

ALESSI

MARCEL WANDERS: THE FIVE SEASONS



BR-NEW18P1 - PR

ALESSINI
& TEGAMINO BY
ALESSANDRO
MENDINI

ACHILLE
CASTIGLIONI
ANNIVERSARY

EDITORIALE.

EDITORIAL.

*Prendo un attimo del vostro tempo per raccontarvi che **IL TEMA DELLA PROFUMAZIONE DELL'AMBIENTE** è stato trattato in Alessi già molti anni orsono. Grazie a Andrea Branzi, il quale venne su a Crusinallo verso la metà degli anni '80 con l'idea di creare delle essenze per il pubblico metropolitano che ormai non conosceva più le gioie della vita all'aria aperta: nel suo progetto c'era un'essenza all'aria delle Dolomiti (fresca e finemente impercettibile come l'aria vera di quelle contrade), un'essenza di scoglio (vere cozze dissecate), una di camino spento, perfino una di "bottino" (sterco di vacca, bisogna sapere che se ben compostato è tutt'altro che puzzolente), eccetera. Quella ipotesi fantasiosa, degna del **MAESTRO**, non fu da noi perseguita perché ritenuta troppo in anticipo sui tempi. Come spesso accade i nostri autori avevano il naso più fino del nostro marketing (all'epoca rappresentato da me solo) e a distanza di un bel po' di anni i prodotti per la profumazione della casa sono diventati un best seller anche nella nostra distribuzione! Per la verità non è che noi avessimo abbandonato l'idea di presentare delle **"ESSENZE ALESSI PER LA CASA"**: ci abbiamo anzi lavorato parecchio soprattutto negli ultimi anni ed ecco qua la nostra proposta, che è la creazione di uno degli autori più profumati nel nostro club.*

*A parte **"THE FIVE SEASONS"** di cui sopra, questo magazine è soprattutto un omaggio a tre maestri che hanno disegnato per Alessi prodotti indimenticabili: **SAPPER**, **CASTIGLIONI** e **MENDINI**. Di Sapper riproponiamo all'attenzione del pubblico **"LA CINTURA DI ORIONE"**, la nostra prima serie di pentole e la prima che si è avvalsa della collaborazione con i cuochi, oggi tanto di moda. Di Castiglioni, in occasione del centenario della nascita, una versione speciale delle posate **"DRY"**, di alcuni pezzi del servizio da tavola **"BAVERO"** e della **FRUTTIERA/SCOLATOIO**. Di **MENDINI** due progetti nuovi in due aree di prodotto mai toccate dall'architetto milanese: il **"PIÙ BEL TEGAMINO DEL MONDO"**, destinato alla cottura delle uova, e il set da tavola **"ALESSINI"**, destinato ai bambini.*

*Completano il palinsesto: la nuova versione dei coltelli da cucina **"MAMI"** di Giovannoni, il Ceppo per coltelli **"K-BLOCK"** dei Gasparini, il cestino **"BARKNEST"** dei Boucquillon e le posate **"AMICI"** di BIG-GAME.*

E poi: lo sapevate che la Alessi è il produttore che ha creato il più grande numero di nuove caffettiere, disegnate da alcuni dei grandi talenti del design degli ultimi quarant'anni? Una chiacchierata con il giornalista Raffaele Panizza si propone di passarle in rassegna.

I'd like to take a moment of your time to tell you that Alessi has dealt with *the concept of home fragrances* for quite some time now. Thanks to Andrea Branzi, who came up to Crusinallo in the mid-80s with the idea of creating scents for city dwellers who, by then, no longer knew the joys of outdoor life. His project contained the scent of fresh air in the Dolomites (crisp and finely imperceptible like the true air of those mountains); the scent of sea cliffs (real dried mussels); one of a fireplace, after the fire had gone out; even one of "booty" (cow dung, it is important to point out that, if it is properly composted, it does not stink at all); and so on. Although worthy of the *Master*, we did not pursue that fanciful hypothesis because it was considered ahead of its time. As often happens, our designers have more finely attuned senses than our marketing department (of which at the time, I was the sole representative) and after a few years' time, the home fragrance products became a best seller, even in our distribution channels! Actually, it's not that we had abandoned the idea of presenting *"Alessi home fragrances"*: we worked on it a lot especially in recent years and here is our proposal, which is the creation of one of the most fragrant designers in our club.

Apart from *"The Five Seasons"* above, this magazine is above all a tribute to three masters who have designed unforgettable products for Alessi: *Sapper*, *Castiglioni* and *Mendini*. From Sapper, we would like to bring to the public's attention the *"La cintura di Orione"*, our first series of cookware and the first that made use of the collaboration with the chefs, which today is so fashionable. For Castiglioni, for the centennial of his birth, special versions of the *"Dry"*, cutlery set, of some pieces of the *"Bavero"* tableware service and of the *Fruit bowl/colander*. From *Mendini*, two new projects in two product areas that the Milanese architect had never touched on: the *"most beautiful pan in the world"*, intended for cooking eggs, and the *"Alessini"* table set, intended for children. Completing the collection: the new version of the *"Mami"* kitchen knives by Giovannoni, the *"K-Block"* Knife block by Anna and Gian Franco Gasparini, the *"Barknest"* basket by Michel and Donia Boucquillon and the *"Amici"* cutlery by BIG-GAME.

And then: did you know that Alessi is the producer who created the largest number of new coffee makers, designed by some of the great design talents, in the last forty years? A chat with the journalist Raffaele Panizza offered the opportunity to go back and review them.

ALBERTO ALESSI

Art Direction / Graphic Design Christoph Radl, Laura Capsoni Coordination Alessi Marketing and Communication Department

Photo Davide Dutto, Matteo Imbriani, Carlo Lavatori, Marcel Wanders, Walter Zerla. Still life: Alessandro Milani.

Styling Irene Baratto. Thanks to Fondazione Achille Castiglioni, Boffi

In copertina / On the cover Alessandro Mendini, ph. Carlo Lavatori

Alessi S.p.A. Via Privata Alessi 6 28887 Crusinallo (Vb) Italy

VIEW ON ALESSI 1

ALESSI
The Useful Art



follow us on





IL PIÙ BEL TEGAMINO DEL MONDO

testi/texts ALBERTO ALESSI, ALBERTO GOZZI, ALESSANDRO MENDINI — fotografie/photos CARLO LAVATORI, WALTER ZERLA

“Alessandro Mendini mangia poco ma è un commensale arguto e assai piacevole, diventato con gli anni un raffinato buongustaio.”

“Alessandro Mendini does not eat much, but he is a witty and very personable table companion, who, over the years, has become a refine gourmet.”

Tegamino, Alessandro Mendini con Alex Mocika, consulenza Alberto Gozzi, 2018
Tegamino in trilamina con coperchio. Egg pan with two handles and lid. (p. 32)

A

lessandro Mendini mangia poco ma è un commensale arguto e assai piacevole, diventato con gli anni un raffinato buongustaio. Andare a pranzo con lui è sempre un bell'evento: si chiacchera, ci si scambiano notizie e opinioni, si spettegola un po'. Esco sempre arricchito da quei pranzi. Ora con Tegamino, aiutato dal gastronomo Alberto Gozzi, ha disegnato un tegamino per le uova provvisto di coperchio, che consente una migliore cottura di questo semplice ma essenziale alimento. Provare per credere, è così sfatata la leggenda che Mendini non sappia cuocere neppure un uovo!

