set in white porcelain,
melamine and bone china.

Service de table en porcelaine
blanche, mélamine et bone china.

Tafelset aus weißem Porzellan,
Melaminharz und Bone China.



FM10/2

Piatto fondo.
Soup bowl.
Assiette creuse.
Suppenteller.
cm 21 x 18
8 1/4" x 7"

**FM10/1**

Piatto piano.
Dining plate.
Assiette plate.
Speiseteller.
cm 31 x 27.5
12 1/4" x 10 3/4"

**FM10/5**

Piatto da dessert.
Side plate.
Assiette à dessert.
Dessertsteller.
cm 24 x 19.8
9 1/2" x 7 3/4"

**FM10/10**

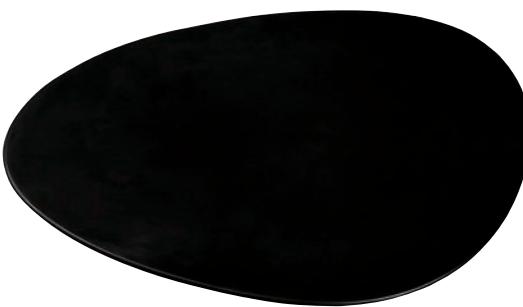
Sottopiatto in melamina.
Placemat in melamine.
Sous-assiette en mélamine.
Platzteller aus Melaminharz.
cm 39.6 x 31.7
15 1/2" x 12 1/2"

**FM10/10 R**

Rosso. Red. Rouge. Rot.

FM10/10 B

Nero. Black. Noir. Schwarz.

**ALESSI****FM10**

FM10/21

Piatto da portata.
Serving plate.
Plate de service.
Servierplatte.
cm 37 x 33
14 1/2" x 13"

**FM10/38**

Insalatiera.
Salad serving bowl.
Saladier.
Salatschüssel.
cl 270 – cm 31.7 x 27
2 qt 28 1/2 oz – 12 1/2" x 10 3/4"

**FM10/54 S**

Coppetta bassa.
Small bowl, shallow.
Coupelle basse.
Schälchen, flach.
cl 23 – cm 14.8 x 12.6 – h cm 4
8 oz – 5 3/4" x 5" – h 1 1/2"

**FM10/54 H**

Coppetta alta.
Small bowl, deep.
Coupelle haute.
Schälchen, tief.
cl 36 – cm 14.8 x 12.6 – h cm 6
12 3/4 oz – 5 3/4" x 5" – h 2 1/4"

**FM10/76**

Tazza da caffè in bone china.
Mocha cup in bone china.
Tasse à moka en bone china.
Mokka-Obertasse aus Bone China.
cl 7 – cm 7.5 x 6.5
2 1/2 oz – 3" x 2 1/2"

**FM10/77**

Sottotazza piccolo in bone china.
Small saucer in bone china.
Petite soucoupe en bone china.
Kleine Untertasse aus Bone China.
cm 14.5 x 12
5 3/4" x 4 3/4"

**FM10/78**

Tazza da tè in bone china.
Teacup in bone china.
Tasse à thé en bone china.
Tee-Obertasse aus Bone China.
cl 20 – cm 10.3 x 9
7 oz – 4" x 3 1/2"

**FM10/79**

Sottotazza grande in bone china.
Large saucer in bone china.
Grande soucoupe en bone china.
Große Untertasse aus Bone China.
cm 22.6 x 18.2 / 9" x 7 1/2"



ALESSI

FM10

FM10/77 B - FM10/79 B

Melammina, nero. Melamine, black.
Mélamine, noir. Melaminharz, schwarz.

FM10/77 R - FM10/79 R

Melammina, rosso. Melamine, red.
Mélamine, rouge. Melaminharz, rot.

FM11/0

Bicchiere per vino.
Wine glass.
Verre à vin.
Weinglas.
cl 26 – h cm 7.8
9 1/4 oz – h 3"

**FM11 - COLOMBINA COLLECTION
DORIANA
E MASSIMILIANO
FUKSAS, 2007**

Servizio di bicchieri in cristallo.
Glass set in crystal.
Service en cristal.
Gläserset aus Kristall.

