

# Metodologia della progettazione

- \* Osservare
- \* Interpretare
- \* Agire
- \* Ricercare
- \* Valutare
- \* Strutturare
- \* Comprendere
- \* Realizzare
- \* Innovare



Alma Mater Studiorum  
Università di Bologna  
Metodologia  
della progettazione  
A.A. 2023–2024

Docente  
Silvia Gasparotto  
  
Collaboratrice  
Giulia Bastoni

Studenti  
Andrea Fiorentini  
Alessandro Caneva  
Leonardo Callegati  
Tommaso Baroncini



***“Come con arte va preparato, così con arte va bevuto.”***

*Abd el-Kàder*

# La Caffettiera

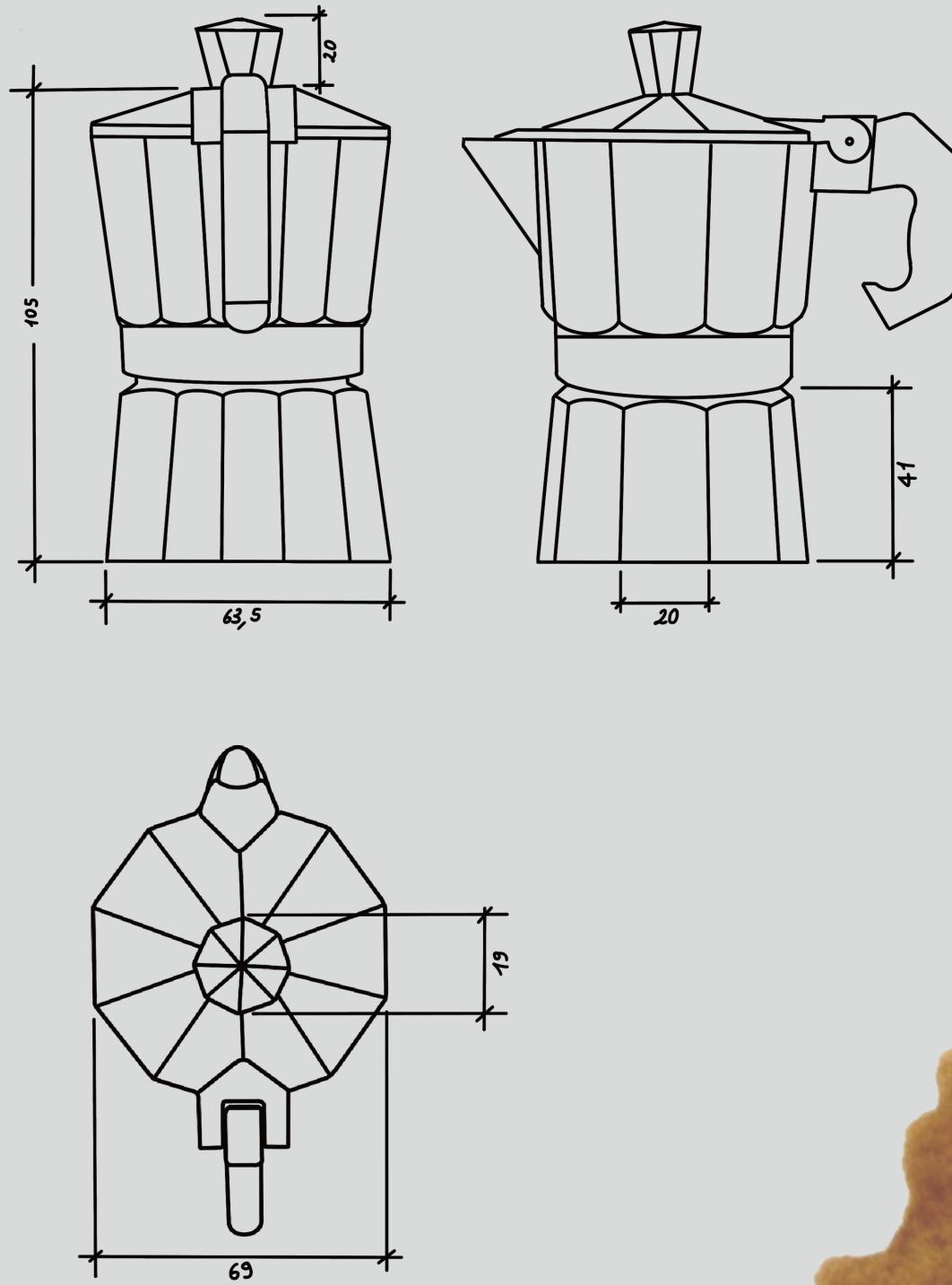
**La caffettiera è un piccolo gioiello di design e funzionalità, perfetta per chi desidera preparare una bevanda dal gusto intenso e autentico, mediante la percolazione dell'acqua calda attraverso il caffè macinato.**

