



Da icona a prodotto

Il vetro come tramite di tradizioni

#product design
#tradition
#glass
#3d print

testo di/text by Daniil Molodichenko

From icon to product. Glass as a means of tradition The Spremosa project is the name of the juicer created by Wave Murano Glass to demonstrate and give shape to the proposed hypotheses. This product is the result of the union between two materials and two contrasting processing techniques, created with the desire to bring something different to the panorama of objects produced and sold by Murano glassworks, going beyond the aesthetic aspect and beyond the usual “cavalluccio” or “pesciolino” that can be taken home as a souvenir, in memory of a fantastic experience of pure Italian craftsmanship. With its dual nature, Spremosa intends to communicate through its glass base a tradition dear to the inhabitants of the Venetian lagoon, that is “the rose of St. Mark”, a feast usually celebrated on April 25th, which in order not to coincide with the Liberation Day has been formally moved to November 21st, even if the two feasts often coincide in the same events. During this feast, a rosebud is given to the person you love, a symbol of love that does not go out, of a feeling that does not know the time and age of life. The tip made for this prototype, in plastic, wants to make it a usable product, adding a function besides the emotional and aesthetic aspect. The inspiration is due to the provocative choice to obtain the opposite of what happened with the Juicy Salif (1988),

Il progetto Spremosa è il nome dello spremiagrumi realizzato dalla Wave Murano Glass, per dimostrare e dare forma alle ipotesi proposte. Questo prodotto è il frutto dell'unione tra due materiali e due tecniche di lavorazioni contrastanti, creato con la volontà di portare nel panorama degli oggetti prodotti e venduti dalle vetrerie muranesi, qualcosa di diverso, andando oltre l'aspetto estetico ed oltre il solito “cavalluccio” o “pesciolino” che si può portare a casa come souvenir, nel ricordo di una fantastica esperienza del puro artigianato italiano. Con la sua doppia natura, Spremosa, intende comunicare tramite la base in vetro una tradizione cara agli abitanti della laguna veneziana, ovvero “la rosa di San Marco”, una festa celebrata abitualmente il 25 aprile, che per non coincidere con la Festa della Liberazione è stata spostata formalmente al 21 novembre, anche se le due feste spesso coincidono negli stessi eventi. Durante questa festa viene regalato un bocciolo di rosa alla persona che si ama, simbolo dell'amore che non si spegne, di un sentimento che non conosce il tempo e le età della vita. La punta realizzata per questo prototipo, in plastica, vuole renderlo un prodotto utilizzabile, aggiungendo una funzione oltre all'aspetto emotivo ed estetico. L'ispirazione è dovuta alla scelta provocatoria di ottenere il contrario di ciò che è avvenuto con il Juicy Salif (1988), lo spremiagrumi di Philippe Starck (prodotto da Alessi dal 1990) divenuto una delle icone più riconoscibili del design, trasformando un'icona già esistente, ovvero la rosa, in un prodotto, come lo spremiagrumi. La base in vetro soffiato, realizzata dalle abili mani degli artigiani muranesi come Roberto Beltrami, ha due principali caratteristiche: una serie di tre solchi che mimano la forma delle dita e una bolla sporgente. Questi elementi sono utili per aumentare l'ergonomia dell'oggetto, rendendo lo spremiagrumi più facile da maneggiare, sia durante la fase di spremitura che nella fase del versamento del succo nel bicchiere. La punta rispetta alcuni criteri fondamentali di uno spremiagrumi: l'adattabilità ad ogni agrume, efficacia nel suo utilizzo e la pulizia dopo l'uso. Composta da cinque elementi differenti progettati per assolvere ognuno una funzione differente, ma con il medesimo obiettivo, cioè quello di garantire una spremuta con il minimo contenuto di polpa. La caratteristica più evidente è il foro centrale che attraversa l'intera punta, studiato appositamente per evitare che venga tritata la colonna centrale presente in ogni agrume, evitando la creazione inutile di polpa. Elemento fondamentale di questo progetto è la guaina che si interpone tra la punta e la base. La sua funzione principale è proprio quella di impedire che la punta ruoti intorno al suo asse verticale mentre viene usata, inoltre creando attrito, evita che si sfilii troppo facilmente. La guaina