FM11/41

Bicchiere per acqua.
Water tumbler.
Verre à eau.
Wasserglas.
cl 30 – h cm 9
10 1/2 oz – h 3 1/2"

**FM11/9**

Bicchiere per spumanti
e champagne.
Champagne glass.
Verre à champagne. Sektglas.
cl 20 – h cm 13.5
7 oz – h 5 1/4"

**FM11/43**

Bicchiere per liquori o acqueviti.
Liqueur or aquavit glass.
Verre à liqueur ou alcool blanc. Likörglas.
cl 7.5 – h cm 6.3
2 3/4 oz – h 2 1/2"

**FM06 - COLOMBINA COLLECTION
DORIANA E MASSIMILIANO FUKSAS, 2007**

Servizio di posate in acciaio inossidabile 18/10.
Cutlery set in 18/10 stainless steel.
Service à couverts en acier inoxydable 18/10.
Besteckset aus Edelstahl 18/10.

ALESSI
FM11-FM06

PROGRAMMA 8

FRANCO SARGIANI E EIJA HELANDER, 2007

Piatti in porcellana bianca.
Table set in white porcelain.
Assiettes en porcelaine blanche.
Tafelset aus weißem Porzellan.





Piatto piano. Dining plate.

Side plate.

Assiette à dessert.

Dessertsteller.

FS10 2X2

cm 14.6 x 14.6

5 3/4" x 5 3/4"

FS10 2X3

cm 22 x 14.6

8 3/4" x 5 3/4"



Piatto da dessert.

Side plate.

Assiette à dessert.

Dessertsteller.

FS10 2X2

cm 14.6 x 14.6

5 3/4" x 5 3/4"

FS10 2X3

cm 22 x 14.6

8 3/4" x 5 3/4"



FS11 3X3

Piatto fondo. Soup bowl.

Assiette creuse. Suppenteller.

cm 20 x 20 - h cm 4

8" x 8" - h 1 1/2"



FS11 2X2

Ciotola. Bowl.

Bol. Schale.

cl 60 - cm 14.6 x 14.6

21 1/4 oz - 5 3/4" x 5 3/4"



FS12 B

Sottopiatto in melammina, nero.

Sous-assiette en mélamine, noir.

Placemat in melamine, black.

Platzteller aus Melaminharz, schwarz.

cm 33 x 26 / 13" x 10 1/4"

ALESSI
PROGRAMMA 8

BETTINA

FUTURE SYSTEMS, 2008

FSY01

Servizio di piatti in porcellana bianca.

Table set in white porcelain.

Service de table en porcelaine blanche.

Tafelset aus weißem Porzellan.



FSY01/2

Piatto fondo.
Soup bowl.

Assiette creuse.

Suppenteller.

cm 16.5 x 25.4

6 1/2" x 10"

**FSY01/1**

Piatto piano.
Dining plate.

Assiette plate.

Speiseteller.

cm 23 x 32.7

9" x 13"

**FSY01/3**

Ciotola.

Bowl.

Bol.

Schale.

cl 50 – cm 16 x 25.5

17 oz – 6 1/4" x 10"

**FSY01/5**

Piatto da dessert.

Side plate.

Assiette à dessert.

Dessertsteller.

cm 16 x 23

6 1/4" x 9"

**ALESSI****FSY01**

FSY01/22

Piatto da portata.

Serving plate.

Plat de service.

Servierplatte.

cm 26 x 39.6

10 1/4" x 15 1/2"

**FSY01/38**

Insalatiera.

Salad serving bowl.

Saladier.

Salatschüssel.

cl 180 – cm 26 x 34.7

1 qt 30 oz – 10 1/4" x 13 3/4"

**FSY01/76**

Tazza da caffè.

Mocha cup.

Tasse à moka.

Mokka-Obertasse.

cl 5 – cm 5.3 x 9.2

2 oz – 2" x 3 1/2"

**FSY01/77**

Sottotazza.

Saucer.

Soucoupe.

Untertasse.

cm 10 x 14

4" x 5 1/2"

**FSY01/78**

Tazza da tè.