**Il suo funzionamento è semplice e efficace. Si compone di tre parti principali: il serbatoio dell'acqua, il filtro contenente il caffè macinato e la brocca. Si inizia riempiendo il serbatoio con acqua fino alla valvola di sicurezza. Successivamente si immette il caffè macinato nel filtro. Dopo pochi minuti, il vapore spinge l'acqua calda verso l'alto, estraendo l'aroma e il sapore del caffè. Le sue dimensioni, più compatte e ridotte rispetto alla classica Moka Bialetti, la rendono particolarmente maneggevole e adatta anche a spazi limitati.**

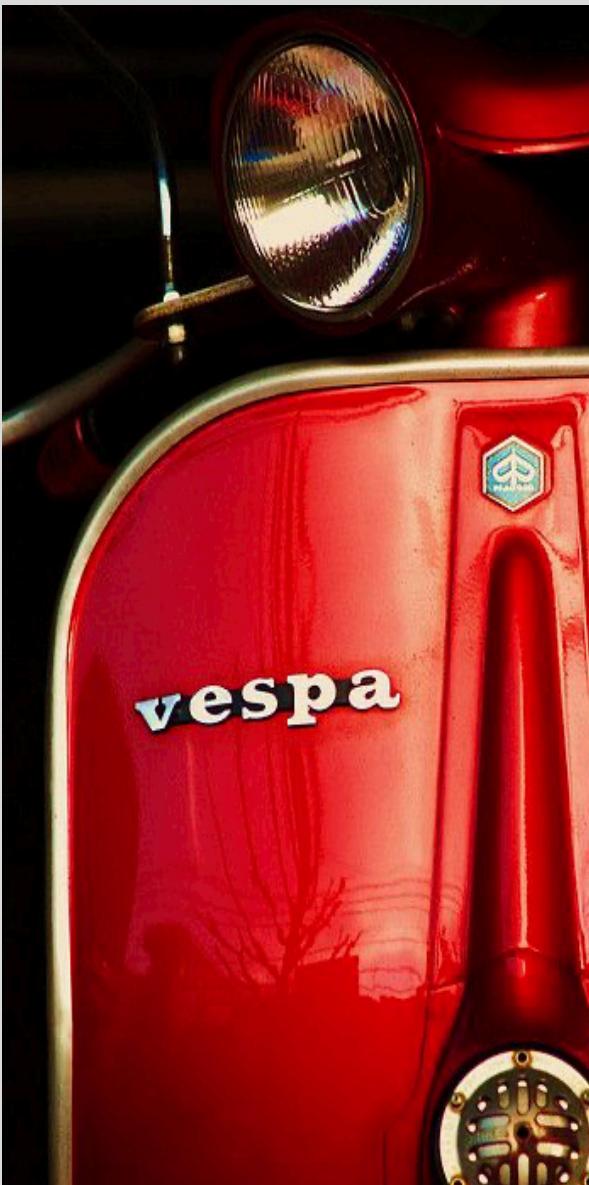
**La finitura rossa accesa, infine, aggiunge un tocco di vivacità e stile.**



# Proiezioni Ortagonali



# Linguaggio formale



**Vespa, Piaggio,  
Corradino D'Ascanio, 1946**

La Vespa di Corradino D'Ascanio è uno scooter nato dalla necessità di conversione di alcuni componenti destinati all'industria aeronautica militare. Il design semplice e compatto ha reso lo scooter accessibile ad un vasto pubblico e ha contribuito alla sua rapida diffusione.