Philippe Starck's juicer (produced by Alessi since 1990) which has become one of the most recognizable icons of design, transforming an already existing icon, the rose, into a product, like a juicer. The blown glass base, made by the skilful hands of the walled-in craftsmen like Roberto Beltrami, has two main features: a series of three grooves that mimic the shape of the fingers and a protruding bubble. These elements are useful to increase the ergonomics of the object, making the juicer more comfortable to handle, both during the squeezing phase and when pouring the juice into the glass. The tip respects some fundamental criteria of a juicer: adaptability to each citrus fruit, effectiveness in its use and cleaning after use. Composed of five different elements, each one designed to fulfil a different function, but with the same objective, that is to guarantee a juice with the minimum pulp content. The most prominent feature is the central hole that crosses the entire tip, specifically designed to prevent the central column in each citrus fruit from being chopped, thus avoiding the unnecessary creation of pulp. A fundamental element of this project is the sheath that is interposed between the tip and the base. Its primary function is precisely that of preventing the tip from rotating around its vertical axis. At the same time, it is being used, also creating friction and preventing it from slipping off too quickly. The sheath has been made by 3D printing using a soft polymer that adapts to the shape of the glass. This technological choice is given by the



need to solve the problem derived from the impossibility to foresee the deformation of the handcrafted glass. The shape of the sheath is obtained through a parametric algorithm which only needs a change of values in case the shape of the glass requires it. The glass base has been scanned three-dimensionally in order to obtain a digital reproduction. Subsequently, simplifying the shape obtained from the three-dimensional point cloud, the result is a more conventional one to production through the use of a mould, instead of being produced entirely with the "flying hand" technique. This has the advantage of speeding up the entire production process and drastically reducing costs. The research carried out

with the sheath, and the tip is still fundamental. Although a mould is used, the deformation of the thickness of the glass is still present. The use of 3D printers has a current benefit in the context in which we find ourselves. The Murano furnace, by purchasing a 3D printer, will not have to rely on third parties to produce elements that are not made of glass but will be able to count on this technology at a low price compared to industrial machinery, which can be included in the costs related to the number of elements required.



146

147

è stata realizzata tramite stampa 3D utilizzando un polimero morbido e capace di adattarsi alla forma del vetro. Questa scelta tecnologica è data dalla necessità di risolvere il problema derivato dalla impossibilità di prevedere la deformazione del vetro realizzato artigianalmente. La forma della guaina è ottenuta attraverso un algoritmo parametrico il quale ha soltanto l'esigenza di un cambio di valori nel caso in cui la forma del vetro lo richieda. La base di vetro è stata scannerizzata tridimensionalmente, in modo da ottenere una riproduzione digitale. Successivamente, semplificando la forma ottenuta dalla nuvola di punti tridimensionale, ne è risultata una più convenzionale alla produzione attraverso l'utilizzo di uno stampo, invece di essere prodotta interamente con la tecnica della "mano volante". Questo ha ottenuto il vantaggio di velocizzare l'intero processo produttivo e abbattere drasticamente i costi. Le ricerche svolte con la guaina e la punta sono ancora fondamentali. Nonostante si utilizzi uno stampo, la deformazione dello spessore del vetro è comunque sempre presente. L'utilizzo delle stampanti 3D ha un attuale beneficio nel contesto in cui ci troviamo. Il forno muranese acquistando una stampante 3D non dovrà fare riferimento a terzi per produrre elementi che non siano in vetro, ma potrà contare su questa tecnologia dal prezzo contenuto rispetto ai macchinari industriali, in grado di rientrare nei costi relativi al numero di elementi richiesti.