



Il Gusto del Design Italiano

A cura di Elisabetta Pisu

24 MAGGIO- 24 GIUGNO 2024

Bonaldo Flagship Store
33, T. Shevchenko Str. Tashkent

Immagine: Max le Chinois (scolatoio), Philippe Starck, Alessi, 1990
Archivio fotografico Alessi



Ambasciata d'Italia
Tashkent



1. PENTOLA A PRESSIONE, LAGOSTINA, 1961

Se i primi modelli di pentola a pressione risalgono alla seconda metà dei Seicento, Lagostina è tra i primi marchi a produrla su scala industriale. Lanciata come una rivoluzione negli anni Sessanta, la pentola a pressione non offre soltanto una nuova modalità di cottura, ma anche un'opportunità di emancipazione per la donna in cucina. In acciaio inossidabile, il modello è dotato di un coperchio ermetico che trattiene il vapore all'interno riducendo pertanto i tempi di cottura e mantenendo le proprietà nutritive degli alimenti. Le valvole permettono di regolarizzare la pressione interna durante la cottura e prima dell'apertura del coperchio. La pentola a pressione Lagostina fu pubblicizzata con uno slogan rimasto indelebile, "*più sapore in metà tempo*".

2. TUMMY, ENNIO LUCINI, BARAZZONI, 1969 – presente

Ispirata alla forma sinuosa delle antiche pignatte liguri in terracotta, questa linea di pentole fu ideata con l'obiettivo di conciliare in un solo utensile cottura e servizio a tavola. Rivisitando il classico profilo cilindrico delle pentole a favore di una forma bombata, Ennio Lucini metterà a punto un modello che si tradurrà in un grande successo commerciale. L'accostamento tra la finitura lucida e satinata funziona da sottile tratto decorativo. Il set è stato insignito del Compasso d'Oro nel 1979.

3. PASTA SET, MASSIMO MOROZZI, ALESSI, 1985

In questo set realizzato in acciaio inossidabile, il co-fondatore del gruppo di design radicale *Archizoom* si confronta con un progetto eminentemente industriale, sperimentando un'innovazione tipologica che rivoluzionerà in maniera permanente il binomio pentolone e scolapasta. Nella sua intuizione visionaria, la pentola include al suo interno uno scolapasta ad incastro, che può essere sollevato a cottura ultimata, facilitando e rendendo più sicuro il processo di scolatura. A livello formale, la presenza di coppie di manici perpendicolari contribuirà a delineare la spiccata identità grafica del pezzo, in linea con l'estetica postmoderna che ha definito gli anni Ottanta.

4. FOODWARE, RODOLFO DORDONI, KNINDUSTRIE, 2011

Questo set mira a sintetizzare in una stessa linea due utensili differenti: quelli per cucinare, e quelli per servire a tavola. La capacità di combinare efficacia ed estetica deve molto ad un design epurato che si distingue a livello formale per il bordo superiore a sbalzo, più largo della base, e per il contrasto tra l'acciaio dell'interno e la finitura bronzo dell'esterno. L'attitudine multifunzionale della collezione, che nella visione di Rodolfo Dordoni ha essenzialmente un obiettivo salvaspazio, viene incarnata anche dalle particolarità di alcuni pezzi specifici. Il coperchio, dalla maniglia allargata e piatta, può infatti essere utilizzato, una volta capovolto, come un'alzata per dolci.

5. BLOOM, ENRICO AZZIMONTI, PAVONI ITALIA, 2012

Questa pentola guarda alla tipologia della cocotte, strumento di cottura in ghisa tradizionalmente utilizzato per stufare i cibi, rivisitandolo attraverso l'uso di materiali innovativi come il tecnopolimero LCP e il silicone platinico. Il profilo ondulato del corpo e l'incastro con il coperchio sono ispirati alle valve dei molluschi, di cui riprendono la morfologia per conferire un'aura di seducente morbidezza.

