

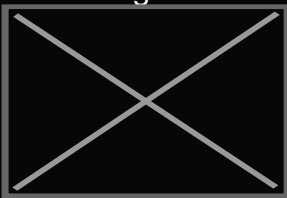
The Tending Box, la nuova collezione di Alessi per il mixologist

alessi-d12a7f01

Progettata da Giulio Iacchetti con il mixologist Oscar Quagliarini, la collezione The Tending Box rilegge gli strumenti tradizionali usati per la preparazione dei cocktail, dando vita a oggetti che uniscono estetica e funzionalità.

In un'equilibrata sintesi tra forma e funzione, sono **reinterpretate le tipologie più classiche di questa disciplina**: agitatore per cocktail, bicchiere miscelatore, passino da bar, misurino per cocktail, cucchiaio miscelatore e frullino da bar assumono nuove caratteristiche tecniche e ricercati dettagli estetici.

Tutti i prodotti della collezione sono **realizzati in acciaio inossidabile 18/10** e sono proposti sia singolarmente, sia in due diversi set per costruire, ampliare o ripensare la propria dotazione personale da mixologist.



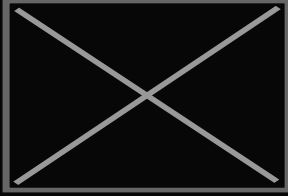
AGITATORE PER COCKTAIL "PARISIENNE"

In linea con le tendenze della mixologia contemporanea, che lo preferisce alle altre tipologie di agitatori per cocktail, il "Parisienne" è reinterpretato da Giulio Iacchetti e Oscar Quagliarini definendo un nuovo, sorprendente, standard di maneggevolezza. Il disegno morbido del bicchiere superiore dialoga per contrapposizione con la linea sottile del pomolo equilibrandone la composizione e donando sicurezza alla presa del [mixologist](#).



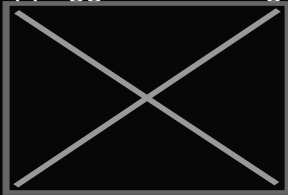
BICCHIERE MISCELATORE

Un design essenziale in armoniosa sintesi con l'estrema funzionalità: un must-have del mixologist.



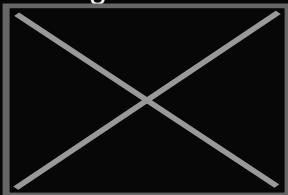
DOPPIO PASSINO DA BAR

Il doppio passino cela in un design innovativo alte caratteristiche professionali ed estetiche. Dotato di due molle, facilmente identificabili grazie alle aperture a mezzaluna, consente di scegliere il filtraggio desiderato. Il pomolo permette di modulare la pressione del passino sul bicchiere, regolando ulteriormente la capacità filtrante delle molle, inoltre facilita l'utilizzo con una sola mano e offre un appoggio sicuro e igienico sul piano di lavoro.



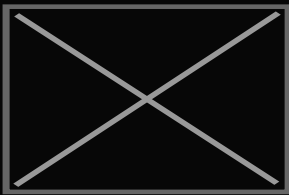
MISURINO PER COCKTAIL "QUADRI COMBO JIGGER"

Giulio Iacchetti e Oscar Quagliarini compongono intorno a un anello le quattro misure comunemente usate nelle preparazioni dei cocktail, ripensando nel suo progetto il gesto stesso del dosare: nel suo armonioso roteare tra le dita il Quadri Combo Jigger si fonde organicamente con i movimenti fluidi del mixologist.



CUCCHIAIO MISCELATORE

Nella dotazione di ogni Mixologist non può mancare il classico cucchiaino miscelatore. La collaborazione con Oscar Quagliarini ha portato allo sviluppo di un oggetto dalle caratteristiche professionali, dove peso, lunghezza e forma sono il prodotto di un attento studio della tipologia e dei suoi utilizzi.



FRULLINO DA BAR "BÂTON LÉLÉ"

Realizzato tradizionalmente con un rametto di Quararibea turbinata, pianta tipica caraibica, questa originale reinterpretazione del frullino da bar "Bâton Lélé" si cristallizza nell'acciaio inossidabile.