

**'De helft ontstaat op de
commerciële afdeling'**



[1]

Alberto Alessi
...jong talent soms
wat bijsturen... [1]

La Cucina van Wiel Arets:
heel anders dan zijn
voorgangers [2]



ALBERTO ALESSI MAAKT GENIALE IDEEËN TASTBAAR

'Keukens zijn een ander universum'

Erik van den Berg

Voor de derde keer laat Alberto Alessi een stilte vallen. Hij aarzelt, alsof ieder woord zorgvuldig wordt gewogen. Wederom antwoordt hij in de wij-vorm: "In essentie zijn we gewoon zo'n typisch Noord-Italiaans familiebedrijf. Een van de vijftig à zestig bedrijven rondom Milaan die kort na de Eerste Wereldoorlog zijn ontstaan en leidend zijn geweest op het gebied van meubels en huishoudelijke producten. Alleen zijn wij geëvolueerd naar een soort industriële werkplaats, waar geniale ideeën tastbaar worden. Zie ons als de intermediair tussen 'swerelds creatiefste geesten en de consument."

Carlo Alessi zette in 1945 de toon met zijn iconisch geworden Bombé-servies. Zijn zoon Alberto bleek de overtreffende trap. Onder zijn leiding groeide het familiebedrijf uit tot een van 'swerelds meest gerespecteerde designmerken. Keukens zijn daarin een apart verhaal.

Sinds de Italiaan in 1970 het roer van zijn vader overnam, begeleidde hij op deze manier vele toonaangevende designers. De ene keer benadert hij hen om iets te maken, maar het gebeurt ook dat ontwerpers zelf met een idee naar de firma stappen: "De afgelopen

vijfentwintig jaar was het een beetje om en om", legt hij uit. "De helft van de producten ontstaat op onze commerciële afdeling. We geven een ontwerper richtlijnen mee en wachten zo'n drie maanden op de resultaten. Als we die goed vinden, gaan we het maken. Anders laten we het zitten. Maar we zullen nooit op de stoel van de ontwerper gaan zitten. Ontwerpers blijven altijd de geestelijk vader van hun product."

"Zo gaat het in ieder geval bij de oudere designers", vervolgt hij na een korte aarzeling. "Jong talent stuur ik soms wat meer bij."

CITRUSPERS We ontmoeten de grootmeester in het MAKK-museum in het centrum van Keulen, net achter de Dom. De Italiaan zit op een bankje en maakt zich op voor de opening van de expositie The Beauty and the Mastery die daar tot 3 april te zien is. Het overzicht,



[1]

'Uiteindelijk geef ik toch de voorkeur aan objecten'

dat eerder in Londen te zien was, geeft een beeld van bijna honderd jaar familiegeschiedenis. Van de eerste metaalwerkplaats van zijn opa in de Noord-Italiaanse stad Omegna tot de bekende citruspers van Philippe Starck. En van het iconische Bombé-servies van zijn vader, tot de meer recente Dressed-collectie van Marcel Wanders.

De meeste producten zijn speels en huishoudelijk. En bijna altijd speelt metaal de hoofdrol. Dat geldt ook voor de meeste producten die nu in de Alessi-fabriek worden gemaakt. Als we de grote baas vragen of hij, los van zijn familiegeschiedenis, ook voor metaal gekozen zou hebben, laat hij opnieuw een stilte vallen: "Om eerlijk te zijn niet", zegt hij zacht: "Ik heb hier nooit over nagedacht, maar als ik nu zonder enige gevolgen en zonder enige achtergrond zou moeten kiezen, zou ik misschien voor een ander materiaal gaan. Hout is het eerste wat in me opkomt. Of glas. Maar de geschiedenis heeft bepaald dat we met metaal werken en juist door dat verleden voel ik me daar comfortabel bij."

RECHT Keukens zijn een beetje een vreemde eend in de bijt bij Alessi. De eerste keukenlijn werd in 2006 gepresenteerd. Het project met Alessandro Mendini – Sinuosa, Geometrica, Agreste en Trasparente – sloot

qua vorm en kleuren naadloos aan bij het speelse karakter van het merk. En dat gold twee jaar later ook voor de keukens van Gabriele Centazzo. Maar dat veranderde in 2012, toen Alberto Alessi de Nederlandse architect Wiel Arets vroeg om een keuken te ontwerpen. Het resultaat (en de enige Alessi-keuken die in productie is) leek in geen enkel opzicht op zijn voorgangers: strak, recht, minimalistisch.

"Het waren bijzondere processen", blikt Alberto Alessi terug. "Maar uiteindelijk geef ik toch de voorkeur aan objecten. Die gaan interacties aan met de honderden andere spullen in een kamer en creëren samen een atmosfeer. Bij een keuken is dat anders. Dat is een universum op zich, van een totaal andere orde. In mijn optiek kan een keuken daarom alleen door architecten ontworpen worden. Voor een industrieel ontwerper is het te veelomvattend."

OPVOLGER Als we de bijna 70-jarige Alessi vragen of hij al een opvolger op het oog heeft, praat hij voor het eerst in de ik-vorm: "Er zijn meerdere kandidaten, maar juist dat maakt dat ik voorzichtig moet zijn. Ik kan me op dit punt geen misstap permitteren. Momenteel hebben we een aanzuigende werking op de beste designtalenten van de wereld. Europa, Azië, Amerika,



[2]



[3]

iedereen wil voor ons werken. Mijn opvolger moet in staat zijn om die positie te behouden. Dat is eigenlijk zijn enige opdracht.”

Hoe die leidende positie vervolgens gehandhaafd moet worden, laat hij over aan zijn opvolger: “Voor mij persoonlijk zou het prettig zijn als zijn karakter en visie op die van mij lijken, maar ik weet niet of dat ook het beste is voor het bedrijf.”

Als we hem vragen of zijn vader er destijds ook zo over dacht, valt er voor het eerst een langere stilte: “Dat was in het begin best lastig”, zegt hij, waarna hij weer een adempauze laat vallen: “Achteraf was ik misschien een beetje te radicaal in mijn ideeën, waardoor mijn vader moeite had om ze te begrijpen. Maar in de loop der tijd ben ik milder geworden. Uiteindelijk denk ik dat hij tevreden was over mijn invulling.”

www.ales.si.com



[4]



[5]

Volo, een van Mendini's ideeën voor Alessi [1]

Agreste [2]

Geometrica [3]

Praktische ontwerpen van Daniel Libeskind [4]

Metaal van Mario Trimarchi [5]