Teacup.

Tasse à thé.

Tee-Obertasse.

cl 18 – cm 7.3 x 12.7

6 oz – 3" x 5"

**FSY01/89**

Mug.

cl 33 – cm 8.2 x 14.3

11 3/4 oz – 3 1/4" x 5 3/4"

ALESSI**FSY01**

**FSY02 - BETTINA
FUTURE SYSTEMS, 2008**

Servizio di bicchieri in vetro cristallino con base d'appoggio in PMMA.
Glass set in crystalline glass with support in PMMA.
Service en verre cristallin avec châssis en PMMA.
Gläserset aus Kristallglas mit Fassung aus PMMA.

FSY02/0

Bicchiere per vini rossi. Glass for red wine.
Verre à vin rouge. Rotweinglas.
cl 37 – ø cm 9.8 – cm 9
13 oz – ø 3 ¾" – 3 ½"



FSY02/1

Bicchiere per vini bianchi o acqua.
Glass for white wine or water.
Verre à vin blanc ou eau.
Glas für Weißwein oder Wasser.
cl 47 – ø cm 9.7 – h cm 10.8
16 oz – ø 3 ¾" – h 4 ¼"

FSY02/9

Bicchiere per spumanti e champagne.
Champagne glass.
Verre à champagne. Sektglas.
cl 19 – ø cm 5.5 – h cm 13.3
6 oz – ø 2 ¼" – h 5 ¼"



**FSY03 - BETTINA
FUTURE SYSTEMS, 2008**

Servizio di posate in acciaio inossidabile 18/10.
Cutlery set in 18/10 stainless steel.
Service à couverts en acier inoxydable 18/10.
Besteckset aus Edelstahl 18/10.

ALESSI
FSY02-FSY03

TONALE

XXII PREMIO COMPASSO D'ORO, 2011

DAVID CHIPPERFIELD
2009, 2011

DC03

Servizio di piatti in ceramica stoneware.
Table set in stoneware.
Service de table en céramique stoneware.
Tafelset aus Steingut.



DC03/2

Piatto fondo. Bowl.

Assiette creuse. Suppenteller.

ø cm 18.5 / ø 7 1/4"

DC03/2 WE

White Earth

DC03/2 LG

Light Grey

**DC03/1**

Piatto piano. Plate.

Assiette plate.

Speiseteller.

ø cm 26.5

ø 10 1/2"

DC03/1 LG

Light Grey

**DC03/5**

Piatto da dessert.

Small plate.

Assiette à dessert.

Dessertteller.

ø cm 20 / ø 8"

DC03/5 LG

Light Grey

**DC03/3**

Ciotola grande. Tall bowl.

Grand bol. Große Schale.

cl 140 – ø cm 18

ø 7" – 1 qt 16 oz

DC03/3 LG

Light Grey

DC03/3 PY

Pale Yellow

**ALESSI****DC03**

DC03/38

Insalatiera. Large bowl.
Saladier. Salatschüssel.
cl 300 – ø cm 23
ø 9" – 3 qt 5 ¾ oz

DC03/38 LG

Light Grey

DC03/38 DG

Dark Grey

**DC03/54**

Ciotola piccola. Small bowl.
Petit bol. Kleine Schale.
cl 60 – ø cm 15.0
21 ¼ oz – ø 6"

**DC03/54 LG**

Light Grey

DC03/54 WY

White Yellow

DC03/76

Tazzina.
Mini-cup.
Petite tasse.
Kleine Tasse.
cl 8 – ø cm 6
2 ¾ oz – ø 2 ¼"

**DC03/76 DG**

Dark Grey

DC03/76 LG

Light Grey

DC03/77

Piattino.
Mini-plate.
Petite assiette.
Kleine Untertasse.
ø cm 12
ø 4 ¾"

DC03/77 LG

Light Grey

DC03/77 RE

Red Earth

DC03/34

Piatto in legno di faggio.
Plate in beech-wood.
Assiette en bois de hêtre.
Teller aus Buchenholz.
ø cm 22 / ø 8 ¾"

**ALESSI****DC03**

DC03/41

Bicchieri in ceramica stoneware.