6. AL DENTE, KONSTANTIN GRČIĆ, SERAFINO ZANI, 2015

Piccoli dettagli funzionali e formali distinguono ed elevano oltre le aspettative questo set per la preparazione della pasta. La classica forma cilindrica del pentolone viene leggermente smussata alla base, mentre i grandi manici, anch'essi ricurvi e leggermente inclinati, regalano una forte presenza grafica assicurando allo stesso tempo una presa forte e sicura. Il coperchio, alloggiato nel corpo della pentola, non rischia di cadere quando la pentola viene trasportata, migliorandone le prerogative di sicurezza.

13. IL CONICO (BOLLITORE), 1986; 90023 (CREMIERA), 1989; 90024 (ZUCCHERIERA), 1989; ALDO ROSSI, ALESSI

Questa serie di oggetti realizzati dal Premio Pritzker Aldo Rossi può essere considerata come una trasposizione nel quotidiano dei suoi disegni architettonici. La forma conica, che ritroviamo anche in molte realizzazioni di Rossi, viene qui riproposta nella piccola scala di un oggetto da cucina trasformato in una nuova micro-architettura da vivere. Il profilo, quando di più vicino alla purezza astratta di una geometria assoluta, nobilita il corpo contenitore in acciaio inossidabile relegando in secondo piano il pomello e il manico. Il bollitore si completa di una zuccheriera dal coperchio a cupola e da una cremiera dalla forma cilindrica.

14. MAX LE CHINOIS (SCOLATOIO), PHILIPPE STARCK, ALESSI, 1990

Questo progetto di Philippe Starck mira a nobilitare un oggetto utilitario, lo scolapasta o colino, per regalargli una collocazione di primo piano all'interno dello spazio della cucina. La forma a cono rovesciato, lontana dalle tipologie consuete, richiama nell'immaginario la presenza di altri oggetti – un vaso o un elmo merovingio, nelle parole dello stesso Starck – così da suscitare sorpresa e ironia. Il profilo di un piccolo viso decora lo scolapasta, trasformandolo in una presenza antropomorfa complice e gentile. L'utilizzo dell'ottone per i piedi arricchisce, attraverso il contrasto con l'acciaio inox, l'espressività di questo inedito oggetto.

15. JUICY SALIF (SPREMIAGRUMI), PHILIPPE STARCK, ALESSI, 1990

Emblema di un design controverso che sacrifica la funzione sull'altare dell'iconicità, *Juicy Salif* è considerato il progetto più noto di Philippe Starck. La forma, lontanissima da quella di uno spremiagrumi ordinario, viene spesso ricondotta ad un ragno dalle gambe lunghissime. Per essere utilizzato, è necessario posizionare un bicchiere sotto la punta dello spremiagrumi, insieme al succo però finiranno anche i semi del frutto. Una caratteristica che non è mai dispiaciuta né a Starck, che ha ironicamente definito la dubbia funzionalità di *Juicy Salif* come un'opportunità per avviare conversazioni, né ad Alessi, per il quale lo spremiagrumi rimane uno dei più grandi successi commerciali.

16. OLIERA #19 DELLA COLLEZIONE "100 OLIERE", MARTINELLI VENEZIA STUDIO /OFFICINE CALDERAI, 2023

Questa oliera fa parte di una lunga ricerca intrapresa da Martinelli Venezia intorno alle tipologie degli oggetti di uso domestico realizzati dagli storici artigiani di via Calderai, cuore pulsante del distretto degli stagnai del capoluogo siciliano. Le 100 oliere sono oggi raccolte a Palermo in un micro-museo, ubicato là dove un tempo era installata la bottega del Maestro Nino Ciminna. Un approccio, quello di Martinelli Venezia, che ricorda il percorso intrapreso negli anni Ottanta da Riccardo Dalisi a Napoli intorno alla caffettiera napoletana.

17. FORMA (GRATTUGIA), ZAHA HADID, ALESSI, 2021

Questa grattugia dalle forme spiccatamente sinuose ricorda le linee espressive dell'architettura di Zaha Hadid, architetta iracheno-britannica che è stata definita come la "regina delle curve". Tuttavia, la forma inconsueta di questo oggetto ha una natura spiccatamente ergonomica. Ispirata ai sassi levigati dall'acqua, la grattugia vera e propria può essere facilmente impugnata in una mano, facilitandone l'utilizzo. La parte nera in melamina, invece, funge tanto da base d'appoggio per l'utensile che per il parmigiano, facilitandone il passaggio tra i commensali.

