

OFFICINA ALESSI Serwis do kawy i herbaty CHIPPERFIELD

Nr art: OAL24 / Marka: [Officina Alessi](#)



94.000,00 €

w tym. 19% VAT w tym. Wysyłka

■ Czas dostawy: 6-8 miesięcy



Informacje o produkcji

Wymiary / dane techniczne:

Materiał: srebro próby 925/1000, ceramika, żywica termoplastyczna

Zestaw składający się z:

1 dzbanek do kawy z podwójnymi ściankami

1 czajniczek z podwójnymi ściankami

1 dzbanek na mleko

1 cukiernica

1 taca 30,5x37,5cm

Edycja: ograniczona do 99 egzemplarzy

Rok: 2000

Projekt: David Chipperfield

Uwaga: Zestaw jest wykonywany ręcznie na zamówienie.

"Tea & Coffee Towers"

Projekt "Tea & Coffee Towers", który Alberto Alessi i Alessandro Mendini rozpoczęli w 2002 roku, od dawna cieszy się statusem legendy. Teraz opublikowano trzy nowe wywiady, w których David Chipperfield, Greg Lynn i Gary Chang wyjaśniają, jak to zrobili.

Firmie Alessi zawsze udawało się w szczególnie sposób łączyć to, co praktyczne z tym, co modne. Wiele źródeł inspiracji zostało ożywionych, kształty i materiały zostały przemyślane w nowy i nietypowy sposób, aby stworzyć niezwykle produkty. Lista znanych architektów i projektantów, którzy pracują lub pracowali dla Alessi jest odpowiednio długa. Obejmuje ona - by wymienić tylko kilku - od Aldo Rossi, braci Castiglione, Richarda Sapper'a i Enzo Mari po Philippe Starcka, Bouroullecs i Jaspera Morissona. W ten sposób powstały inkunabuły do codziennego użytku.

Ale to nie wszystko. Jako zwiadowca, Alberto Alessi rozglądał się również w obszarach, które wykraczają poza codzienną praktyczność. Już w 1983 roku, w duchu optymizmu postmodernizmu, projektant Alessandro Mendini opracował wraz z Alberto Alessi projekt "Tea & Coffee Piazza". Dzięki temu projektowi dał impuls do radykalnego podejścia do projektowania srebrnych zestawów do kawy i herbaty, a także do samego projektowania i jego wielu możliwości. Alessi i Mendini byli w stanie zainspirować jedenastu najważniejszych młodych międzynarodowych architektów do analitycznego podejścia do zadania w formie manifestu architektonicznego. Rezultaty były zaskakujące i oryginalne. Wszystkie projekty wystrzyły poczucie konstrukcji, kompozycji i symboliki - czasami z silną szczyptą ironii. Michael Graves zaprojektował dzbany, które wyglądają jak wieże obrotowe, Charles Jencks zbadał formalny język starożytnych kolumn, a pokrywki dzbanów Aldo Rossiego wyglądają jak spiczaste dwuspadowe dachy. Wszystkie zestawy są zgrupowane razem jako zespół architektoniczny na placu tacowym.

W 2003 roku Alberto Alessi i Alessandro Mendini ponownie podjęli ten pomysł, ponownie mając na uwadze interakcję między dyscyplinami architektury i projektowania. To, co ich teraz interesowało, to związek między tworzeniem na dużą skalę architektury - i na małą skalę projektowania. Do udziału w eksperymencie zaproszono crème de la crème architektów, takich jak Gary Chang czy David Chipperfield, Morphosis, Greg Lynn czy SANAA. Po raz kolejny obrano nową ścieżkę projektowania, w której refleksja nad własnym zawodem łączy się z konkretnym zadaniem. Z projektu wyłoniły się "Alessi Tea & Coffee Towers", w których każdy uczestnik

Informacje o produkcji

bawi się wymiarami poszczególnych części i kombinacją różnych funkcji na swój własny sposób.

W sumie powstało 31 zestawów do herbaty i kawy, z których każdy jest eleganckim i wyrafinowanym przedmiotem do użytku domowego, a jednocześnie małą sceną do eksperymentów projektowych, wszystkie pasjanse, które tworzą miejski krajobraz, w którym ciało i przestrzeń odgrywają główną rolę.

