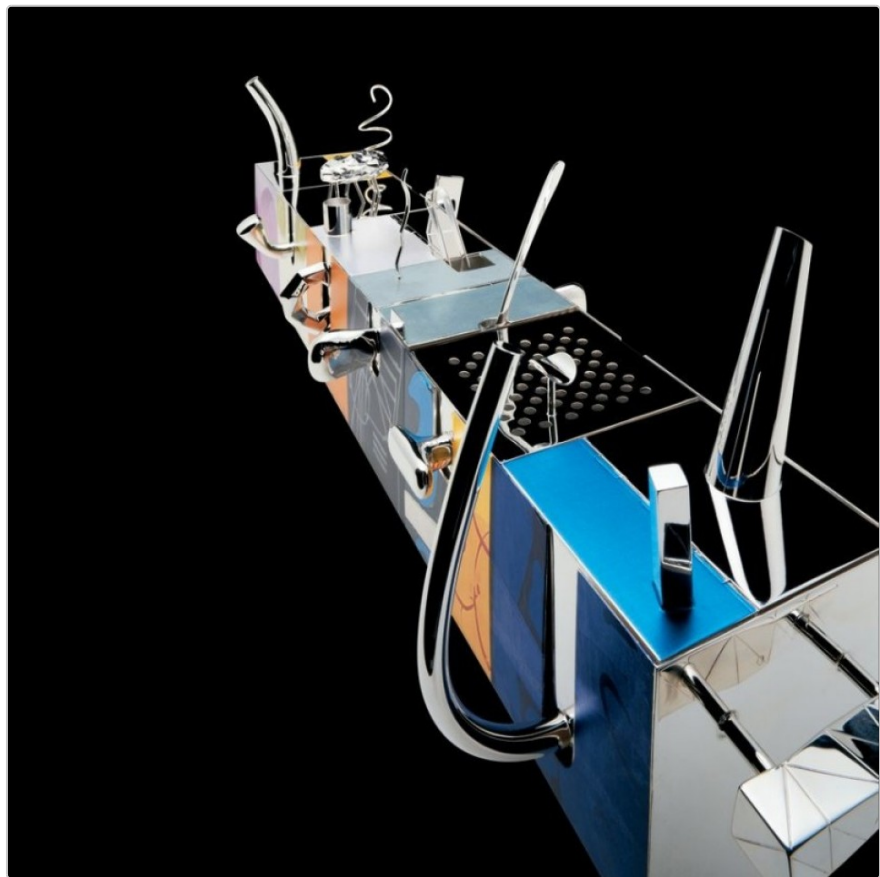


Información sobre el producto

OFFICINA ALESSI servicio de té y café ALSOP

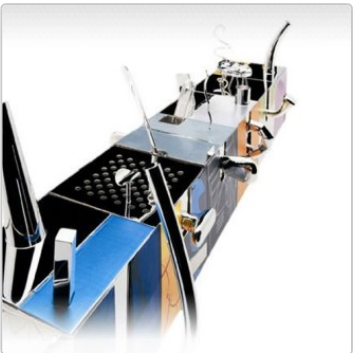
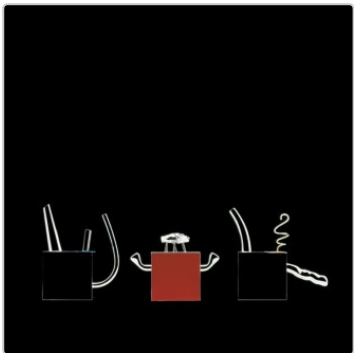
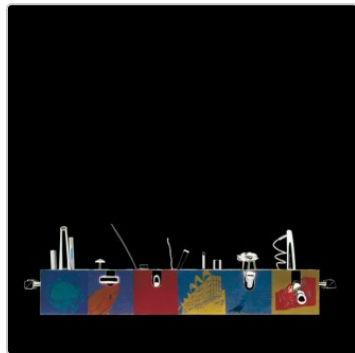
No. de artículo: OAL31 / Fabricantes: [Officina Alessi](#)



178.100,00 €

incl. 19% IVA incl. Envío

■ Plazo de entrega: 6-8 meses



Información sobre el producto

Dimensiones / Datos técnicos:

Material: plata de ley 925/1000 con decoración

- Juego compuesto por:
- 1 cafetera
 - 1 tetera
 - 1 jarra de leche
 - 1 azucarero
 - 1 galletero
 - 1 cenicero
 - 1 bandeja 10,5x69,5cm

Edición: Limitada a 99 ejemplares

Año: 2003

Diseño: William Alsop

Nota: El set está hecho a mano por encargo para usted.

"Torres de té y café"

El proyecto "Tea & Coffee Towers", que Alberto Alessi y Alessandro Mendini lanzaron en 2002, goza desde hace tiempo de un estatus legendario. Ahora se han publicado tres nuevas entrevistas en las que David Chipperfield, Greg Lynn y Gary Chang explican cómo lo llevaron a cabo.

Alessi siempre ha sabido combinar de manera especial lo práctico con lo moderno. Muchas fuentes de inspiración han cobrado vida, formas y materiales se han considerado de maneras nuevas e inusuales para crear productos extraordinarios. La lista de arquitectos y diseñadores de renombre que trabajan y han trabajado para Alessi es correspondientemente larga. Va -por nombrar sólo a algunos- desde Aldo Rossi, los hermanos Castiglione, Richard Sapper y Enzo Mari hasta Philippe Starck, los Bouroullec y Jasper Morisson. Así se han creado una y otra vez incunables de uso cotidiano.