Beaker in stoneware.

Verre en céramique stoneware.

Glas aus Steingut.

cl 20 – ø cm 8

7 oz – ø 3 1/4"

**DC03/41**

Bicchieri in vetro cristallino.

Beaker in crystalline glass.

Verre en verre cristallin.

Glas aus Kristallglas.

cl 20 – ø cm 8

7 oz – ø 3 1/4"

DC03/41 LG

Light Grey

DC03/41 LE

Light Earth

DC03/3000

Caraffa in vetro cristallino.

Carafe in crystalline glass.

Carafe en verre cristallin.

Karaffe aus Kristallglas.

cl 75 – ø cm 9.5 – h cm 18

26 1/2 oz – ø 3 3/4" – h 7"

**DC03/3000S****DC03/3100**Caraffa in vetro cristallino
con tappo in silicone.Carafe in crystalline glass
with stopper in silicone.Carafe en verre cristallin
avec bouchon en silicone.Karaffe aus Kristallglas
mit Verschluß aus Silikon.cl 100 – ø cm 10 – h cm 21
1 qt 2 oz – ø 4" – h 8 1/4"**DC05 – SANTIAGO****DAVID CHIPPERFIELD, 2009**

Servizio di posate in acciaio inossidabile

18/10. Cutlery set in 18/10 stainless

steel. Service à couverts en acier

inoxydable 18/10. Besteckset aus

Edelstahl 18/10.

**DC05 B**

Con rivestimento in PVD, nero.

With PVD coating, black.

Avec revêtement en PVD, noir.

Mit PVD Beschichtung, schwarz.

ALESSI**DC05**

OVALE

RONAN & ERWAN
BOUROULLEC, 2010

REB01

Servizio di piatti in ceramica stoneware.
Table set in stoneware.
Service de table en céramique stoneware.
Tafelset aus Steingut.

REB01 P

Rosa. Pink. Rose. Rosa.

REB01 LG

Grigio chiaro. Light grey.
Gris clair. Hellgrau.



REB01/2

Piatto fondo.
Soup bowl.
Assiette creuse.
Suppenteller.
cm 22 x 18
8 3/4" x 7"

**REB01/1**

Piatto piano.
Dining plate.
Assiette plate.
Speiseteller.
cm 28.5 x 22.5
11 1/4" x 8 3/4"

**REB01/3**

Ciotola. Bowl.
Bol. Schale.
cm 16 x 14 – h cm 7
6 1/4" x 5 1/2" – h 2 3/4"

**REB01/5**

Piatto da dessert.
Side plate.
Assiette à dessert
Dessertteller.
cm 20.5 x 16.5
8" x 6 1/2"



ALESSI
REB01

REB01/21

Piatto da portata.
Serving plate.
Plat de service.
Servierplatte.
cm 31.5 x 28
12 1/2" x 11"

**REB01/22**

Piatto da portata.
Serving plate.
Plat de service.
Servierplatte.
cm 36 x 31
14 1/4" x 12 1/4"

**REB01/38**

Insalatiera.
Salad serving bowl.
Saladier.
Salatschüssel.
cl 350 – cm 24 x 23
3 qt 23 1/4 oz – 9 1/2" x 9"

**REB01/54**

Coppetta.
Dessert bowl.
Coupelle.
Schälchen.

cl 55 – ø cm 12 – h cm 7.5
19 1/2 oz – ø 4 3/4" – h 3"

ALESSI
REB01

REB01/91

Piattino per salsa di soia.

Small plate for soy sauce.

Petite assiette pour sauce soja.

Kleiner Teller für Sojasauce.

cm 9 x 7 / 3 1/2" x 2 3/4"

**REB01/76**

Tazza da caffè. Mocha cup.

Tasse à moka. Mokka-Obertasse.

cl 9 - ø cm 6 / 3 1/4 oz - ø 2 1/4"

**REB01/77**

Sottotazza da caffè.

Saucer for mocha cup.

Soucoupe pour tasse à moka.