Oggi, grazie al design divenuto simbolo del Made in Italy, è esposta nei musei di design e arte moderna di tutto il mondo, tra questi il MoMa di New York e il Triennale Design Museum di Milano.

**Radiocubo Brionvega, Richard Sapper & Marco Zanuso, 1964**

La Radiocubo TS502 è un'icona del design italiano del XX secolo. Questo dispositivo si distingue per la forma compatta e geometrica, con una struttura a cubo che può essere aperta a metà, mostrando i controlli e l'altoparlante. L'idea dell'oggetto pensato per un doppio uso, grazie al meccanismo del guscio richiudibile è alla base del successo dell'oggetto. La sua innovativa combinazione di forma e funzione, estetica e funzionalità, ha reso la Radiocubo un simbolo di design industriale.



## **Radiofonografo Briovenga, Achille & Pier Giacomo Castiglioni, 1965**

**Il radiofonografo Briovenga è un dispositivo che combina un giradischi e una radio in una singola unità, caratterizzata da linee pulite, un'estetica minimalista e una funzionalità innovativa. La sua forma compatta e modulare lo rende un pezzo versatile e distintivo, capace di integrarsi in molteplici contesti domestici.**

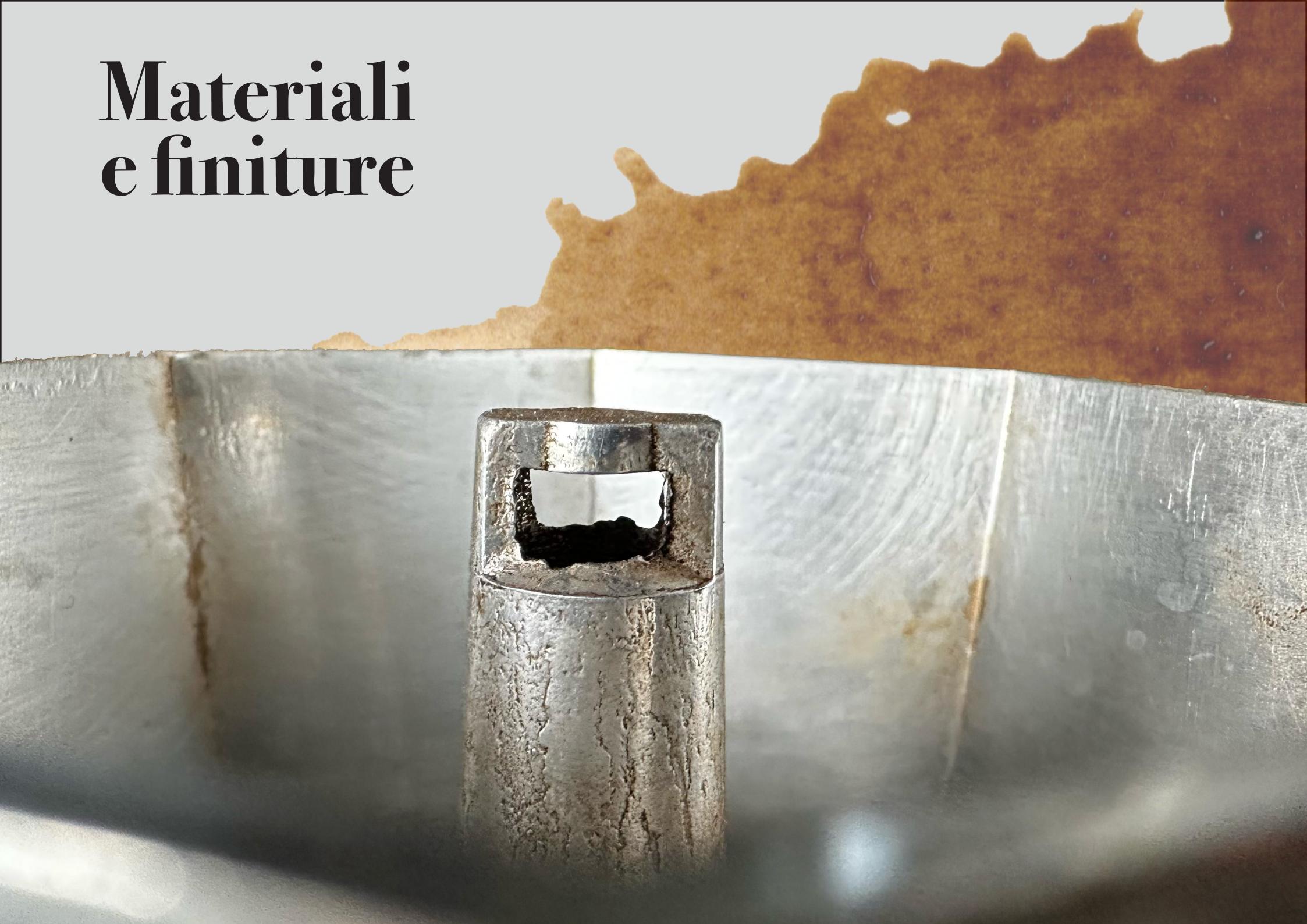
**Il design, riconosciuto per la sua eleganza senza tempo e l'attenzione ai dettagli rappresenta un perfetto equilibrio tra forma e funzione.**