W ramach współpracy między Museo Alessi i Edizioni Corraini wydano dwie płyty DVD z wywiadami na temat projektu "Tea & Coffee Towers", w których niektórzy z zaangażowanych architektów udzielają informacji na temat swoich intencji i podejścia, które wybrali dla swoich "mikro-architektur" i "wielokrotności". Prezentujemy trzy wywiady - wyłącznie z Davidem Chipperfieldem, Gregiem Lynnem i Garym Changiem - które powstały we współpracy z autorką i reżyserką Anną Pitscheider.

Jak wyjaśnia David Chipperfield, mniej interesowało go zaprojektowanie zestawu do kawy i herbaty bezpośrednio inspirowanego architekturą, niż przeniesienie procesu projektowania, z którego wyłaniają się jego budynki, na zadanie projektowe. Jego dwa dzbanki, które postrzega jako pojemniki na płyny, celowo nie mają uchwytów, co nadaje im szczególną jakość haptyczną. Jak powinno wyglądać coś, co zawiera płyn? - i: Co to znaczy wylać płyn? - to pytania, które przyświecały Chipperfieldowi.

Gary Chang konsekwentnie myśli o budowaniu i projektowaniu jako o procesie współpracy. Dlatego też zaobserwował lokalną tradycję, a następnie przeniósł ją na skalę globalną. W jego "serwisie do herbaty kung fu" każdy element odpowiada części rytuału picia herbaty. Każdy z nich wygląda inaczej, każdym można się bawić, ale żywy proces picia herbaty wyłania się dopiero z interakcji wszystkich z nich.

Greg Lynn przyjął bardzo radykalne podejście. Zainspirowany zaawansowaną technologią, formuje cztery części z tytanu, które tworzą jedno ciało, ale także grupę lub rodzinę. To, co konstruuje, wydaje się organiczne, ekspresyjne i erotyczne w tym samym czasie. Transformacja i interakcja odgrywają kluczową rolę w tworzeniu formy. Lynn bawi się objętością, a także użytkowaniem i przestrzenią, która jest tworzona i zmienia się w procesie, gdy na końcu z czterech elementów wyłania się rodzaj kwiatu.

Każdy, kto wysłucha trójki architektów i spojrzy na ich zestawy do kawy i herbaty, nie tylko zyska unikalny wgląd w proces projektowania. Za każdym razem jest to również spotkanie z ludzką kreatywnością, jej bogactwem i różnorodnością.

Opis produktu

"David Chipperfield trafił w dziesiątkę ze swoją pomysłowością i stworzył elegancki srebrny zestaw sztuców, który świadomie nawiązuje do burżuazyjnej wrażliwości minionych dziesięcioleci, ale ma również odrobinę tradycyjnej oryginalności". - A. Mendini, kwiecień 2003 Serwis do kawy i herbaty składający się z imbryka, dzbanka do kawy, dzbanka na mleko, cukiernicy i tacy. Materiały: ceramika, srebro 925/1000, srebro 925/1000, podwójne ścianki. Uchwyt wykonany z żywicy termoplastycznej. Produkcja ograniczona do 99 sztuk, plus 3 egzemplarze autorskie.

o Officina Alessi

Kolekcja Officina Alessi zawiera najbardziej wyszukane, wyrafinowane, eksperymentalne i innowacyjne produkty Alessi. Obejmuje również produkty z limitowanych edycji i te, które są dostępne tylko w niewielkich ilościach. Od 1983 roku Alessi prowadzi linię produktów Officina Alessi, dla której eksperymentalnego projektu Alberto stworzył projekt „Tea and Coffee Piazza”, dla którego jedenastu znanych architektów, takich jak Robert Venturi, Charles Jencks, Hans Hollein i Richard Meier zaprojektowało limitowane edycje serwisów do herbaty i kawy. Projekt „Tea and Coffee Piazza” „architecture en miniature” (architektura w miniaturze), który początkowo został uruchomiony jako kampania reklamowa, przyniósł Alessi międzynarodowe uznanie jako jeden z wiodących przedstawicieli postmodernistycznego designu.

Informacje o produkcie

Wszystko o Twoim zakupie

Oferty indywidualne zamiast wojny cenowej

Masz pytania? Oto odpowiedzi

Wysyłka, jak być powinna

Program bonusowy

Aktualne promocje %

Nasz showroom w Rüsselsheim

Prawdziwe projekty, prawdziwa jakość

Materiały, pielęgnacja i akcesoria