ALBERTO ALESSI

“Perché Tegamino? Perché grazie al suo coperchio permette di cuocere le uova nel modo più efficace e perché offre il piacere di degustare l'uovo direttamente nel tegamino di cottura: gestualità che celebra una tradizione popolare semplice ma ricca di significato, la convivialità e l'esaltazione dei sapori di un tempo.”

ALBERTO GOZZI



Molti anni fa ero a Milano da solo a lavorare in agosto. Allora andavo a mangiare fuori, ma ogni tanto provavo a farlo in casa. In tal caso, cibo elementare e pronto, quali pane, olio, formaggio grana e pere. Nessun contatto con i fornelli, di caldo solo il the dal bollitore elettrico. Le mie capacità artigianali sono molto ridotte, anche quelle culinarie. Per esempio dare un colpetto magistrale a un uovo per spezzarne il guscio in due metà mi riduce a una umiliazione anoressica, con i pollici immersi inesorabilmente nel tuorlo e con le conseguenze del caso. Fra l'altro a quei tempi nella normale cultura borghese non vigeva ancora la mitologia degli Chef, con la loro violenta ostinazione didattica televisiva, che mi avrebbero insegnato qualcosa. Il cibo era per me una cosa semplice, un rito umile, un buon sapore, un atto di pace. Comunque un giorno di quell'agosto comperai un uovo e lo portai a casa avvolto in un pezzetto di carta da giornale. Avevo

trovato in cucina un tegamino adatto, il suo alluminio era diventato opaco, aveva preso un po' di botte, i manici traballavano, la sua lunga storia arrivava dai miei nonni. Volevo vincere la scommessa di prepararmi un uovo al tegamino. All'ora di pranzo accesi il gas a fiamma media, ci misi sopra il tegamino, e sopra un po' d'olio. E di lì comincio la confusione, perché l'olio friggeva, l'uovo non cedeva ai miei colpi, finché mi si rompe rovinosamente fra tutte le dieci

dita. Comunque finalmente il bianco assieme al rosso centrarono il bersaglio e caddero al centro del tegamino. A quel punto andai a lavarmi le mani troppo impiasticciate, poi disperato cercai dentro ai cassetti un cucchiaino, c'era tanto fumo, mi si annebbiò il cervello. Il rito era concluso.

Furono gli attimi e minuti cruciali e sufficienti a fare carbonizzare non solo tutto il sistema uovo, ma assieme ad esso anche il tegamino. Aperte con profonda umiliazione le finestre volli dimenticare il dramma e tornai al lavoro. La sera tornai sul luogo e osservai la scena. Afferrai per il manico traballante questo lucido nero grumo di croste metalliche e gusci sovrapposti e gettai tutto nella pattumiera giù dalle scale. Questa mini tragedia domestica, “Complesso dell’Uovo al Tegamino” mi è rimasta sempre presente e irrisolta fino ad oggi. Finché un giorno Alberto Alessi, industriale del casalingo ma anche sottile psicologo, mi telefona e mi dice: “vorrei che tu mi disegnassi il più Bel Tegamino del Mondo”. Mi lanciò generosamente la segnalazione del riscatto. Allora piano piano assieme ad Alberto Gozzi, il famoso cuoco del Quirinale, consulente gastronomo di Alessi, studiammo a fondo la storia della cottura dell’uovo al tegamino dal Medioevo, al Rinascimento, al settecento, al Liberty fino al Fascismo e ad oggi. Combinazioni dei Metalli, i loro spessori, i coperchi, ricette, misure, distanze dalla fiamma e minuti e secondi di cottura. L’eccezionale tegamino che ora ne è risultato corrisponde al diagramma di massimo perfezionamento per una cottura vertiginosa dell’uovo al tegamino. Sono stati chiamati in azienda famosi Chef di varie tendenze a fare i loro esperimenti, osservazioni e critiche, e dopo vari collaudi si è raggiunto l’unanime e entusiastico apprezzamento. Fra poco il Tegamino Alessi sarà sul mercato. Allora io stesso, quando il prossimo agosto sarò da solo a lavorare a Milano, ripeterò l’esperienza del rito che era fallito nello scassato tegamino di alluminio dei nonni. Uscirò di casa con i baffi finti e andrò in un negozio Alessi a comperarmi il Tegamino, perché di solito non possesso gli oggetti che disegno. Poi andrò alla Coop ad acquistare un altro uovo. Poi, chiusomi a chiave in casa, ripeterò dopo tanti anni l’esperimento di cuocere un uovo finalmente nel MIO tegamino. Sperando che avvenga il miracolo.

ALESSANDRO MENDINI
(la Repubblica, 2 dicembre 2017)

● Alessandro Mendini does not eat much, but he is a witty and very personable table companion, who, over the years, has become a refine gourmet. Going to lunch with him is always a pleasant experience: we chat, exchange news and opinions, gossip a bit. I always come away from those lunches feeling enriched. Now, with Tegamino, designed with the assistance of our gastronomic consultant Alberto Gozzi, he has designed a covered pan — in Italian ‘tegamino’ — for frying eggs, which makes preparing this simple but essential food easier. Seeing is believing, so now it’s time to lay to rest the myth that Mendini can not even cook an egg!

ALBERTO ALESSI

“Why Tegamino? Because thanks to its lid, the eggs are cooked in the most efficient way possible and because it offers the pleasure of eating the eggs directly out of the cooking pan: an act that celebrates a folk tradition that is simple, yet full of meaning and conviviality, exalting the time-honoured flavours of yesteryear.”

ALBERTO GOZZI

Many years ago, I was in Milan working alone in August. I’d usually go out to eat but every now and again I’d try to make something at home. In that case, it would be basic food ready to eat, such as bread, oil, parmesan cheese and pears. There was no contact with the stovetop, the only thing hot came from the electric kettle. My skills as a craftsman are very limited, including those in the kitchen. For example, deftly cracking open an egg into two halves reduces me to anorexic humiliation. Inevitably my thumbs end up immersed in the yolk, with all the predictable consequences. What’s more, the norm for bourgeois culture at that time didn’t yet include the myth of The Chef with its violent insistence on educating the TV audience about cooking, which might have actually taught me something. For me, food was a simple thing: a humble rite, good flavours, an act of peace. Anyway, one day that August, I bought an egg and brought it home wrapped in a piece of newspaper. I found a suitable small frying pan in the kitchen, its aluminium opaque and handles wiggly from having been banged around it bit over the years. Its long history stretched back to my grandparents. I wanted to win the bet of preparing myself a fried egg. At lunchtime I turned on the gas, medium-flame, put the pan on top of it and added a little oil. That’s when the confusion began: the oil was frying but the egg wouldn’t succumb to my striking it until finally the shell broke... using all ten of my fingers. In the end, however, I hit the bullseye and both white and the yolk fell in the centre of the pan. At that point, I went to wash my messy hands. Then, desperately, I looked through the drawers for a spoon; there was a lot of smoke, my brain became clouded. The rite had come to an end.