## **Carrello Boby, Joe Colombo, 1970**

**Il carrello Boby è un mobile contenitore multifunzione, famoso per il suo design pratico e innovativo. Realizzato in plastica ABS, è caratterizzato da una struttura modulare con cassetti e vani estraibili che offrono un'elevata capacità di stoccaggio. Il Boby è montato su ruote, caratteristica che lo rende facilmente trasportabile e adatto a diversi utilizzi, sia in ambienti domestici che professionali. La configurazione flessibile e la varietà di colori disponibili hanno contribuito a renderlo un mobile simbolo del design industriale del XX**

# Materiali e finiture



**Le caffettiere possono essere realizzate in diversi materiali, tra cui acciaio inossidabile, alluminio, vetro borosilicato o plastica resistente al calore. Le finiture variano dal lucido al satinato, contribuendo a conferire uno stile moderno o classico.**

**La scelta di utilizzare l'alluminio per la produzione della moka è principalmente legata alle sue proprietà di conducibilità termica e di resistenza. L'alluminio è infatti un metallo leggero e altamente conduttivo che consente un'efficace distribuzione del calore durante il processo di preparazione del caffè. Questo è fondamentale per garantire che l'acqua raggiunga la temperatura ottimale per l'estrazione dei sapori dal caffè macinato.**



**Inoltre, l'alluminio è un materiale economico e facile da lavorare, rendendolo ideale per la produzione su larga scala di caffettiere come la moka.**

**Alcuni esperti di caffè sostengono che una moka ben usata possa sviluppare nel tempo una patina interna che migliora il sapore del caffè. Questo strato di oli e residui di caffè può esaltare gli aromi e i sapori. Tuttavia, è importante mantenere la moka pulita e in buone condizioni per garantire che questo processo avvenga correttamente e non comprometta la qualità del caffè.**

# Processi di produzione



## Colata in sabbia

Il processo inizia creando un modello di materiali vari, come sabbie compatte, con un piano di simmetria per aprire la forma senza danni. Successivamente, si versa l'alluminio liquido nella forma sfruttando la gravità. Una volta solidificato il metallo, il pezzo deve essere lavorato con cura per ottenere le caratteristiche desiderate. Ripulito dalle incrostazioni, da possibili imprecisioni e dai residui della fusione.

## Stampa in bachelite

La bachelite è una resina termoindurente costituita da fenolo e formaldeide a cui vengono aggiunti materiali come grafite o farina di legno al fine di migliorarne la resistenza meccanica ed al calore.

Il processo di produzione consiste in un semplice stampaggio a compressione, metodo comunemente utilizzato per i materiali termoindurenti.



