

Cosa hanno in comune: Antonio Citterio, Pierluigi Cerri, Jan Kaplicky (Future Systems), Italo Rota e Ron Arad? La collaborazione con Marzorati Ronchetti, leader nella lavorazione dell'acciaio inox. Questi designer hanno progettato, con l'azienda di Cantù, arredi e finiture per boutique, ristoranti, musei e case private. Ultimi, in ordine cronologico, lo showroom De Beers a Los Angeles (Citterio) e la facciata e la lounge bar in bronzo e inox del duoMO Hotel a Rimini (Arad). *Conversazioni* è il dvd, realizzato da N!03, che raccoglie, portandoci nei luoghi e nei cantieri, il racconto in prima persona della realizzazione delle opere e del rapporto con l'azienda e il materiale. Anticipato da considerazioni di Stefano Casciani, consulente dell'azienda, e di Stefano Ronchetti. Il valore aggiunto, se mai fosse necessario a completare l'interesse per l'opera, è la custodia con un particolare inserto di metallo. È un disegno originale di Alessandro Mendini, o meglio una delle 1.500 parti in cui sono state suddivise le lamiere sulle quali è stato riprodotto. Uniche e preziose. marzoratironchetti.it

Minimum è la nuova collana di Motta Architettura di "monografie essenziali" di noti architetti di ieri e di oggi. Agili volumi di divulgazione. Un'impostazione di nuova concezione che sembra assecondare l'appeal che l'architettura esercita negli ultimi anni su un pubblico differenziato e sempre più vasto, anche di non addetti ai lavori. Otto sezioni, uguali per ogni libro, analizzano dieci opere costruite e cinque progetti che definiscono la ricerca personale dell'architetto, presentano interviste, scritti e testi critici. Inedita, per un'opera di questo tipo è la "lettura fotografica comparata" fra servizi d'autore e quelli a maggiore diffusione. *Antoni Gaudi, Le Corbusier, Renzo Piano e Massimiliano Fuksas*, sono i primi titoli. E 14,90 euro è il prezzo di ognuno. mottarchitettura.com

Per fare un augurio di buona fortuna, non mancano le occasioni e in questo scampolo di fine anno si moltiplicano. Lucky, dell'azienda turca Gaia & Gino, è proprio il nome della collezione disegnata da Andrée Putman. Cinque pezzi di porcellana bianca (2 ciotole e 3 vasi), con interni o dettagli in rosso e nero, che si sviluppano sul motivo del quadrifoglio, uno dei portafortuna più graditi. Saranno in vendita in esclusiva nei negozi Sportmax di Milano, Parigi, Hong Kong e Taipei e nei negozi Max Mara di Tokyo, Nagoya, New York Soho, Barcellona e Berlino. Fino a fine Dicembre. Saranno rari quanto l'erba a quattro petali, ma almeno non sfioriscono! gaiandgino.com

Idee di vetro Le richiama ai designer di tutto il mondo il Consorzio Promovetro per la realizzazione di 20 nuovi oggetti che veicoleranno ancora nel mondo la perizia artigianale dei laboratori di Murano. I selezionati di Heart of Venice in Febbraio parteciperanno a un workshop con i maestri vetrai e le opere saranno esposte fisicamente in una mostra a Venezia e, virtualmente, nel sito del concorso e quindi sottoposti anche alla votazione del pubblico. Sarà un comitato scientifico ad aggiudicare cinque premi: quattro (di 2.500 euro) per categoria e uno (3.500 euro) assoluto. Ma anche il vincitore designato dalla giuria popolare del web riceverà un premio (1.000 euro). I prototipi vincitori saranno battuti all'asta per beneficenza, in una serata veneziana il 30 Marzo. Si possono inviare le proprie idee fino al 4 Dicembre. theheartofvenice.com

(Porzia Bergamasco)



S COME SPORT

Torniamo a parlare di Audi con la versione sportiva della "compatta premium" A3: la S3, che sarà sul mercato a fine anno. Un omaggio dovuto, visto che è notizia recente la vittoria del Titolo Team nel Campionato Italiano da parte della casa dei quattro cerchi. Traguardo raggiunto anche grazie a Tamara Vidali, seconda nella classifica dei piloti in gara. Due notizie in una! D'accordo, a salire sul podio è stata una RS4,

ma si tratta comunque di esperienza nel segmento e ci piaceva ricordarlo. La S3, limitata elettronicamente alla velocità di 250 km/h, è destinata alla strada più che alle corse, ed è anche la più piccola delle S, ma il suo motore – due litri quattro cilindri turbo – e le prestazioni offrono tutto quello che ci si aspetta da un'auto sportiva. E l'atmosfera dell'abitacolo consolida l'impressione di dinamicità che offre la sagoma dell'auto. Sedili anteriori sportivi di pelle/Alcantara o di sola pelle; assetto S; cerchi da 18"; volante sportivo di pelle (in optional con il segmento inferiore appiattito); quadro con gli specifici quadranti e indicatori; cielo nero o argento; look alluminio per pedaliera, bocchette di areazione e pomello leva del cambio (manuale a 6 marce, a proposito). E poi una ghiotta dotazione di serie e optional (anche per l'*infotainment*) a completare il tutto. Da non dimenticare che Audi S3 è dotata, come tutte le S, di trazione integrale permanente quattro. L'essenza dello stile e della praticità per chi si sente "sportivo" tutti i giorni. audi.it