18. 5070 (SERVIZIO PER CONDIMENTI), ETTORE SOTTASS, ALESSI, 1972

Celebre set da condimento trasformatosi in virtù della sua grandissima diffusione in un'icona del quotidiano, 5070 si distingue per la presenza di un manico che permette di spostare l'oggetto con facilità. La forma, potremo dire archetipica con il suo equilibrio quasi perfetto di linee rettilinee e curve, viene ulteriormente compattata dalla presenza di una base leggermente rialzata. Nelle parole di Ettore Sottsass, *"Non appena si mette una forma su una base, la forma diventa immediatamente importante, più ferma: diventa un piccolo monumento"*.

19. AC04 (FRUTTIERA\SCOLATOIO), ACHILLE CASTIGLIONI, ALESSI, 1995

Ennesima prova della capacità di Achille Castiglioni di combinare eleganza formale e astuzia progettuale, questa fruttiera-scolatoio raggruppa insieme due oggetti e funzioni con l'obiettivo di rendere più pratico il processo di preparazione e offerta della frutta. La vasta coppa ospita un cestino scolatoio. Lo scarto tra le due forme permette di raccogliere l'acqua, evitando che la frutta più delicata si rovini al suo contatto. Il lungo fusto tra la coppa e la base permette un'impugnatura salda, facilitando il trasporto dal banco della cucina alla tavola.

20. TOAST, GAE AULENTI, TRABO, 1997 – presente

Oggetto ironico e provocatorio nel campo dei piccoli elettrodomestici per la cucina, il tostapane Trabo reclama una maggiore visibilità grazie al nome *Toast* impresso a grandi lettere sulla sua scocca in acciaio inossidabile. L'operazione, squisitamente pop, fa leva sul richiamo esercitato da un alimento goloso e di largo consumo, creando un cortocircuito tra il nome dell'alimento e la desiderabilità dell'oggetto.

21. PLISSÉ COLLEZIONE (FRULLATORE E SPREMIAGRUMI), MICHELE DE LUCCHI, ALESSI, 2021

Per questa allegra collezione di piccoli elettrodomestici per la cucina, il grande maestro italiano Michele De Lucchi riprende il plissettato della moda degli anni Cinquanta, trasformandolo in un'opportunità per reinterpretare questa tipologia di oggetti. La superficie scolpita, una novità rispetto alle superfici lisce normalmente utilizzate per frullatori e spremiagrumi, rievoca l'immaginario delle gonne svolazzanti con il loro potenziale di accresciuta voluminosità. Manici e maniglie vistose, insieme ad una palette colori che include anche un insolito punto di rosso, contribuiscono a caratterizzare in maniera inequivocabile tutta la linea Plissé.

22. ATLAS 150 (MACCHINA PER LA PASTA), MARCATO, 1965 – presente

Atlas 150 è uno dei modelli più longevi di sfogliatrice, rappresentando un simbolo della cucina italiana per la preparazione di piatti speciali da consumare in famiglia. Permette di stendere la pasta attraverso il semplice gesto meccanico del giro di manovella, evitando l'intenso lavoro con il mattarello; con l'aiuto del motore *Pastadrive*, la lavorazione è stata ulteriormente facilitata. Grazie ai rulli in alluminio anodizzato, la cui distanza può essere regolata a piacimento, è possibile ottenere una sfoglia di dieci spessori diversi. Permette di realizzare diversi tipi di pasta, tra cui lasagne, fettuccine e tagliolini.

23. MATARÉL, MATTEO RAGNI, 2017

Dalla notte dei tempi il mattarello è lo strumento privilegiato per stendere la pasta, sfruttando la forza delle braccia e il peso del corpo per appiattire la sfoglia. In questa versione, messa a punto durante un workshop sul vetro con gli studenti della Scuola Politecnica di Design di Milano, il mattarello è realizzato in vetro borosilicato trasparente. Resistente a dispetto delle apparenze, il vetro può essere lavato con grande facilità.