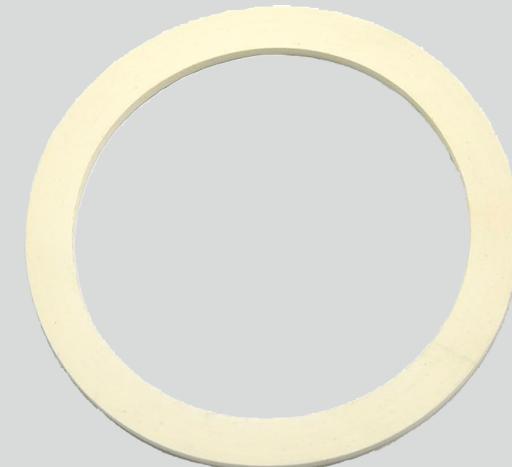


## Filtro in alluminio

**Il filtro è composto da due parti in alluminio: una a forma di imbuto per controllare l'ascesa dell'acqua con il vapore e l'altra traforata per distribuire i fluidi in modo uniforme sulla polvere di caffè. Si uniscono per pressione.**

## Guarnizione

**Un anello flessibile e resistente al calore, progettato per assicurare una tenuta ermetica tra la parte superiore e inferiore della caffettiera. Realizzata in silicone alimentare, questa guarnizione è in grado di resistere a temperature elevate e all'usura, garantendo la sicurezza e l'efficienza del processo di preparazione del caffè**



# Antropometria

**La caffettiera presa in analisi presenta dimensioni inferiori rispetto alla classica icona della Bialetti, probabilmente perché pensata per un utilizzo in condizioni non totalmente confortevoli, come campeggi e viaggi, o per un facile trasporto.**

**Il manico e il pomello risultano essere inadatti all'utilizzo da parte di un individuo adulto, quanto più favorevoli all'utilizzo da parte di un bambino; infatti, le misure di questi due elementi non sono presenti nella fascia degli studi antropometrici riguardanti la maggior parte degli individui, bensì tendono a collocarsi nella zona che riguarda soggetti di piccole dimensioni. Nonostante ciò, il manico può essere impugnato impiegando due dita, non l'intera mano e lo stesso risulta valere per il pomello.**

**Un elemento che può essere invece vantaggioso, grazie alle sue dimensioni ridotte, è il diametro della porzione circolare intermedia, necessaria per aprire l'oggetto. Questa, infatti, permette una maggiore adesione della mano, facilitando così lo svitamento e l'avvitamento.**