Mokka-Untertasse.

cm 13 x 11 / 5" x 4 1/4"

**REB03 – OVALE
RONAN & ERWAN
BOUROULLEC, 2010**Servizio di bicchieri
in vetro cristallino.

Glass set in crystalline glass.

Service de verres
en verre cristallin.

Gläserset aus Kristallglas.

**REB03/41**

Bicchiere per acqua.

Water tumbler.

Verre à eau. Wasserglas.

cl 26 - h cm 8 / 9 1/4 oz - h 3 1/4"

REB03/0

Bicchiere per vino. Wine glass.

Verre à vin. Weinglas.

cl 22 - h cm 11 / 7 3/4 oz - h 4 1/4"

**REB09 – OVALE
RONAN & ERWAN
BOUROULLEC, 2012**Servizio di posate
in acciaio inossidabile 18/10.
Cutlery set in 18/10 stainless steel.
Service à couverts
en acier inoxydable 18/10.
Besteckset aus Edelstahl 18/10.**ALESSI****REB03-REB09**

DRESSED

MARCEL WANDERS, 2011

MW01

Servizio di piatti in porcellana bianca
con decoro a rilievo.

Tableset in white porcelain
with relief decoration.

Service d'assiettes en porcelaine blanche
avec décoration en relief.

Tafelset aus weißem Porzellan
mit Reliefdekor.



MW01/2

Piatto fondo.
Soup bowl.

Assiette creuse.
Suppenteller.
Ø cm 23.3
Ø 9 1/4"

**MW01/1**

Piatto piano.
Dining plate.
Assiette plate.
Speiseteller.
Ø cm 27.3
Ø 10 3/4"

**MW01/3**

Ciotola.
Bowl.
Schale.
Bol.
cl 53 – Ø cm 15
18 ¾ oz – Ø 6"

**MW01/5**

Piatto da dessert.
Side plate.
Assiette à dessert.
Dessertteller.
Ø cm 20.5
Ø 8"

**MW01/21**

Piatto da portata rotondo.
Round serving plate.
Plat de service rond.
Servierplatte, rund.
Ø cm 33.5
Ø 13 1/4"



ALESSI
MW01

MW01/38

Insalatiera. Salad serving bowl.

Saladier. Salatschüssel.

cl 290 - ø cm 29.5

3 qt 2 1/4 oz - ø 11 1/2"

**MW01/76**

Tazza da caffè. Mocha cup.

Tasse à moka. Mokka-Obertasse.

cl 7 - ø cm 5.5

2 1/2 oz - ø 2 1/4"

**MW01/77**

Sottotazza da caffè.

Saucer for mocha cup.

Soucoupe pour tasse à moka.

Mokka-Untertasse.

ø cm 16 / ø 6 1/4"

**ALESSI****MW01****MW01/89**

Mug.

cl 30 - ø cm 8

10 1/2 oz - ø 3 1/4"

MW01/54

Coppetta. Dessert bowl.

Coupelle. Schälchen.

cl 22 - ø cm 13

7 3/4 oz - ø 5"



Coppetta. Dessert bowl.

Coupelle. Schälchen.

cl 22 - ø cm 13

7 3/4 oz - ø 5"

MW02/0

Bicchiere per vini rossi.
Glass for red wine.

Verre à vin rouge. Rotweinglas.
cl 60 – ø cm 9.5 – h cm 20.3
21 1/4 oz – ø 3 ¾" – h 8"

**MW02/1**

Bicchiere per vini bianchi.
Glass for white wine.

Verre à vin blanc.
Weißweinglas.
cl 36 – ø cm 7.8 – h cm 19
12 ¾ oz – ø 3" – h 7 ½"


**MW03 – DRESSED
MARCEL WANDERS, 2011**

Servizio di posate in acciaio inossidabile 18/10 con decoro a rilievo. Cutlery set in 18/10 stainless steel with relief decoration. Service à couverts en acier inoxydable 18/10 avec décoration en relief. Besteckset aus Edelstahl 18/10 mit Reliefdekor.

**MW02/41**

Bicchiere per acqua. Water glass.