These crucial moments and minutes were sufficient to carbonise not only the entire egg system, but also the frying pan along with it. With profound humiliation, I opened the windows and, wanting to forget the whole drama, went back to work. In the evening I returned to the accident scene and looked it over. I grabbed the wiggly handle, which by now was attached to a glossy black lump of burnt metal with a pile of shells in it and threw the lot in the dustbin downstairs. This mini-domestic tragedy — “The Fried-Egg Complex” — has always been with me and remains unresolved to this very day. Until one day Alberto Alessi, a housewares manufacturer but also a subtle psychologist, called me and said: “I would like you to design the World’s Best Egg Pan for me.” He had generously given me the chance to redeem myself. So, together with Alberto Gozzi, the famous chef of the Quirinale and Alessi’s gourmet consultant, we slowly but thoroughly studied the history of cooking eggs from the Middle Ages to the Renaissance to the 1700s, from Art Nouveau to Fascism to the present day. Combinations of metals, their thicknesses; the lids, recipes and dimensions; the distances from the flame and cooking times. The exceptional egg pan that is now the result corresponds to the most perfect diagram for reaching the apex of frying an egg. Famous Chefs representing a variety of tendencies were invited to Alessi’s facilities in Crusinallo to experiment, make observations and offer critiques. After numerous tests, we achieved unanimous and enthusiastic approval. Shortly, Alessi’s Tegamino will be on the market. Then once again, when I will be working alone in Milan next August, I will repeat the experience of the rite that failed in my grandparent’s worn out aluminum pan. I will leave home with a fake mustache and go buy a Tegamino at the Alessi shop, because I do not usually own the objects I design. Then I’ll go to Coop supermarket and buy another egg. At that point, I will lock myself in my home and, after so many years, will at last repeat the experiment of cooking an egg in MY OWN pan. Hoping for the miracle to take place.

ALESSANDRO MENDINI
(la Repubblica, 2.12.2017)





LET'S PLAY WITH ALESSINI

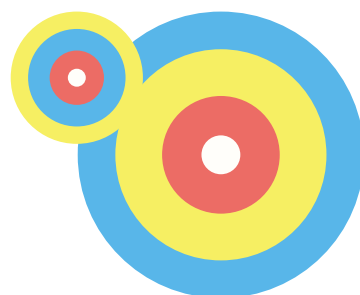
testo/text ALBERTO ALESSI — fotografie/photos CARLO LAVATORI

Dico la verità, l'idea di affidare a Alessandro Mendini il tema del servizio da tavola per i bambini è stata dovuta a una specie di logica degli opposti: Sandro, oltre a essere il mio amato e inarrivabile maestro, è infatti il più vecchio tra gli autori Alessi in attività e mi è venuto di pensare che sarebbe stato bello vederlo prendere in mano questo tema diciamo infantile e per lui del tutto inconsueto. Penso che si tratti di una storia di buchi neri e di salti temporali. Vediamo i bambini come la prendono.

• To tell the truth, the idea of entrusting Alessandro Mendini with designing tableware for children was due to a kind of logic of opposites: Sandro, in addition to being my beloved and unattainable Master, is in fact the oldest among Alessi's active designers, so I started thinking that it would be nice to see him take on a project that is, let's say, childlike and, for him, completely unfamiliar territory. I think it has to do with black holes and time warps. Let's see how the kids take to it.

ALBERTO ALESSI

Alessini, Alessandro Mendini
con Alex Mocika e Alessandra Molteni, 2018
Set da tavola per bambino. Children tableware. (p. 32)



“C’è della magia nel modo in cui un profumo riesce a trasportarci altrove, nello spazio e nel tempo. In natura, l’avvicinarsi delle stagioni ricalca alla perfezione il nostro ciclo vitale: per questo abbiamo creato delle profumazioni capaci di parlare alla nostra anima e di coinvolgerci in maniera trascendente e trasformativa”.

COMING SOON

“There is something magical about the way a fragrance can transport you to another place in time. The seasons in nature so perfectly align with our own life cycle, which is why we designed these scents to engage the soul as to embrace you in a transcendent, transformative way.”

THE FIVE SEASONS

HOME FRAGRANCE

marcel wanders



BIRTHDAY GIFT (1918-2018)

*In occasione del centenario della nascita, abbiamo reso omaggio ad Achille Castiglioni con queste edizioni speciali.
To celebrate Achille Castiglioni's birthday centenary, we paid homage to him with these special editions.*

testo/text ALBERTO ALESSI — fotografie/photos MATTEO IMBRIANI

“Per Castiglioni gli oggetti dovevano rispondere a due requisiti fondamentali: fornire la soluzione pratica di piccoli problemi nello “stare a tavola”, se possibile con una intelligente innovazione funzionale, e soddisfare il gusto del pubblico, come ad esempio per la finitura lucida del metallo. Usando il dialetto milanese Castiglioni suggeriva: “Cinc ghèi pussée, ma luster”, cinque lire in più, ma bello lustro!”

• “For Castiglioni objects had to fulfill two essential requirements: they should offer practical solutions to the small problems arising while “being at the table,” possibly with intelligent functional innovation, and they should also satisfy the public's taste, for example, for the polished finish of metal. Castiglioni would use these words in Milanese dialect: “Cinc ghèi pussée, ma luster,” five lire more, but perfectly polished!

(2016, LA FABBRICA DEI SOGNI)

Bavero, Achille Castiglioni, 1997
Tazze da tè e caffè con sottotazza. Tea and coffee cups with saucers. (p. 33)



“Con Alberto Alessi avevo tirato fuori da un cassetto dei calchi in gesso di un progetto di posate con il manico ottagonale e ragionando con la logica del ridurre abbiamo detto: “se abbiamo deciso di fare un parallelepipedo facciamolo più semplice”. Poi ho preso in mano una matita e ho detto: “le matite da falegname hanno proprio una sezione rettangolare come questa”. Dal lato ergonomico la furbata è determinata dal fatto che la posata non è un attrezzo da lavoro ma un attrezzo per mangiare, quindi non ha bisogno di avere una forma forte come se fosse un cacciavite: è esattamente come una matita per disegnare...”

- “With Alberto Alessi I brought out from a drawer some chalk casts of a project with octagonal handles and talking about it, in the logic of reducing, we thought: “if we have to do a parallelepiped let’s do it more simple”. Then I took a pencil and I said: “pencils for carpenters really have a rectangular section like this”, and from an ergonomic point of view the clever idea is that a spoon or a knife is not a tool for working, it is a tool for eating, it doesn’t have to have a certain shape like a screwdriver. It’s like a pencil to draw...”

ACHILLE CASTIGLIONI

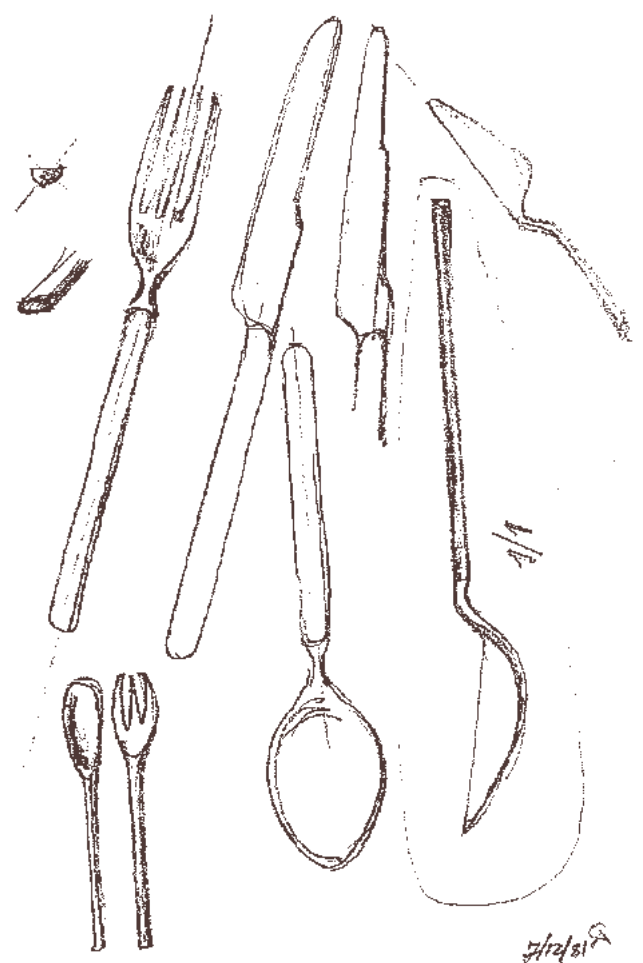
(2007, DESIGN INTERVIEWS)