# Affordance

---



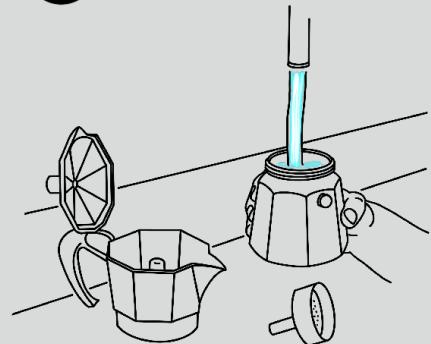
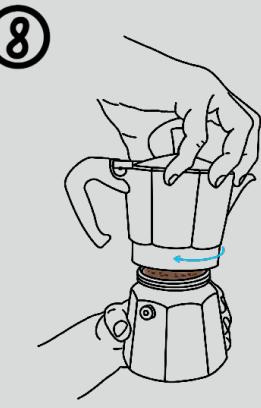
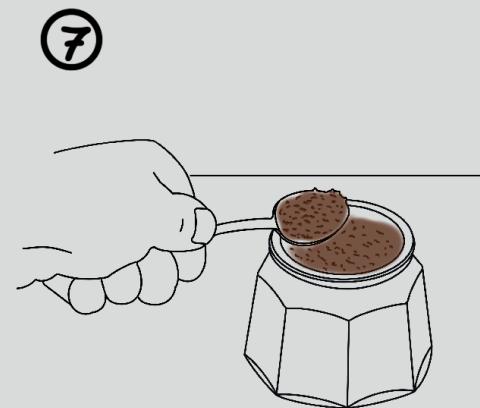
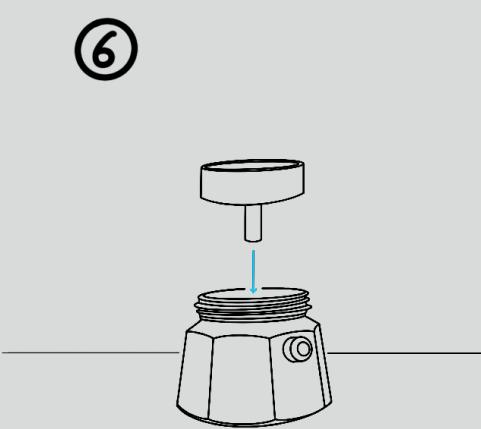
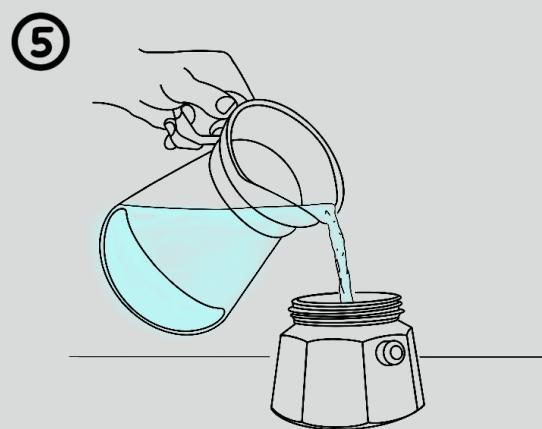
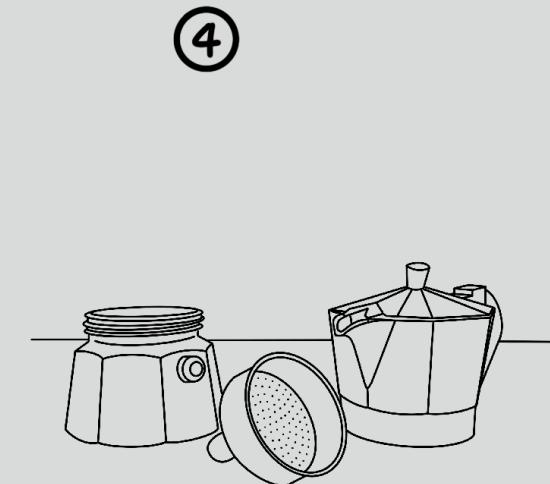
**La caffettiera in questione è dotata di vari elementi che ne suggeriscono il funzionamento e la dinamica. I più evidenti risultano essere il manico e il pomello superiore, che sono realizzati in materiale differente rispetto al corpo dell'oggetto; il primo suggerisce di essere afferrato in modo da sostenere la caffettiera senza scottarsi, il secondo invece invita ad essere, in primo luogo ghermito e successivamente sollevato al fine di aprire la porzione superiore della caffettiera il cui movimento viene bloccato dalla sua cerniera che si appoggia al manico.**

**Un ulteriore segnale viene inviato dal beccuccio che, con la sua forma ristretta e volta verso l'esterno, risulta essere il punto di fuoriuscita del caffè contenuto nell'oggetto.**

**Anche la porzione liscia e circolare al centro della struttura suggerisce di essere afferrata per poi, tramite avvitamento o svitamento, riuscire ad aprire la caffettiera e accedervi alle componenti interne; l'inizio e la fine di tale gestualità è ben definita dalla conformazione della filettatura stessa.**

**Infine è necessario sottolineare il colore di questo oggetto, un rosso acceso, sinonimo di vivacità e giocosità.**





## Ibrik turco

Un piccolo bricco in ottone e rame con un lungo manico, un beccuccio sottile e decorazioni intricate



XVI

XVII  
-  
XVIII

## French Press

Realizzata in vetro con uno stantuffo metallico e filtro a rete. Sfruttando il principio dell'infusione, permette di separare i fondi di caffè dal liquido con una semplice pressione manuale



## Cuccumella

Un contenitore cilindrico in metallo diviso in due parti, con una base ampia ed un beccuccio, accompagnato da un filtro interno



1852

1933

XXI



## Moka Express

Inventata da Alfonso Bialetti, è realizzata in alluminio con forma ottagonale

## Caffettiera elettrica

Realizzate in acciaio inossidabile, alluminio o plastica, con pulsanti digitali e componenti elettriche integrate



# Analisi tipologica

## Macchina da caffè professionale

La macchina da caffè è uno strumento professionale, capace di fare più bevande contemporaneamente. Il prezzo elevato e l'ingombro maggiore rispetto ad una caffettiera classica, la rendono scomoda per la maggior parte degli utenti. I vantaggi di questo modello sono il lavaggio automatico la ricarica automatica della caldaia.