24. IN-TAGLIO (TAGLIERI/CENTROTAVOLA), LARA CAFFI, KNINDUSTRIE, 2014

Due materiali diversi, il legno di canaletto grezzo e la ceramica, vengono affiancati su una base in acciaio dotata di piccoli bordi di contenimento. Oltre che puramente estetica, la giustapposizione tra legno e ceramica è un richiamo, nelle intenzioni della designer, all'intreccio di diverse culture. Il gres porcellanato utilizzato proviene invece dai progetti della designer Patricia Urquiola per l'azienda italiana Mutina. Oltre che come tagliere, *In-Taglio* può anche essere utilizzato come centrotavola.

25. ELEMENTARE (SET DA CUCINA), STUDIO LIEVITO, OPINION CIATTI, 2013

In questo set decorativo di utensili, la geometria astratta incarnata dalle quattro forme primarie nasconde una funzione specifica. La sfera sminuzza sale e spezie, il cilindro stende la pasta e batte la carne, il cubo dalla faccia sagomata squama il pesce, mentre il prisma dotato di una lama in acciaio sminuzza piante officinali e ortaggi. La scelta del marmo permette di nobilitare questi utensili, conferendogli un'aura di purezza. Il concept si ispira ai giochi per la prima infanzia.

26. SERVIZIO COLONNA, GIOVANNI GARIBOLDI, RICHARDGINORI, 1954

Realizzato dalla storica manifattura Richard Ginori, fondata nei dintorni di Firenze nel 1737, questo moderno servizio in porcellana smaltata degli anni Cinquanta rinuncia alle forme ricercate e alla ricca decorazione che caratterizzano le collezioni storiche del marchio, disegnate negli anni Venti e Trenta dal maestro Gio Ponti. Ideato da Giovanni Gariboldi, Colonna sarà il primo servizio impilabile, che punta sulla massima funzionalità e sul minimo ingombro, una novità assoluta in anticipo sui tempi. Per la sua modularità verticale e le curve raffinate, la collezione è stata insignita del Compasso d'Oro nel 1954.

27. TEMA E VARIAZIONI, FORNASETTI, 2024

Cultore di una classicità rivisitata sotto le lenti dell'ironia, il designer Piero Fornasetti ha fatto delle variazioni sul tema un approccio personalissimo alla decorazione applicata. A partire dal 1952 inizia a lavorare sull'interpretazione di un volto, quello della cantante lirica Lina Cavalieri. I lineamenti delicati della musa verranno riproposti secondo spunti diversi su linee di piatti e servizi per la tavola, dando vita ad un gioco interpretativo che alimenta ancora oggi la ricerca dell'omonimo marchio da lui fondato, oggi diretto dal figlio Barnaba.

28. BOMBÉ (SERVIZIO DA TÈ E CAFFÈ), CARLO ALESSI, ALESSI, 1945 – presente

Questo servizio rappresenta uno dei progetti più emblematici della prima produzione di Alessi e ha il valore di capostipite per i progetti che verranno lanciati nei decenni successivi.

Il Bombé è un servizio da caffè decisamente legato alla prima epoca del design italiano, con le curve molli della Vespa, dell'Isotta Fraschetti, delle prime poltrone Arflex, delle macchine da scrivere di Nizzoli. Carlo Alessi si inserisce in questo clima ideando un insieme di oggetti curiosi e di notevole valore estetico, dalle linee tutt'altro che classiche. Il modello originale era realizzato in ottone argentato o cromato; dal 1965 è stato prodotto in acciaio inossidabile. Ancora a catalogo, è tra i modelli più longevi dell'azienda di Omegna.