4180 CU Dry, Achille Castiglioni, 1982

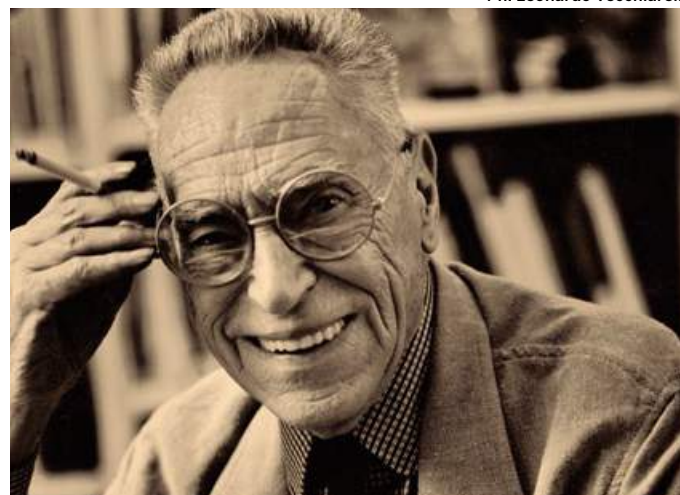
Edizione speciale 2018. Special edition 2018.

Servizio di posate e posate per insalata. Cutlery set and salad set. (p. 33)



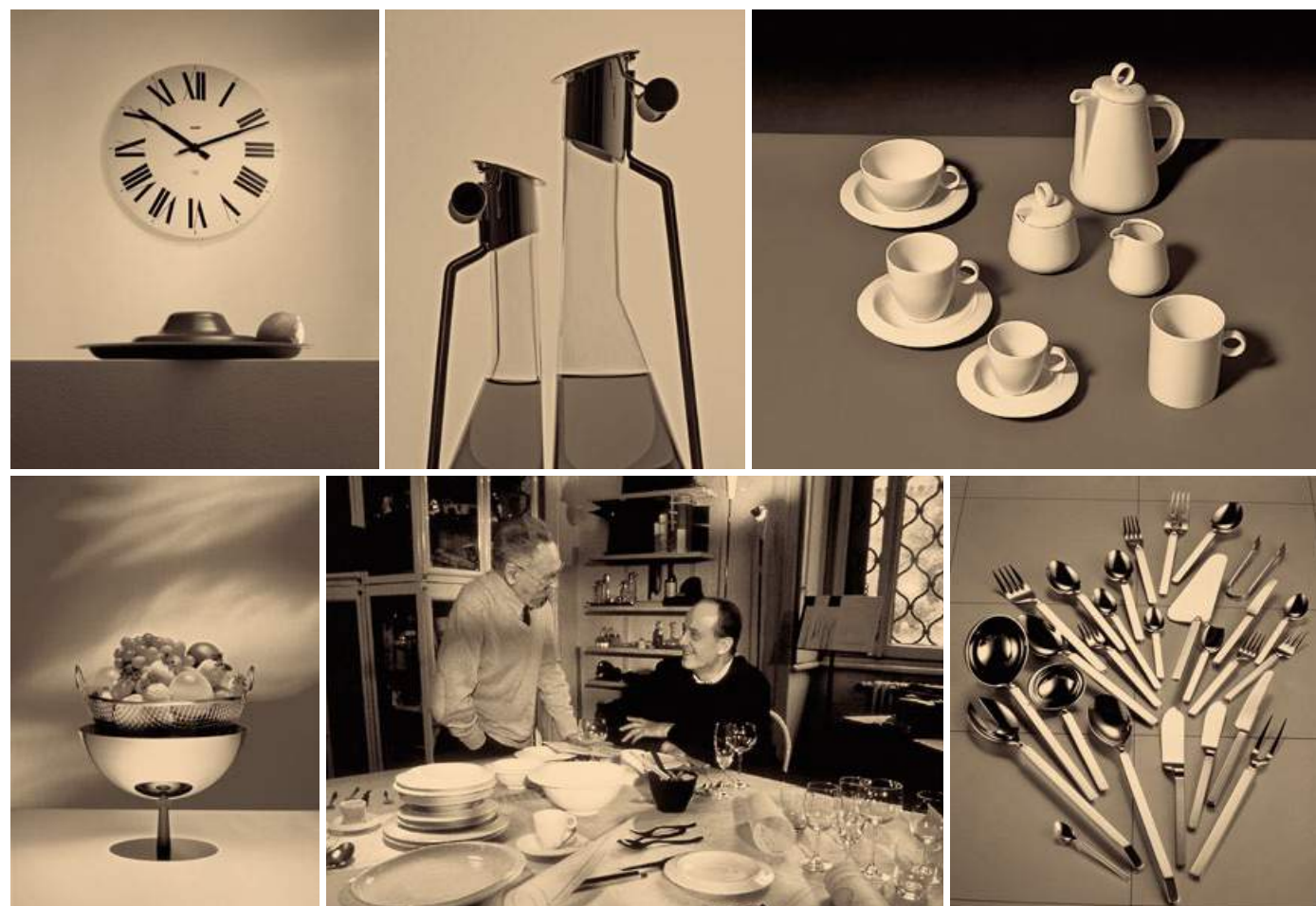


Ph. Leonardo Vecchiarelli



“NATURALMENTE IL CONCETTO DI DESIGN DI ALESSI È TALMENTE AMPIO DA AVER CONSENTITO AL MIO PERSONALE CONCETTO DI DESIGN DI TROVARE ESATTAMENTE IL GIUSTO SPAZIO E LA GIUSTA COLLOCAZIONE. E MI SENTO MOLTO BENE IN QUESTO SPAZIO...”

“NATURALLY ALESSI DESIGN CONCEPT IS SO BROAD THAT THERE WAS JUST THE RIGHT SPACE AND POSITIONING FOR MY OWN DESIGN CONCEPT. AND I FELL GREAT IN THIS SPACE...”



AC04 CU, Achille Castiglioni, 1995
Edizione speciale 2018. Serie limitata a 999 pezzi numerati.
Special edition 2018. Limited edition of 999 numbered copies.
Fruttiera/scolatoio. Fruit bowl/colander. (p. 33)



A BIG GAME

testo/text ALBERTO ALESSI — fotografie/photos MATTEO IMBRIANI

Anche se i loro bei nomi potrebbero farlo sospettare, Augustin Scott de Martinville (francese), Elric Petit (belga) e Grégoire Jeanmonod (svizzero) non sono i Tre Moschettieri né personaggi di un feuilleton del secolo XIX: sono tre giovani designer contemporanei basati a Losanna. Esprimono un bel design colto e pulito, che non cerca di essere sexy a tutti i costi e forse proprio per questo nella confusa bagarre mediatica dei nostri tempi non li si nota ancora come si meriterebbero. Le confortevoli posate “Amici” (secondo progetto per Alessi dopo “Cargo box” del 2014) si fondano sulle sfaccettature geometriche dei manici, che creano dei giochi di luce atti a scaldare l’atmosfera della tavola.