Giulia Boghetich

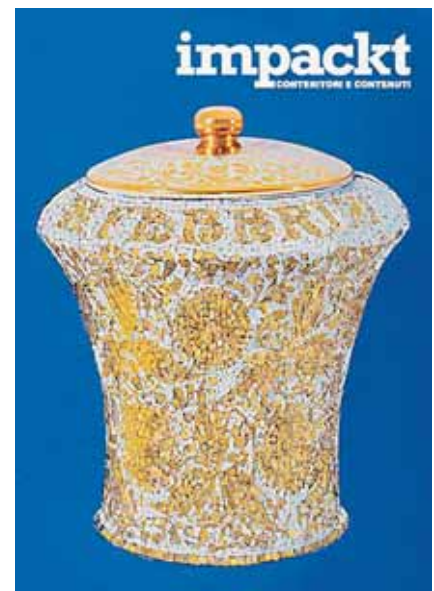
CONTENITORI E CONTENUTI

Condizionano le nostre scelte di acquisto. A volte li conserviamo. Altre li riutilizziamo. Più spesso li buttiamo, sperando di fare la scelta giusta, nella differenziata. *Impactt* (ed. Dativo, 11 euro) è il semestrale che dal 2002 si occupa di loro: i contenitori. Di tutte le fogge e finalità, sono osservati con gusto critico, occhio indagatore, taglio sociale e affondi, inevitabili, nel design e nell'arte. Tematico, bilingue, di agile formato, ideato e diretto da Sonia Pedrazzini e Marco Senaldi, *Impactt* è una "guida turistica attraverso i panorami reali e mentali del packaging".

"Delicious Packaging" (in copertina l'opera *Un Secolo Dolce* di Leonardo Pivi) è la ricerca sviluppata nel nuovo numero, ora in libreria, sulla traccia dell'idea medievale del "giardino delle delizie". Un'indagine sull'incontro di gastronomia, enologia, cosmetica e arte con il piacere dei sensi. Il raffinato che suggerisce un'alternativa percorribile alla "schiavitù da immagini sgargianti e chiassose quanto insapori, inodori e intangibili".

Da gustare. impactt.it

PB



LEZIONI PODCAST

Il podcasting è ormai fra i più diffusi metodi di distribuzione di contenuti audio e video. Utilizzando qualsiasi lettore di Mp3, palmare, cellulare, computer, si può usufruire di questi servizi in ogni momento e ovunque. Quello più comune è la musica, ma un docente del Dipartimento di Architettura, della Facoltà di Architettura dell'Università Ludovico Quaroni di Roma, ha pensato – un anno fa, pioniere in Italia – di rendere disponibili anche le sue lezioni di Progettazione. È Antonino Saggio. Architetto, personalità poliedrica, infaticabile: cura la collana *Testo&Immagine*, scrive saggi anche trasversali all'architettura, ha un suo blog, un suo sito. Ma soprattutto ha un vivace e costante rapporto con i suoi studenti, con cui sviluppa, oltre questo del podcasting, altri svariati progetti. Lasciamo che a spiegarlo sia lui. arch1.uniroma1.it/saggio/didattica

RODEO Come "funziona" la tua didattica con l'Information Technology? **ANTONIO SAGGIO** In una rete fittissima che prevede il mio sito e il sito che gli studenti elaborano per il corso **RODEO** Come avviene la "traduzione" delle lezioni orali sul web? **AS** Registro le lezioni in aula, che si svolgono in base a un brogliaccio che ha immagini e link, e le trasferisco quasi automaticamente sul podcast. Sulla base delle lezioni, gli studenti possono scrivere degli approfondimenti. Se validi, li inserisco. Così ogni lezione è anche *in progress*, contiene "anche" i loro contributi **RODEO** Come si accede al podcast? **AS** Da iTunes music store e anche dal blog (antoninosaggio.blogspot.com), da dove si ha accesso anche alla lezione con immagini e link **RODEO** Allora si può fare a meno delle aule dell'università e dei docenti? **AS** Tutto questo è solo un "intensificatore", non sostituisce la parola, che è la chiave della didattica. Quando insegnavo in Mozambico, e gli studenti avevano un solo pezzo di carta per disegnare e cancellavano per fare una proposta diversa!, ho capito che nella didattica il 95 per cento è il rapporto docente-studente. Il resto – tutto il resto! – non è più del 5 per cento. *Porzia Bergamasco*