29. MOKA EXPRESS, ALFONSO BIALETTI, BIALETTI, 1933 – presente

La moka è, insieme alla napoletana, la prima caffettiera per uso domestico che ha reso il consumo di caffè popolare. Fu inventata dall'ingegnere Alfonso Bialetti osservando il funzionamento delle prime lavatrici, nelle quali l'acqua bollente risaliva lungo un tubo centrale entrando poi in contatto con il sapone. La forma, a base ottagonale con manico profilato in bachelite, diventerà un'icona del design Made in Italy e si imporrà anche grazie ad una celebre campagna pubblicitaria, quella dell'"Omio coi baffi" ideata da Paul Campani. Dal suo lancio sul mercato ne sono stati venduti oltre cento milioni di esemplari.

30. CARMENCITA, MARCO ZANUSO, LAVAZZA, 1979

La Carmencita è la prima caffettiera il cui profilo si ispira al disegno di un personaggio pubblicitario. Nel 1958 il marchio torinese Lavazza aveva lanciato una campagna pubblicitaria con due personaggi, *Carmencita* e *Caballero*, creati dal grande pubblicitario Armando Testa. La caffettiera riprende la forma conica del tronco di *Carmencita* e si dota di un manico inedito, posizionato a novanta gradi rispetto al corpo della caffettiera, per facilitare la mescolta del caffè.

31. 90018 (CAFFETTIERA NAPOLETANA), RICCARDO DALISI, ALESSI, 1987

Questa caffettiera è l'esito di un lungo lavoro di ricerca che l'architetto napoletano Riccardo Dalisi, tra i fondatori di Global Tools, ha condotto sulla caffettiera napoletana. Prima macchina domestica per la preparazione del caffè, la napoletana – anche detta *cuccumella* – viene rivisitata da Dalisi in circa duecento prototipi di latta dalle caratteristiche antropomorfe. La 90018 rappresenta la sintesi industriale di questo processo. In acciaio inossidabile con manico in legno di noce canaletto, la caffettiera si compone di due contenitori. Dopo che l'acqua è arrivata ad ebollizione, deve essere girata con rapidità per filtrare attraverso il caffè, regalando un gusto senza pari. La ricerca che ha portato alla realizzazione della 90018 è stata insignita del Compasso d'Oro nel 1981.

32. COBÁN, RICHARD SAPPER, ALESSI, 1997

Sobria nelle sue linee e nella veste cromatica, Cobán è una macchina da caffè professionale per il mercato domestico che prende vita quando è in funzione. Il contenitore trasparente di sinistra è un macinacaffè che lascia a vista i chicchi, trasformandoli in una texture decorativa. La cupola di destra, invece ha un'elegante finitura opalescente. Nel 1998, Cobán è insignita del Compasso d'Oro: la motivazione della giuria sottolineerà la capacità di rendere intelligibile questo processo di produzione. Il nome Cobán, invece, viene da una piccola città del Guatemala dove il nonno di Richard Sapper aveva una piantagione di caffè.

33. A MODO MIO IDOLA (MACCHINA CAFFÈ ESPRESSO), LAVAZZA, 2018

Compatta ed ergonomica, la macchina dello storico marchio Lavazza, fondato a Torino nel 1870, si distingue per un intuitivo schermo touch screen da cui è possibile selezionare quattro tipi di caffè espresso, dal ristretto fino a quello in dose libera, assecondando così le preferenze del consumatore.

34. MPO210 (MACINASALE, PEPE E SPEZIE), ETTORE SOTTASS, ALESSI, 1994

Sviluppati verso la fine degli anni Ottanta come una ricerca su una linea di oggetti in legno lavorati al tornio, questi utensili per il condimento delle pietanze sono stati rilanciati da Alessi nel 2021 per i 100 anni dall'apertura della sua fabbrica ad Omegna. Nel quadro di queste celebrazioni, vengono presentati come un'incarnazione del valore dell' "industrialità artigianale" che contraddistingue la storia e il savoir faire del marchio. Il gioco delle forme che distingue ogni pezzo è tipico del senso della composizione di Ettore Sottsass, che ha esplorato la sovrapposizione di volumi e colori diversi in molti dei suoi lavori, tra cui le opere ceramiche.