• Even if their wonderful names may arouse the suspicion, Augustin Scott de Martinville (French), Elric Petit (Belgian) and Grégoire Jeanmonod (Swiss) are neither the Three Musketeers nor nineteenth-century feuilleton characters: they are three young contemporary designers based in Lausanne, Switzerland. They express good design, cultured and clean, which does not try to be sexy at all costs and is perhaps the reason why, in the confused media melee of our times, they do not get as much attention as they deserve. The comforting “Amici” cutlery (their second project for Alessi, after “Cargo box” in 2014) is based on the handles’ faceted geometry, which create a play of light that warms the atmosphere of the table.

ALBERTO ALESSI

Amici, BIG-GAME, 2018
Servizio di posate. Cutlery set. (p. 34)





THE NEST

testo/text MICHEL BOUCQUILLON, ALBERTO ALESSI — fotografie/photos ALESSANDRO MILANI, MEDIA FRONTIER (VIDEO FRAMES)

“Barknest è un cestino pensato per offrire un dolce pensiero. La sua forma tonda e protettiva si ispira al nido degli uccelli, la sua trama alla corteccia degli alberi: un nostro modo per dire grazie alla natura.”

- “Barknest is a basket designed to offer sweet thoughts. Its round, protective form is inspired by a bird’s nest, its texture by tree bark: our way of saying thanks to nature.”

“Barknest”, ultimo nato nella famiglia “Bark” dei coniugi Boucquillon, è un cestino che si ispira al nido degli uccelli e usa per il suo traforo la trama della corteccia degli alberi.

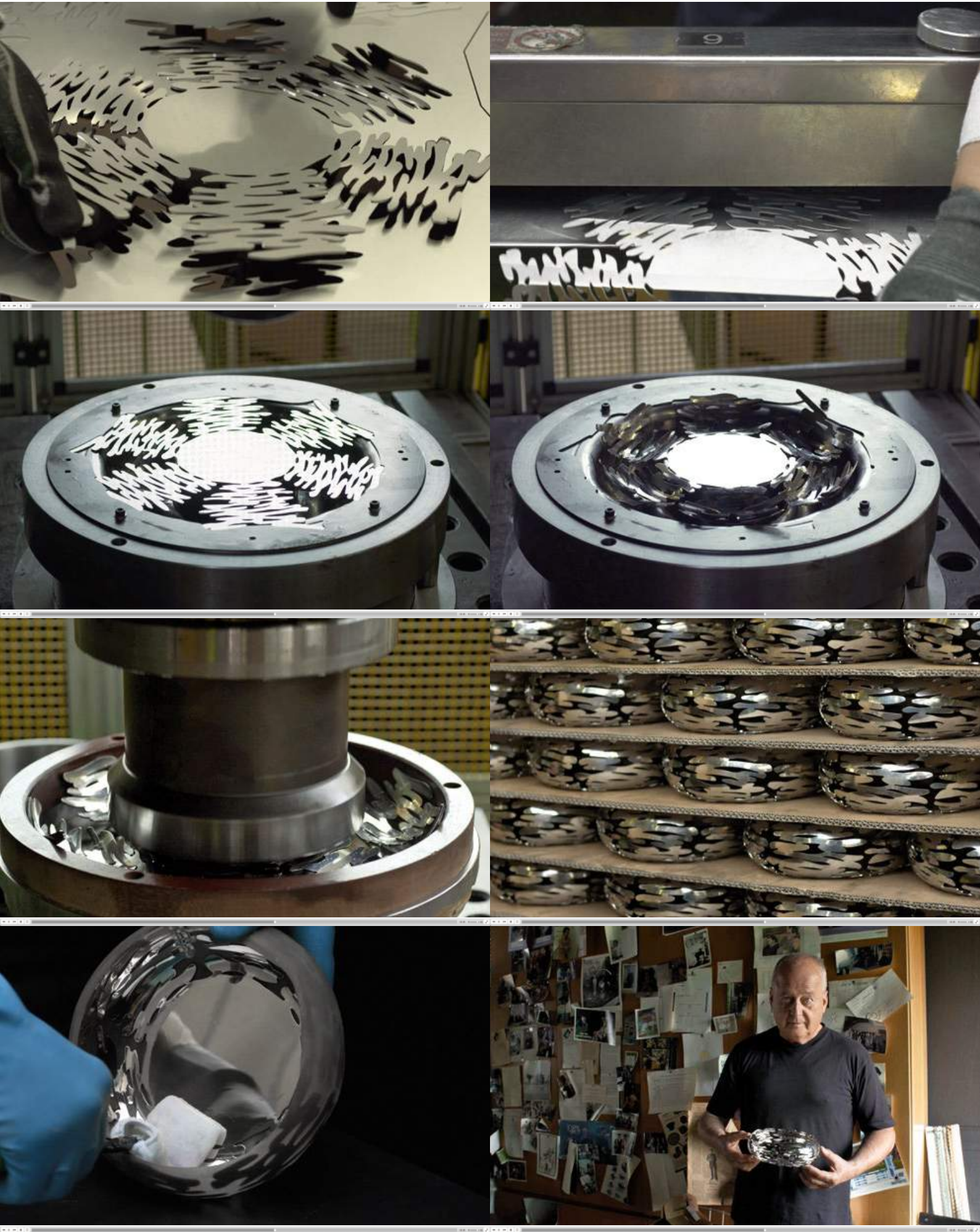
- “Barknest”, the most recent addition to the “Bark” family by the husband-and-wife team of Michel and Donia Boucquillon, is a basket inspired by birds’ nests, basing the motif of its cut-outs on the texture of tree bark.

ALBERTO ALESSI

MICHEL BOUCQUILLON



Barknest, Michel Boucquillon & Donia Maaoui, 2018
Cestino rotondo. Round basket. (p. 35)



ALESSI

Extra Ordinary Metal

ALESSI VOLUME N°2 – SPRING / SUMMER 2018



MAMI + K-BLOCK

STEFANO GIOVANNONI + ANNA E GIAN FRANCO GASPARINI

fotografie/photos MATTEO IMBRIANI

La serie di coltelli Mami è ripresentata oggi in una versione aggiornata in termini di materiali, tipologie e prezzi.

K-Block è la riedizione del Ceppo per coltelli disegnato da Anna e Gian Franco Gasparini.

- The updated version of the Mami knife series is being re-released today with new materials, typologies and prices.

K-Block is the re-edition of the Knife block designed by Anna and Gian Franco Gasparini.

Mami, Stefano Giovannoni, 2005, 2018

Coltelli da cucina. Kitchen knives.

K-Block, Anna e Gian Franco Gasparini, 2011

Ceppo per coltelli. Knife block.

(p. 35)

COFFEE TALES

*Conversazione con
Alberto Alessi.
An interview with
Alberto Alessi.*

testo/text RAFFAELE PANIZZA



adv. Pirella Göttsche Lowe, 1999



Ph. archivio Giovanni Sacchi

«**R**

icordo ancora il giorno in cui gli ho mostrato il prototipo: abbiamo messo l'acqua, il caffè, e acceso il fuoco. Quando ha iniziato a gorgogliare, Aldo era felice come un bambino».