Verre à eau. Wasserglas.
cl 30 – ø cm 7.8 – h cm 11
10 ½ oz – ø 3" – h 4 ¼"

**MW02/9**

Bicchiere per spumanti
e champagne.

Champagne flute.

Flûte à champagne.

Sektflöte.

cl 23 – ø cm 7.8 – h cm 20.3
8 oz – ø 3" – h 8"

ALESSI
MW02-MW03

123DL

HARRI KOSKINEN, 2010

HK01

Servizio di bicchieri in vetro cristallino.
Glass set in crystalline glass.
Service de verres en verre cristallin.
Gläserset aus Kristallglas.

HK01/0 2DL

Bicchiere per vino/dosatore.
Wine glass/measuring cup.
Verre à vin/doseur.
Weinglas/Messbecher.
cl 20 – h cm 6.7
7 oz – h 2 ¾"



HK01/43 1DL

Bicchiere per liquori o acqueviti/dosatore.
Liquor glass/measuring cup.
Verre à liqueur/doseur.
Likörglas/Messbecher.
cl 10 – h cm 4.3
3 ½ oz – h 1 ¾"



HK01/41 3DL

Bicchiere per acqua/dosatore.
Water glass/measuring cup.
Verre à eau/doseur.
Wasserglas/Messbecher.
cl 30 – h cm 8.7
10 ½ oz – h 3 ½"



HK01SET 123DL

Set di tre bicchieri/
dosatori in vetro cristallino.
Set composed of three glasses/
measuring cups in crystalline glass.
Set composé de trois verres/
doseurs en verre cristallin.
Set bestehend aus 3 Bechern/
Messbechern aus Kristallglas.

ALESSI
HK01



ALESSI. LA TABLE.

Dans les couverts, les assiettes et les verres d'Alessi, on retrouve le meilleur de ce que le design contemporain a su exprimer au cours des quarante dernières années. Nous avons offert l'exploration des mondes de la porcelaine, du verre et du métal à une variété d'auteurs extraordinaire : en partant des maîtres du design italien, comme Achille Castiglioni (1982, 1997), Ettore Sottsass (1987, 1993, 1996), Luigi Caccia Dominioni avec Livio et Pier Giacomo Castiglioni (1938-1990) et Marco Zanuso (1995), en passant par les designers de la moyenne génération, comme Philippe Starck (1992, 1996), Sargiani-Helander (2007), Stefano Giovannoni (2002, 2003), Jasper Morrison (2004, 2008) et Guido Venturini (2012), jusqu'aux grands architectes internationaux comme Michael Graves (1994), Alessandro Mendini (1996), les Fukas (2007), Toyo Ito (2006), Future Systems (2008) et David Chipperfield (2009), et jusqu'aux « nouveaux jeunes » comme les frères Bouroullec (2010) et Marcel Wanders (2012).

Je souligne que cette activité de création s'est déroulée dans un cadre de production très ancien, qui remonte à l'aube de la civilisation humaine : quel âge a le produit « assiette » dans laquelle nous mangeons, ou le produit « verre » dans lequel nous buvons ? Des milliers d'années, et cela veut dire que les typologies en question, comme elles nous sont parvenues, sont le résultat d'un travail minutieux d'affinement progressif, fait au cours des siècles par quelques centaines de générations de « designers », restés pour la plupart d'entre eux anonymes. Ce sont donc des produits extrêmement mûrs, où le cycle d'évolution a atteint une phase très avancée, et pour lesquels on ne peut pas s'attendre à de grandes transformations. Somme toute, l'innovation du projet se joue beaucoup sur les détails, sur des qualités délicates bien difficiles à obtenir et que le public n'est pas toujours prêt à accueillir immédiatement.