35. ANNA G. (CAVATAPPI), 1994; ANNA PEPPER (MACINAPEPE), 2003; ALESSANDRO M (CAVATAPPI), 2003; ALESSANDRO MENDINI, ALESSI

Questo celebre cavatappi, uno degli oggetti massimamente antropomorfi del design italiano, è ispirato ad una persona realmente esistita: la designer Anna Gili, all'epoca collaboratrice dell'Atelier Mendini. Se l'impugnatura ha chiaramente la forma di un volto femminile, il corpo dell'apribottiglie richiama invece un vestito da donna, mentre le leve acquisiscono la valenza di due braccia. A partire dall'apribottiglie sono poi stati creati altri personaggi pop, come il macinapepe *Anna Pepper* e il cavatappi *Alessandro M.*, ritratto ironico dello stesso Alessandro Mendini.

36. COLOMBINA COLLECTION (SERVIZIO DI PIATTI), MASSIMILIANO E DORIANA FUKSAS, ALESSI, 2000

Questa innovativa collezione di piatti prende forma a partire da un presupposto scultoreo. Ricusando la geometria pura che caratterizza le principali tipologie di piatti, generalmente giocate sulla forma circolare o quadrata, i piatti della Colombina Collection sposano forme sinuose ed asimmetriche che non riecheggiano solo le architetture dei Fuksas, ma permettono di articolare la *mise en place* della tavola secondo composizioni ogni volta differenti, rendendo più scenografica l'apparecchiatura.

37. GIULIETTA E ROMEO (SERVIZIO DI PIATTI), RICCARDO SCHWEIZER, BOSA, 2013

Questo progetto mette in discussione la consueta tiratura da 6 o 12 pezzi delle distribuzioni commerciali dei servizi di piatti per cogliere le esigenze di uno specifico target: la coppia. Impilabili su una costruzione geometrica ad incastro, i piatti e le scodelle possono essere riposti verticalmente in una sorta di metaforico nucleo sferico primordiale, coniugando la funzione salvaspazio a quella di forma scultorea dell'oggetto.

38. CONCA (SET DI POSATE), GIO PONTI, SAMBONET, 1955 – presente

Il servizio di posate progettato da Ponti rappresenta uno dei suoi lavori più incisivi nel campo del tableware, per via dell'asimmetria che ne contraddistingue il design. Presentata alla IX Triennale di Milano, ma portata alla luce dopo oltre sessant'anni, Conca esprime la contemporaneità che solo le opere d'arte riescono a comunicare inalterata nel tempo. La progettualità contraddistingue ciascun pezzo della collezione: se il coltello presenta una lama particolarmente corta, il cucchiaino si rivela particolarmente capiente all'uso. Un'ulteriore caratteristica innovativa è la forchetta-cucchiaino, ideata da Ponti per raccogliere sughi e salse, tipici della cucina italiana. Alla linea di posate si unisce inoltre un set di posate di servizio.

39. PIUMA (SET DI POSATE), ENZO MARI, ZANI & ZANI, 1992-1996

Questo servizio dal carattere informale si distingue per la presenza di un foro nel manico delle posate, che permette di appenderle ad un apposito contenitore munito di ganci. In questo modo, le posate rimangono in bella vista sul banco della cucina, senza il bisogno di aprire un cassetto. Il nome, *Piuma*, allude al peso molto basso di ogni posata, realizzata da un foglio di acciaio inossidabile.

40. KURILI (POSATE DA INSALATA), ENZO MARI, DANESE MILANO, 1973 (re-edition 2019)

Questo set di posate da insalata in acciaio inossidabile si caratterizza per la purezza della forma geometrica, esaltata dalla finitura lucidata. Entrambe le posate condividono la stessa forma e si distinguono unicamente per l'incisione che viene a creare i due lembi della forchetta. L'inclinazione dell'estremità circolare del manico conferisce un sottile dettaglio decorativo capace di creare un rinnovato tono volumetrico al servizio.