Alberto Alessi parla dell'architetto Aldo Rossi seduto al suo lunghissimo

tavolo da lavoro: appunti, oggetti, sculture. E al centro le immancabili caramelle, comprate ogni settimana al mercato di Omegna. Sono passati esattamente trent'anni da quando Rossi, ha dato vita alla caffettiera ancor oggi più amata di tutto il catalogo: *La cupola*, ispirata alle architetture realizzate in Piemonte dall'architetto Alessandro Antonelli. «Aldo Rossi aveva una passione vera per le macchine del caffè, tanto che spesso le inseriva come elementi metafisici nei suoi paesaggi» ricorda Alberto. Che con Rossi aveva già collaborato nei primi anni Ottanta per *La conica*, la seconda caffettiera creata in casa Alessi, simile a un faro e dalle forme poetiche e vagamente infantili. È nata così: «Alessandro Mendini, che è da molti anni il mio più ascoltato consigliere, nel 1979 selezionò per noi undici architetti, proponendo loro di realizzare un servizio da tè e caffè. Intuii subito chi tra gli undici aveva la stoffa per diventare anche un grande designer: uno era Aldo Rossi, l'altro Michael Graves, che disegnò il nostro bollitore 9093, diventato un'icona».

Il debutto assoluto nel mondo delle caffettiere era arrivato nel 1979. Un azzardo, ma anche una mossa che sonnacchiava nel DNA dell'azienda: «Prima che Bialetti inventasse la moka, la gente in Italia preparava il caffè in due modi: qui al Nord facendo cuocere il caffè macinato in un pentolino d'acqua. Oppure, al sud, utilizzando la "napoletana". A cambiare tutto è arrivato un uomo geniale: Alfonso Bialetti, il mio nonno materno».

Per Alessi la sfida però era doppia: entrare per la prima volta nelle cucine d'Europa, spazio della casa nel quale l'azienda non era mai stata presente. E poi, alzare l'asticella della qualità e trasformare un

prodotto popolare in un oggetto di design, costoso, desiderato. «chiesi consiglio a Ettore Sottsass e lui mi consigliò un tedesco che lavorava a Milano: è molto diverso da me, mi disse, ma non ne sbaglia mai una». Ed è così che nel 1979 nasce la 9090, una sorta di razzo che il designer Richard Sapper aveva disegnato in ogni particolare, dalle vitine alla maniglia, un oggetto marziano da chiudere con una leva e non a vite, e praticamente senza collo. «Ricordo che tenevo il prototipo sul tavolo e ogni tanto, se mi veniva a trovare un ospite, lo appoggiavo sul tavolo per vedere che reazioni provocasse». Nonostante le critiche, fu un successo. Tanto che con questo progetto Sapper riuscì ad aggiudicarsi quell'anno il Compasso d'Oro, la più importante onorificenza dedicata al design. «Coi nostri prodotti ne abbiamo vinti una decina. Credo sia un record» sottolinea Alberto Alessi.

Che da quel giorno, e ogni quattro anni, lancia un amo tra tutti i più importanti creativi d'Europa, sfidandoli a creare la nuova caffettiera moka del brand. Nel tempo, il secondo a rispondere fu Rossi, con *La conica* e poi con *La cupola*, la prima caffettiera in alluminio, molto meno costosa delle sorelle in acciaio inossidabile. Poi vennero Graves, King-Kong, Lissoni, Mendini e De Lucchi, che collaborando con Illy ha disegnato una caffettiera la quale, attenuando il cosiddetto "effetto stromboliano" permette di non estrarre gli olii cattivi dalla polvere del caffè e migliora decisamente la qualità della miscela. Quindi Mario Trimarchi, che con la sua *Ossidiana* ha avuto anche lui la soddisfazione di vincere un Compasso d'Oro. Nove moka caffettiere in tutto, diversissime, amate, sorprendenti. «E pensare che è l'oggetto che manda maggiormente in crisi i designer: a ogni nuovo progetto devo fare anche lo psicologo» dice divertito Alberto, mentre mostra su un maxischermo il progetto top secret di un nuovo possibile capolavoro. «Il concorso per far nascere la prossima è già iniziato: per quel che ne so, in giro per il mondo, ci stanno lavorando almeno in quattro o cinque».

La cupola, Aldo Rossi, 1988

Caffettiera espresso. Espresso coffee maker.



• “I still remember the day when I showed him the prototype: we put in the water and coffee, then placed it over the flame. When it started bubbling, Aldo was as happy as a young child.”

Alberto Alessi is talking about the architect Aldo Rossi, while sitting at his very long work table covered with notes, objects and sculptures. And at the centre the inevitable bowl of candies, bought every week at the market in Omegna. Thirty years have passed since Rossi, gave life to the coffee maker that is still the most beloved of the entire catalogue: *La Cupola*, inspired by the architect Alessandro Antonelli's work in Piedmont. “Aldo Rossi had a real passion for coffee makers, so much so that he often used them as metaphysical elements in his landscapes,” recalls Alberto, who had already collaborated with Rossi in the early eighties for *La Conica*, the second coffee maker created by Alessi, similar to a lighthouse, with poetic and vaguely childlike forms. It all began like this: “In 1979, Alessandro Mendini, who is one of my must trustworthy advisors, selected eleven architects for us, asking them to create a coffee and tea service. I immediately sensed who among the eleven had the right stuff to also become a great designer: one was by Aldo Rossi, the other by Michael Graves, who designed our kettle 9093, which went on to become an icon.”

Our debut in the world of coffee makers arrived in 1979. It was a gamble, but also a move that had been dormant in the company's DNA: “Before Bialetti invented the moka, people in Italy prepared coffee in two ways: here in northern Italy they cooked it in a small pan of water; otherwise, in the south, they used a “*napoletana*”, the coffee maker from Naples. Then along came a brilliant man, Alfonso Bialetti, my maternal grandfather, who changed everything”.

For Alessi, however, the challenge consisted of two distinct facets: entering for the first time in Europeans' kitchens, a room that had been unexplored territory for the company. Secondly, raising the bar in terms of quality and transforming a mass-market product into an object of design: expensive and desirable. “I asked

Ettore Sottsass and he suggested I contact a German who worked in Milan, telling me he was very different from himself but that he never gets one wrong.” And that's how, in 1979, the 9090 coffee maker came into being, a sort of rocket ship that Richard Sapper had designed in every detail, from the handle down to the screws, an object from Mars that rather than being closed by means of a screwing motion used a lever action; additionally, it had practically no neck. “I remember that I kept the prototype on the table and every now and then, if a guest came to visit, I would put it on the table and wait for a reaction.” Despite the criticism, it was a success. So much so that Sapper was honoured with the Compasso d'Oro that year, the most prestigious prize awarded to designers. “Our products have won about ten of them. I believe that's a record,” Alberto Alessi points out. From that day on, every four years he casts his hook among the most important creative talents in Europe, challenging them to create the brand's new coffee maker. Over time, the second one to respond was Rossi, first with *La Conica* followed by *La Cupola*, the first coffee maker in aluminium, making it much less expensive than its siblings in stainless steel. Then came Graves, King-Kong, Lissoni, Mendini and De Lucchi, who, working with Illy, designed a coffee maker that, by alleviating the so-called “volcano effect,” avoids extracting the bad oils from the coffee grounds, leading to a markedly improved quality of the blend. Next there was Mario Trimarchi, who, with his *Ossidiana*, also had the satisfaction of winning a Compasso d'Oro. Nine coffee makers in all, very different, beloved and surprising. “And to think that it is the object that sends designers into the deepest of crises: with every new project I also have to be a psychologist,” says Alberto, amused, while he shows on a maxi-screen the top secret project of a new possible masterpiece. “The competition to come up with the next one has already begun: as far as I know, around the world, at least four or five are working on it”.