## Moka Express

Caffettiera ideata dall'imprenditore italiano Alfonso Bialetti nel 1933 e prodotta successivamente in più di 105 milioni di esemplari. Si tratta di un prodotto di design famoso in tutto il mondo come icona del Made in Italy, la cui forma ottagonale rappresenta ancora oggi un elemento distintivo e simbolico. Oggi è presente nella collezione permanente del Triennale Design Museum di Milano e del Moma di New York.

## Caffettiera Ibrik

Le origini di questa caffettiera risalgono alla metà del XVI secolo. Nel 1554 a Istanbul (all'epoca di Costantinopoli), venne sperimentata per la prima volta la preparazione del caffè turco con l’“Ibrik”, un antico bricco di ottone e rame, con collo stretto e manico lungo, usato per far bollire acqua e polvere di caffè. Grazie a questo oggetto si diffonde il consumo di questa bevanda calda e schiumosa. La preparazione del caffè turco, divenuta un rito radicato e un momento di condivisione, è raccontata e descritta in un museo dedicato ad Istanbul.



## Caffettiera a sifone

La caffettiera a sifone, conosciuta anche come “caffettiera a depressione”, è stata inventata in Germania nella prima metà del XIX secolo. Il suo brevetto risale invece al 1838, dal francese Jeanne Richard. Questo oggetto, più ingombrante ed articolato nella forma rispetto ad una Moka, sfrutta un particolare meccanismo di estrazione del caffè che si basa sulle differenze di pressione date dal vapore generato.

## Caffettiera napoletana

La caffettiera “napoletana”, conosciuta anche come “cuccumella” dal termine napoletano “cuccuma”, deriva dal vaso di terracotta usato per bollire l’acqua. Nonostante il nome, la cuccumella ha origini francesi: fu inventata nel 1819 dal parigino Jean-Louis Morize. Inizialmente in rame e poi in alluminio, è composta da 4 pezzi che si incastrano senza guarnizioni. A differenza della Moka Express, la cuccumella sfrutta la forza di gravità, offrendo un caffè dal sapore più intenso e deciso.



## Caffettiera a stantuffo

La caffettiera a stantuffo, conosciuta anche come “french press” è un tipo di caffettiera brevettata in Francia nel 1852 da Meyer e Delforge. La French Press costituisce uno strumento di estrazione del caffè molto diffuso, composto da un contenitore, nel quale si versa la polvere di caffè e l’acqua bollente, un coperchio e, attaccato a questo, uno stantuffo. Il funzionamento di questa caffettiera si basa sul principio dell’infusione e può essere poi realizzata in vetro, ceramica o acciaio inossidabile.

## Caffettiera a induzione

Una caffettiera dalla forma familiare e al tempo stesso innovativa.

Disegnata dall'architetto David Chipperfield, è un'interpretazione d'autore di una intramontabile icona della cultura italiana. Chipperfield introduce una serie di dettagli che rendono il design della caffettiera inedito e ancora più funzionale, come il coperchio piatto su cui appoggiare le tazzine da scaldare.



## Distributore automatico di caffè

Un distributore automatico di caffè eroga bevande calde a base di caffè in modo rapido e conveniente. Comunemente presente in uffici, stazioni, scuole e altri luoghi pubblici, offre varie opzioni, dall'espresso al cappuccino, con possibilità di aggiungere zucchero, latte o aromi. A causa dell'ingombro, del costo elevato e della manutenzione complicata, non è adatto per uso familiare.

## Macchina per caffè filtrato

Una macchina per caffè elegante e funzionale, progettata per preparare il caffè con il metodo del filtraggio. Caratterizzata da un design raffinato ed intuitivo, tipico del marchio Alessi, è realizzata con materiali di alta qualità che assicurano durata e facilità di utilizzo, rendendola un'ottima scelta per chi cerca praticità ed estetica in cucina.