41. CERTAMENTE (POSATE DA INSALATA), KONSTANTIN GRČIĆ, SERAFINO ZANI, 2009

Questo progetto rovescia le aspettative legate alla corporeità di un oggetto per la tavola, lavorando per sottrazione fino a invertire il pieno della forma con il vuoto del profilo. Realizzate in filo d'acciaio, *Certamente* rispecchia pienamente l'estetica di Konstantin Grčić, da sempre sensibile allo svelamento della natura strutturale degli oggetti. Il set si rivela particolarmente adatto per servire l'insalata, che in questo caso può essere afferrata con particolare delicatezza.

42. ROTELLA TAGLIAPIZZA, PAOLO ULIAN, ZANI & ZANI, 2001

Il taglia-pizza rende possibile una fruizione popolare e collettiva del celebre piatto icona della cucina italiana. Nel caso di *Rotella*, però, l'utilità si sposa ad una certa intelligenza progettuale. L'impugnatura realizzata da un unico nastro di acciaio, opportunamente curvato in tre punti e in tre modi diversi, assolve a differenti funzioni: accogliere il disco affilato, impugnare e premere, e garantire un corretto appoggio sulla tavola.

43. PARO, ACHILLE CASTIGLIONI, DANESE MILANO, 1983

In questa inedita forma, risultato dell'accoppiamento di due coni invertiti Achille Castiglioni trova un'opportunità per ricavare due bicchieri di capienza diversa in un unico oggetto. A seconda della tipologia di bevanda consumata, è possibile capovolgere il bicchiere, optando per la forma più o meno ampia. Realizzato in cristallo, *Paro* è soffiato a bocca e lavorato a freddo per creare bordi fini e dritti. Il punto di giuntura rende stabile la forma, pur dando l'impressione che i due coni stiano in disequilibrio, sul punto di scivolare.

44. BIBULO COLLEZIONE, ANGELO MANGIAROTTI, CRISTALLERIA COLLEVILCA, 1986 - presente

Nata dalla collaborazione tra la cristalleria Collevilca e il designer Angelo Mangiarotti, la collezione Bibulo è un set di oggetti in cristallo con caratteristiche e tecniche di lavorazione molto diverse. Abbandonando la simmetria, la collezione si contraddistingue per un design dinamico che si basa su inediti rapporti tra coppa e base, mantenendo sempre un delicato equilibrio di proporzioni. Le forme originali di Bibulo rinnovano con estro tradizioni tipologiche dando una nota innovativa a ogni occasione conviviale.

45. ANIMAL FARM COLLEZIONE, ALESSANDRA BALDERESCHI, ICHENDORF MILANO, 2018

L'utilizzo del vetro trasparente offre alla designer milanese Alessandra Baldereschi, da sempre attenta interprete della figurazione legata alla botanica e alla fauna, un'opportunità per trasformare gli animali del bosco in nuovi protagonisti della tavola. La loro ironica presenza si intravede, svelandosi progressivamente tra un sorso e l'altro. L'utilizzo del vetro borosilicato conferisce una grande resistenza all'oggetto, pur garantendone la leggerezza. La collezione è lavorata a mano e modellata a lume.

46. CONVERSO (DECANTER), NAESSI STUDIO, ICHENDORF MILANO, 2021

Questo decanter dall'apparenza alchemica rivisita la funzionalità di questo accessorio per il vino entro i canoni di un'estetica contemporanea. La forma della caraffa viene rinnovata dall'inserimento di piccoli cilindri trasversali che facilitano l'ossigenazione del vino al momento della scaraffatura. Il nome, riferimento alla conversazione, sottolinea la capacità del vino di accompagnare e favorire l'arte della parola. Il decanter è lavorato a mano e modellato a lume.

47. KARTELL IN TAVOLA, ANNA CASTELLI FERRIERI, CENTROKAPPA, FRANCO RAGGI, KARTELL, 1976

Architetto urbanista e moglie di Giulio Castelli fondatore di Kartell, Anna Castelli Ferrieri sarà autrice di progetti rivoluzionari che sdoganeranno l'uso della plastica nella sfera domestica. Il servizio *Kartell in tavola* fa parte di questa serie di oggetti innovativi. In un'Italia degli anni Settanta in piena trasformazione sociale, Ferrieri immagina un servizio in plastica, il primo adatto anche per il frigorifero, colorato e facile da lavare e riporre, da utilizzare durante i pasti consumati in famiglia in un'epoca nella quale la funzione della cucina incontra quella della più distinta sala da pranzo.