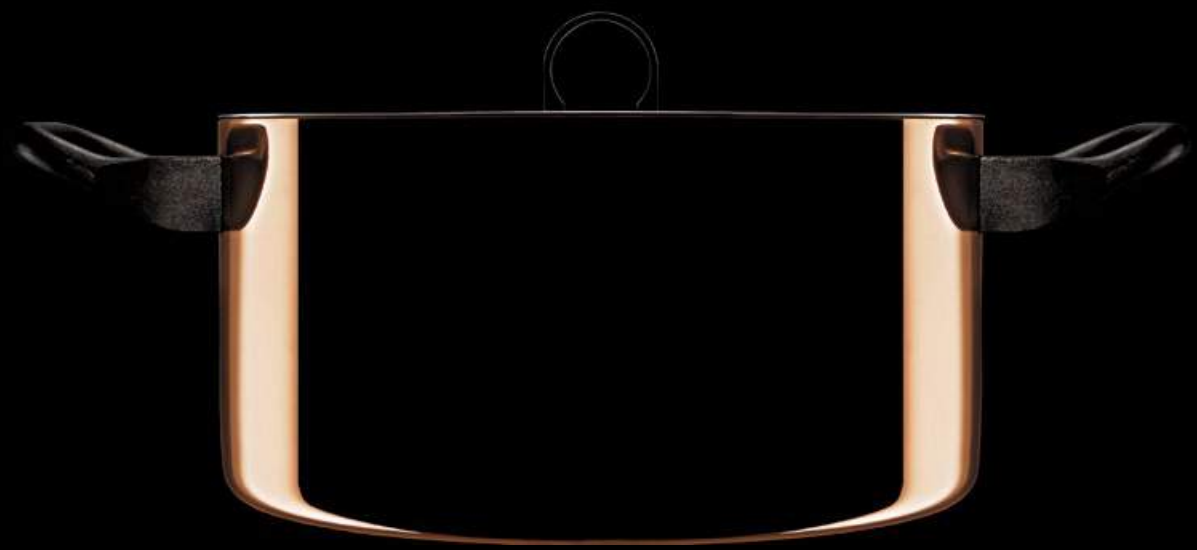


Pulcina, Michele De Lucchi, 2015
Moka Alessi, Alessandro Mendini, 2011
9090, Richard Sapper, 1979
Ossidiana, Mario Trimarchi, 2014
Caffettiere espresso.
Espresso coffee makers.



ph. Matteo Imbricani





LA CINTURA DI ORIONE

testo/text ALBERTO ALESSI — fotografie/photos MATTEO IMBRIANI, DAVIDE DUTTO

“I CUOCHI HANNO LAVORATO SPALLA A SPALLA CON IL DESIGNER NELLA DEFINIZIONE IN DETTAGLIO DEI PEZZI DELLA SERIE”.

“THE CHEFS WORKED SHOULDER-TO-SHOULDER WITH THE DESIGNER, DEFINING EACH PIECE OF THE SERIES DOWN TO THE FINEST DETAIL.”

La Cintura di Orione, Richard Sapper, consulenza Alberto Gozzi, 1986
Serie di pentole. Pots & pans.





Gualtiero Marchesi, Angelo Paracucchi, Alain Chapel, Alberto Gozzi
Michel Troisgros, Pierre Troisgros, Raymond Thuilier, Roger Verge

“A distanza di più di trent'anni dalla sua presentazione “La Cintura di Orione” continua a proporre la sua ratio di estetica, qualità costruttiva e funzionalità, al di là di tutte le mode. Vale la pena di ricordare che ha anche inaugurato quella che oggi è diventata una pratica comune: l'abbinamento di un cuoco a una serie di pentole. La nostra intenzione era di creare dei prodotti migliori facendo tesoro dell'esperienza di grandi professionisti della cucina, mentre oggi tale pratica mi appare svuotata di buona parte del suo senso originale: nel nostro caso infatti i cuochi hanno lavorato spalla a spalla con il designer nella definizione in dettaglio dei pezzi della serie, mentre i produttori contemporanei si limitano per lo più a far firmare delle pentole già belle e pronte dal cuoco di turno. Così a me non piace.”

• “More than thirty years after first being presented, the “Cintura di Orione” series continues, unfazed by transient fads and fashions, to offer its founding rationale of aesthetics, quality construction and functionality. It is worth remembering that it also inaugurated a practise that has become common today: pairing a chef with a battery of pots and pans. Our intention was to create the best products by making use of the experience of great kitchen professionals. Today, however this practise seems to have been drained of much of its original meaning: in our case the chefs worked shoulder-to-shoulder with the designer, defining each piece of the series down to the finest detail, whereas most contemporary producers simply have the chefs-of-the-day lend their names to pots and pans that have already been designed and are ready to go. That's not the way I like to operate.”

ALBERTO ALESSI



Illustrazione / Illustration: Milton Glaser

Martino Ruggieri, vincitore dell'edizione italiana del Bocuse d'Or 2017.
Martino Ruggieri, winner of 2017 Bocuse d'Or Italian Edition.



3 strati: acciaio inox all'interno, alluminio al centro, AISI 430 all'esterno. Trilamina con spessore 3,5 mm, che grazie alla sua alta conducibilità, permette una cottura omogenea ed un notevole risparmio energetico, adatta a tutti i piani di cottura. Il corpo e i manici completamente in metallo, garantiscono una lunga durata. L'esterno in AISI 430 permette una facile pulizia. I manici in acciaio inox non raggiungono temperature elevate.
3 layers: stainless steel external layer, aluminium middle layer, AISI 430 internal layer. 3.5 mm thickness triple layer which, thanks to its high conductivity, ensures uniform cooking and notable energy savings, suitable for all types of cooking surfaces. The body and handles, produced exclusively from metal, ensure the long life of the product. The AISI 430 internal surface is easy to clean. The stainless steel handles do not heat up excessively.



PAG. **02**

AM42 TEGAMINO
Design Alessandro Mendini,
con Alex Mocika, 2018
consulenza Alberto Gozzi

Tegamino in trilamina
con coperchio in acciaio
inossidabile 18/10.
Egg pan with two handles
in multiply with lid in 18/10
stainless steel.
cm 23,5 x 17,4 – h cm 8
9 ¼" x 6 ¾" – h 3 ¾"

PAG. **06**

ALESSINI
Design Alessandro Mendini,
con Alex Mocika e Giovanna
Molteni, 2018

AM39S1 PROUST
Set da tavola per bambino
in fine bone china decorata,
composto da: piatto piano,
ciotola, bicchiere.
Children tableware in decorated
fine bone china composed of:
dining plate, bowl, tumbler.

PAG. **06**

AM39S2 CON-CENTRICI
Set da tavola per bambino
in fine bone china decorata,
composto da: piatto piano,
ciotola, bicchiere.
Children tableware in decorated
fine bone china composed of:
dining plate, bowl, tumbler.