Pero eso no es todo. Como explorador, Alberto Alessi también ha buscado en ámbitos que van más allá de lo cotidiano. Ya en 1983, en medio del espíritu optimista del postmodernismo, el diseñador Alessandro Mendini desarrolló junto con Alberto Alessi el proyecto "Tea & Coffee Piazza". Con este proyecto, impulsó un enfoque radical del diseño de juegos de té y café de plata, así como del propio diseño y sus múltiples posibilidades. Alessi y Mendini consiguieron inspirar a once de los más importantes jóvenes arquitectos internacionales para abordar la tarea de forma analítica y a modo de manifiesto arquitectónico. Los resultados fueron sorprendentes y originales. Todos los diseños agudizaron el sentido de la construcción, la composición y el simbolismo, a veces con una fuerte pizca de ironía. Michael Graves diseñó jarras que parecen torres de defensa, Charles Jencks exploró el lenguaje formal de las columnas antiguas y las tapas de las jarras de Aldo Rossi parecen tejados puntiagudos a dos aguas. Y todos los decorados se agrupan como un conjunto arquitectónico en la plaza de la bandeja.

En 2003, Alberto Alessi y Alessandro Mendini retomaron la idea, una vez más con vistas a la interacción entre las disciplinas de la

Información sobre el producto

arquitectura y el diseño. Lo que ahora les interesaba era la relación entre la creación a gran escala de la arquitectura y a pequeña escala del diseño. Se invitó a participar en el experimento a la crème de la crème de los arquitectos, ya fueran Gary Chang o David Chipperfield, Morphosis, Greg Lynn o SANAA. Una vez más, se emprendió un nuevo camino del diseño, en el que la reflexión sobre la propia profesión se combina con una tarea concreta. Del proyecto surgieron las "Torres de té y café Alessi", en las que cada participante juega a su manera con las dimensiones de las piezas individuales y la combinación de distintas funciones.

En total se han creado 31 juegos de té y café, cada uno de ellos un objeto chic y sofisticado para uso doméstico y al mismo tiempo un pequeño escenario para experimentos de diseño, todos ellos solitarios que forman un paisaje urbano en el que el cuerpo y el espacio desempeñan un papel central.

En el marco de una colaboración entre el Museo Alessi y Edizioni Corraini, se han editado dos DVD con entrevistas sobre el proyecto "Tea & Coffee Towers", en las que algunos de los arquitectos participantes informan sobre sus intenciones y el enfoque que eligieron para sus "microarquitecturas" y "múltiples". Presentamos tres de las entrevistas -con David Chipperfield, Greg Lynn y Gary Chang exclusivamente- realizadas en colaboración con la autora y directora Anna Pitscheider.

Como explica David Chipperfield, no le interesaba tanto diseñar un juego de té y café directamente inspirado en la arquitectura como trasladar a la tarea del diseño el proceso del que surgen sus edificios. Sus dos teteras, que considera contenedores de líquidos, carecen deliberadamente de asas, lo que les confiere una cualidad háptica especial. ¿Qué aspecto debe tener algo que contiene líquido? - y: ¿Qué significa verter líquido? - estas son las preguntas que impulsaron a Chipperfield.

Gary Chang concibe la construcción y el diseño como un proceso cooperativo. Por eso ha observado una tradición local y luego la ha trasladado a una escala global. En su "servicio de té kung fu", cada elemento corresponde a una parte del ritual de beber té. Cada uno tiene un aspecto diferente, con cada uno se puede jugar, pero el proceso vivo de beber té sólo surge de la interacción de todos ellos.

Greg Lynn ha adoptado un enfoque muy radical. Inspirándose en la alta tecnología, moldea cuatro piezas de titanio que forman un solo cuerpo, pero también un grupo o una familia. Lo que construye parece orgánico, expresivo y erótico al mismo tiempo. La transformación y la interacción desempeñan un papel central en la creación de la forma. Lynn juega tanto con el volumen como con el uso y el espacio que se crea y cambia en el proceso, cuando al final surge una especie de flor de los cuatro elementos.

Quien escuche a los tres arquitectos y observe sus juegos de té y café no sólo obtendrá una visión única del proceso de diseño. Es también un encuentro con la creatividad humana, su riqueza y diversidad.

Descripción del producto

"Will Alsop ha diseñado un brillante recipiente estereométrico, rígido y policromado, ricamente ilustrado y que contiene una bebida mágica para las nuevas ceremonias". - A. Mendini, abril de 2003 Servicio de té y café compuesto por tetera, cafetera, lechera, azucarero doble con cuchara y pinzas para azúcar, bombonera y cenicero. Materiales: plata decorada 925/1000. La producción está limitada a 99 ejemplares, más 3 copias de prueba para el autor.

sobre Officina Alessi

La colección Officina Alessi contiene los productos más sofisticados, experimentales e innovadores de Alessi. También incluye artículos de edición limitada y aquellos que sólo están disponibles en pequeñas cantidades.

Información sobre el producto

Desde 1983, Alessi gestiona la línea de productos Officina Alessi, para cuyo diseño experimental Alberto creó el proyecto "Tea and Coffee Piazza", para el que once arquitectos de renombre como Robert Venturi, Charles Jencks, Hans Hollein y Richard Meier diseñaron servicios de té y café de edición limitada. El proyecto "Tea and Coffee Piazza" de "arquitectura en miniatura", lanzado inicialmente como campaña publicitaria, supuso el reconocimiento internacional de Alessi como uno de los principales representantes del diseño posmoderno.

Todo sobre su compra

Offres personnalisées plutôt que guerres de prix

Des questions ? Les réponses sont ici

Livraison comme il se doit

Programa de bonificación

Promotions actuelles %

Notre showroom à Rüsselsheim

Projets réels, qualité réelle

Matériaux, entretien & accessoires