48. BONTÀ, DAVIDE OLDANI E ATTILA VERESS, ARTEMIDE, 2016

Questo oggetto multifunzionale è nato dall'incontro tra un grande chef italiano, Davide Oldani, e un designer rumeno, Attila Veress. Insieme, i due concepiscono una lampada-ciotola dalle dimensioni raccolte che interagisce con gli elementi della tavola. Formata da due elementi sovrapposti, la base in vetro opalino funziona da lampada, mentre la ciotola in vetro soffiato lavorato a mano può accogliere i cibi da condividere.

49. GAMBINO E CUPPINO, PAOLA C. BY ALDO CIBIC, 2024

Gambino è un'alzata in ceramica caratterizzata dalla smussatura dell'estremità delle gambe cilindriche, che conferiscono all'oggetto un tratto spiccatamente scenografico. *Cuppino*, nella stessa linea, condivide la rotondità morfologica e l'uso di colori vibranti. Realizzato in vetro soffiato a bocca, gioca con lo spessore del vetro per restituire una diversa intensità cromatica tra calice e corpo contenitore.

50. COPPETTA MINIATURA, GIO PONTI, SAMBONET, 2023

Progetto inedito, così come il Centrotavola prodotto per la prima volta nel 2013 e dal quale prende il design, questa coppetta porta a tavola un'eleganza senza tempo. L'immutabile contemporaneità di questo oggetto risiede nell'equilibrio e nella simmetria delle due coppe, munite entrambe di piede, che danno vita a un volume perfetto – quasi sferico – il cui utilizzo è stato pensato dallo stesso Ponti per soddisfare altre funzioni. Alla versione in acciaio inox, la coppetta viene proposta anche in altre colorazioni, grazie alla finitura PVD.

51. KALISTÒ (BARATTOLI), CLARE BRASS, ALESSI, 1990

Questa famiglia di barattoli in acciaio inossidabile condivide la stessa matrice formale, ma si differenzia per le texture che animano ogni superficie e per le geometrie o figurazioni che distinguono i pomelli. Questa caratterizzazione si rivela particolarmente adatta a differenziare i barattoli a seconda del contenuto. Questo progetto fu sviluppato all'interno del workshop Memory Containers, coordinato negli anni Novanta dal Centro Studi Alessi sul tema degli archetipi della presentazione e dell'offerta culinaria.

52. TRULLO, FABIO NOVEMBRE, KARTELL, 2023

Il designer pugliese Fabio Novembre ritorna su un archetipo dell'architettura vernacolare della sua terra, il trullo, riprendendone la forma e adattandola in un nuovo oggetto contenitore per la tavola. La zigrinatura del coperchio ricorda la successione delle tegole sui tetti dei trulli, mentre il pomello rimanda al pinnacolo, l'elemento cuspidato che chiude il cono. Realizzato in tecnopolimero, viene arricchito di note cromatiche che donano un aspetto vivido al centrotavola.

53. STORE&MORE BIO, SPALVIERI & DEL CIOTTO, GUZZINI, 2018

Il duo di designer Spalvieri & Del Ciotto per questa serie di contenitori ermetici si è ispirato alla iconica ciotola *Cubo* che Luigi Massoni ideò nel 1959 per il marchio Guzzini: forma squadrata ma non rigida con alti spessori. Pratici e flessibili da usare, i contenitori *Store&More Bio* sono completamente riciclabili in quanto realizzati in materiale plastico derivato da scarti e residui di biomassa vegetale.

Il Gusto del Design Italiano

A cura di
Elisabetta Pisu

Una produzione
IMF Foundation ed EP studio

In collaborazione con
l'Ambasciata d'Italia a Tashkent

Testi
Raimonda Riccini, Giulia Zappa

Traduzioni
Gaia Resta

Grafica
Marco Palone