PAG. **06**

AM40 1 PROUST
Vassoio in melamina
decorata.
Tray in decorated melamine.
Ø cm 35 / Ø 13 ¾"

AM40 2 CON-CENTRICI
Vassoio in melamina
decorata.
Tray in decorated melamine.
Ø cm 35 / Ø 13 ¾"

PAG. **06**

AM41S3 ALESSINI
Set di posate per bambino in acciaio
inossidabile 18/10, composto da:
cucchiaio, forchetta, coltello.
Children cutlery set in 18/10
stainless steel composed of:
spoon, fork, knife.

PAG. **13**

4180 CU Dry
Achille Castiglioni, 1982
Edizione speciale 2018.
4180S24 CU
Servizio di posate composto
da sei cucchiaini da tavola, sei
forchette da tavola, sei coltelli
da tavola, sei cucchiaini da caffè
in acciaio inossidabile 18/10
con rivestimento in PVD, rame.
Cutlery set composed of six
table spoons, six table forks, six
table knives, six coffee spoons
in 18/10 stainless with PVD
coating, copper.

PAG. **11**

TAC1/78S BAVERO
Achille Castiglioni, 1997
Set di due tazze da tè con
sottotazza in porcellana.
Set of two teacups with saucers
in porcelain.

TAC1/76S
Set di due tazze da caffè con
sottotazza in porcellana.
Set of two mocha cups with
saucers in porcelain.

TAC1/76SCU Bavero
Edizione speciale 2018.
Set di due tazze da caffè
con sottotazza in porcellana
decorata, rame.
Set of two mocha cups with
saucers in decorated porcelain,
copper.

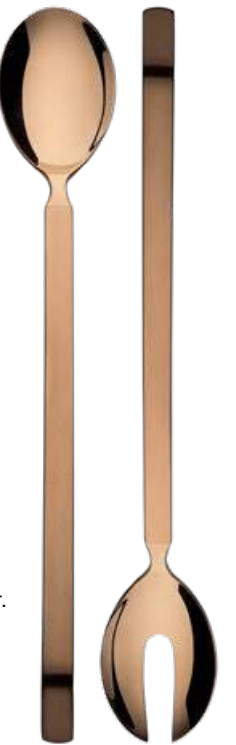
TAC1/87SCU Bavero
Set di due tazze da caffè-filtrato
con sottotazza in porcellana.
Set of two coffee cups with
saucers in porcelain.

PAG. **15**

AC04 CU
Design Achille Castiglioni, 1995
Fruttiera/scolatoio in acciaio
inossidabile 18/10 con
rivestimento in PVD, rame.
Piede in alluminio, antracite.
*Serie limitata a 999
pezzi numerati.*
Fruit bowl/colander in 18/10
stainless steel with PVD coating,
copper. Foot in aluminium,
anthracite.
*Limited edition
of 999 numbered copies.*
Ø cm 25 – h cm 20,5 – cl 150
Ø 9 ¾" – h 8" – 1 qt 19 ½ oz

PAG. **12**

4180 CU Dry
Achille Castiglioni, 1982
Edizione speciale 2018.
Special edition 2018.
4180/14 CU
Posate per insalata in acciaio
inossidabile 18/10 con
rivestimento in PVD, rame.
Salad set in 18/10 stainless
steel with PVD coating, copper.
cm 30 / 11 ¾"



PAG. **16**

BG02 AMICI
DESIGN BIG-GAME, 2018
 Servizio di posate in acciaio
 inossidabile 18/10.
 Cutlery set in 18/10
 stainless steel.

BG02/1
 Cucchiaino da tavola.
 Table spoon.
 cm 19 / 7 ½"

BG02/2
 Forchetta da tavola.
 Table fork.
 cm 19,2 / 7 ½"

BG02/3
 Coltello da tavola in acciaio
 AISI 420.
 Table knife in steel AISI 420.
 cm 22 / 8 ¾"

BG03/5
 Forchetta da frutta.
 Dessert fork.
 cm 16,5 / 6 ½"

BG03/6
 Coltello da frutta in acciaio
 AISI 420.
 Dessert knife in steel AISI 420.
 cm 18,5 / 7 ¼"

BG03/7
 Cucchiaino da tè.
 Tea spoon.
 cm 13 / 5"

BG03/8
 Cucchiaino da caffè.
 Coffee spoon.
 cm 11 / 4 ¼"



ABACUS.

BG02/11
 Cucchiaino da servizio.
 Serving spoon.
 cm 24 / 9 ½"

BG02/12
 Forchetta da servizio.
 Serving fork.
 cm 24 / 9 ½"

BG02/14
 Posate per insalata.
 Salad set.
 cm 24 / 9 ½"

BG02/15
 Pala per torta.
 Cake server.
 cm 25 / 9 ¾"

BG02/34S4
 Set di quattro forchettine
 per antipasti.
 Set of four
 hors-d'oeuvre forks.
 cm 13 / 5"

BG02/37S4
 Set di quattro coltelli
 per burro.
 Set of four
 butter knives.
 cm 13 / 5"

BG02S24
 Servizio di posate (24 pezzi)
 Cutlery set (24 pcs)

BG02S5
 Set di posate (5 pezzi)
 Cutlery set (5 pcs)

PAG. **18**

BARKNEST
Michel Boucquillon
& Doonia Maaoui, 2018
 Cestino rotondo in acciaio
 inossidabile 18/10.
 Round basket in 18/10
 stainless steel.
 Ø cm 21 – h cm 7
 Ø 8 ¼" – h 2 ¾"

PAG. **21**

GAG508
Anna e Gian Franco
Gasparini, 2011
 Ceppo per coltelli in legno di
 bambù con apertura a libro.
 Knife block in bamboo wood
 with book-style opening.
 cm 21 x 8 – h cm 29,5
 8 ¼" x 3 ¼" – h 11 ½"

PAG. **21**

MAMI
SG501
Stefano Giovannoni, 2005
 Coltello multiuso in acciaio
 forgiato AISI 420, satinato.
 Utility knife in forged
 AISI 420, mat.
 cm 24 / 9 ½"

SG504
Stefano Giovannoni, 2005
 Coltello da cucina in acciaio
 forgiato AISI 420, satinato.
 Cook's knife in forged
 AISI 420 steel, mat.
 35 / 13 ¾"

SG503
Stefano Giovannoni, 2005
 Coltello per pane in acciaio
 forgiato AISI 420, satinato.
 Bread knife in forged
 AISI 420 steel, mat.
 cm 35 / 13 ¾"

PAG. **18**

BM02 B
 Acciaio colorato
 con resina
 epossidica, nero.
 Steel coloured
 with epoxy resin,
 black.

PAG. **18**

BM02 W
 Acciaio colorato con
 resina epossidica, bianco.
 Steel coloured with epoxy
 resin, white.

PAG. **21**

SG509
Stefano Giovannoni, 2018
 Coltello santoku piccolo
 in acciaio AISI 420, satinato.
 Small santoku knife
 in steel AISI 420, mat.
 cm 26 / 10 ¼"

PAG. **21**

SG508
Stefano Giovannoni, 2018
 Coltello santoku grande in acciaio
 AISI 420, satinato.
 Large santoku knife in steel AISI 420, mat.
 cm 32 / 12 ½"



THE FIVE SEASONS

HOME FRAGRANCE

mārcel wānders

ALESSI