Il me semble intéressant de vous rappeler les paroles écrites par Sottsass en 1993 :

« Préparer une belle table pour manger en famille ou pour manger avec des amis, ou parce qu'on s'est fiancé, ou parce qu'on s'aime, est une coutume que les gens suivent, et je le trouve une manière très gracieuse de montrer du soin, du respect et de la conscience pour cet événement « basic » (comme disent les Américains) qu'est le repas. S'il y a une belle table où tout est en ordre, tout est propre, et où tous les instruments sont mis avec attention à leur place, on a plus l'impression de participer à un certain rituel ; on se concentre peut-être mieux, on ressent peut-être plus intensément une certaine maîtrise psychique et culturelle du cours de l'événement, on devient peut-être plus conscient de sa propre chance, ou même parfois on devient aussi conscient de participer à un sacrifice cosmique étrange et inexplicable : des animaux sans défense sont tués, une quantité infinie de poissons sont pêchés, des quantités infinies d'herbes et de feuilles sont coupées, on a pris l'eau de la terre et l'on a soustrait des sels inconnus, et la planète qui tourne stupide dans un ciel obscur se consomme lentement.
Une « belle table » n'est pas nécessairement une table précieuse, c'est-à-dire coûteuse, elle n'est pas nécessairement orgueilleuse, insolente, agressive, et une belle table n'est pas nécessairement non plus la table des pauvres, je veux dire la table distraite de la peur de la pauvreté. Je crois qu'il est difficile de concevoir une belle table ; elle ne dépend pas seulement du dessin des instruments que l'on utilise, mais elle dépend aussi d'un savoir subtil, fragile et incertain avec lequel parfois quelqu'un, on ne sait ni comment ni pourquoi, arrive à exprimer dans le projet d'un événement la perception totale de notre aventure cosmique : toute provisoire, incertaine et incompréhensible qu'elle soit. (...) Je sais bien que les rituels de la table ont quelque chose à voir avec la présence gothique des sens, mais c'est peut-être justement de la présence compliquée, anxieuse, irremplaçable des sens que nous nous occupons, peut-être que nous nous occupons de l'exprimer quelque part, cette présence obscure, non pas pour l'éclaircir, non pas pour l'exprimer, mais pour la déposer quelque part sur un piédestal, peut-être seulement pour en jour, et c'est peut-être pour cela que nous essayons de concevoir des instruments spéciaux : même seulement des bols en bois, et parfois des corbeilles, et parfois de grands plateaux, avec des verres sonores en cristal, et parfois de grands plateau, avec des salières et des moulin à poivre, et peut-être aussi que nous n'utilisons que les feuilles du figuier ou les feuilles du bananier, et puis nous concevons de célestes corbeilles à fruits en argent, ou encore des assiettes rondes en fine porcelaine...»

ALBERTO ALESSI

ALESSI. DIE TAFEL.

Im Besteck, in den Tellern und in den Gläsern von Alessi findet man das Beste wieder, was das moderne Design in den letzten vierzig Jahren zum Ausdruck gebracht hat. Wir haben einer außerordentlichen Vielfalt an Autoren die Erforschung der Welt des Porzellans, des Glases und des Metalls angeboten: von den Meistern des italienischen Designs wie Achille Castiglioni (1982, 1997), Ettore Sottsass (1987, 1993, 1996), Luigi Caccia Dominioni mit Livio und Pier Giacomo Castiglioni (1938-1990) und Marco Zanuso (1995) über die Designer der mittleren Generation wie Philippe Starck (1992, 1996), Sargiani-Helander (2007), Stefano Giovannoni (2002, 2003), Jasper Morrison (2004, 2008) und Guido Venturini (2012), sowie über die großen internationalen Architekten wie Michael Graves (1994), Alessandro Mendini (1996), die Fukas (2007), Toyo Ito (2006), Future Systems (2008) und David Chipperfield (2009), bis hin zu den „neuen Jungen“ wie die Brüder Bouroullec (2010) und Marcel Wanders (2012).

Ich möchte unterstreichen, dass sich diese Entwurfstätigkeit in einem uralten Produktbereich abgespielt hat, der auf ersten Anfänge der menschlichen Zivilisation zurückgeht: wie alt ist das Produkt Teller, aus dem wir essen, oder das Produkt Becher, aus dem wir trinken? Einige tausend Jahre, und das will heißen, dass die gegenständlichen Typologien, so wie sie uns überliefert wurden, das Ergebnis einer minutiösen, schriftweisen Verfeinerungsarbeit sind, die im Laufe der Jahrhunderte von einigen hundert „Designer“-Generationen geleistet wurde, die zum Großteil unbekannt sind. Es sind daher extrem reife Produkte, deren Evolutionszyklus eine weit fortgeschritten Phase erreicht hat und von denen man sich keine großen Veränderungen erwarten darf. Bei der Projektinnovation geht es also besonders um die Details, um heikle Eigenschaften, die schwierig zu erreichen sind und zu deren unmittelbarer Wahrnehmung das Publikum nicht immer bereit ist.

Ich möchte an die schönen Worte erinnern, die Sottsass 1993 festgehalten hat:

« Eine schöne Tafel vorzubereiten, um mit der Familie zu essen oder um mit Freunden zu essen oder mit dem/der Verlobten oder auch mit dem/der Geliebten, ist ein Brauch, der eingehalten wird und meiner Meinung nach eine sehr liebenswürdige Art darstellt, Bewusstsein, Respekt und Aufmerksamkeit für jenes (wie die Amerikaner sagen), „basic“ Ereignis zu zeigen, das im Sich-Ernähren besteht. Wenn eine schöne Tafel vorhanden ist, auf der alles ordentlich aufgestellt ist, alles sauber ist und wo jedes Hilfsmittel aufmerksam auf seinen Platz gelegt wurde, hat man das stärkere Gefühl, an einem bestimmten Ritual teilzunehmen; vielleicht konzentriert man sich besser, vielleicht spürt man einen intensiveren geistigen und kulturellen Besitz des Albaus des Ereignisses, vielleicht wird man sich seines eigenen Glücks besser bewusst oder bisweilen wird man sich sogar bewusst, dass man an einem eigenartigen, unerklärlichen kosmischen Opfer teilnimmt: wehrlose Tiere werden getötet, unendliche Mengen an Fischen werden gefischt, unendliche Mengen an Kräutern und Blättern werden abgeschnitten, der Erde werden Wasser und unbekannte Salze entzogen und der Planet, der dummk auf einem dunklen Himmel herumirkt, wird langsam verbraucht.
Eine „schöne Tafel“ muss nicht unbedingt eine kostbare, das heißt teure Tafel sein, eine schöne Tafel muss nicht unbedingt überheblich, frech, aggressiv, und eine schöne Tafel muss nicht unbedingt die Tafel der Armen sein, womit ich sagen möchte, eine Tafel, die von der Angst der Armut abgelenkt wurde.
Ich glaube, dass es schwierig ist, eine schöne Tafel zu entwerfen; sie hängt nicht nur vom Entwurf der Hilfsmittel ab, die verwendet werden, sondern von einem zarten, zerbrechlichen und unsicheren Wissen, mit dem es manchmal irgendjemandem gelingt, wer weiß wie und wer weiß warum, in das Projekt eines Ereignisses die totale Wahrnehmung unseres kosmischen Abenteuers einzufließen zu lassen: auch wenn sie noch so provisorisch, schwebend und unverständlich ist. (...) Ich weiß sehr gut, dass die Rituale der Tafel mit der gotischen Anwesenheit der Sinne zu tun haben, vielleicht ist es jedoch gerade die komplizierte, angstliche, unersetzbliche Anwesenheit der Sinne, die wir irgendwohin lenken möchten, nicht um sie zu klären und, zu erklären, sondern um sie irgendwo auf irgendinem Podest abzulegen, vielleicht auch nur, um sie zu genießen.
Vielleicht versuchen wir aus diesem Grund, irgendwie besonderes Hilfsmittel zu entwerfen: auch nur Holzsäuseln und manchmal Körbchen oder große Becher oder eher klingende Kristallgläser, und manchmal große Tablets und auch Salzstreuer und Pfeffermühlen, und vielleicht verwenden wir auch nur die Blätter des Feigenbaums oder die Blätter des Bananenbaums, und dann entwerfen wir himmlische Obstschalen aus Silber oder auch runde Teller aus feinstem Porzellan...»

ALBERTO ALESSI

ALESSI S.p.A.
28887 Crusinallo di Omegna (VB) Italia

www.alessi.com