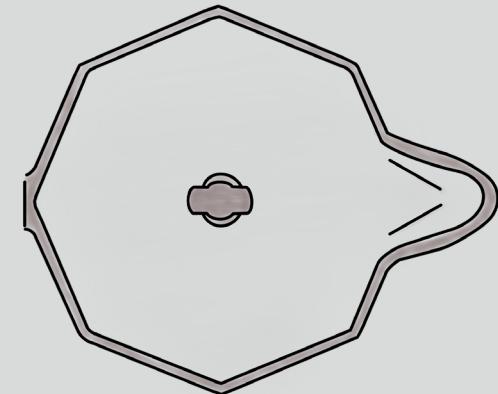


## Macchinetta per caffè a capsule

Una macchinetta elettrica da caffè di piccole dimensioni è un elettrodomestico compatto e funzionale, progettato per preparare caffè espresso in modo rapido e semplice. Ideale per cucine con spazio limitato, uffici o per chi ama gustare un buon caffè anche fuori casa. Queste macchinette combinano efficienza e praticità senza rinunciare alla qualità.

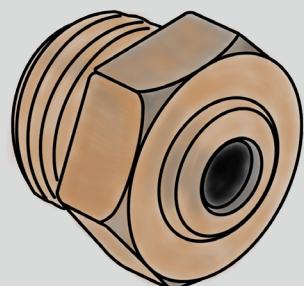
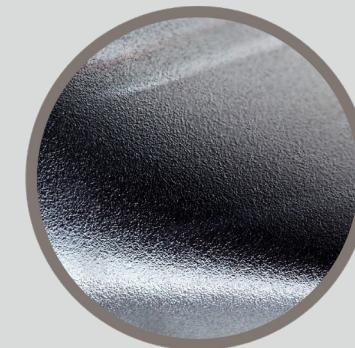
# Peculiarità

**La caratteristica forma ottagonale in alluminio della moka, brevettata e distintiva, ha portato a imitazioni con un diverso numero di lati. Questa forma facilita la presa anche quando la superficie è bagnata.**



**Il manico e il pomello sono realizzati in bachelite e ciò permette di prendere la Moka senza bruciarsi. Questo è possibile grazie alle caratteristiche isolanti e dissipanti del materiale composito.**

**La porosità dell'alluminio, materiale di cui è costituito il corpo della Moka, garantisce la qualità del caffè impregnando l'utensile dell'aroma ad ogni uso.**



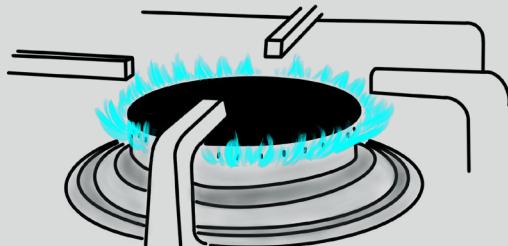
**La valvola di sicurezza, nella parte inferiore della Moka, previene un aumento eccessivo della pressione nella camera d'ebollizione.**

# Criticità

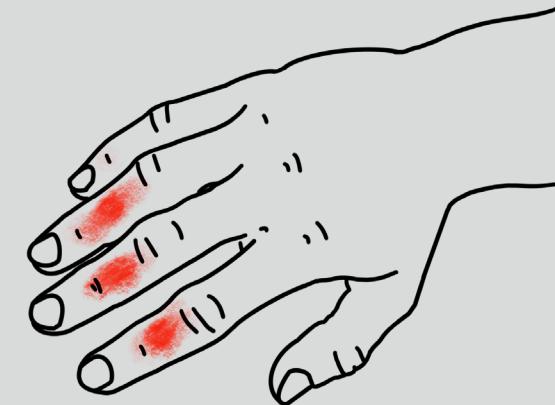
**Il manico in bachelite è posizionato molto vicino al corpo in alluminio, motivo per cui è facile scottarsi, rischiando di urtare con le dita il corpo caldo della Moka mentre la si prende dal manico.**



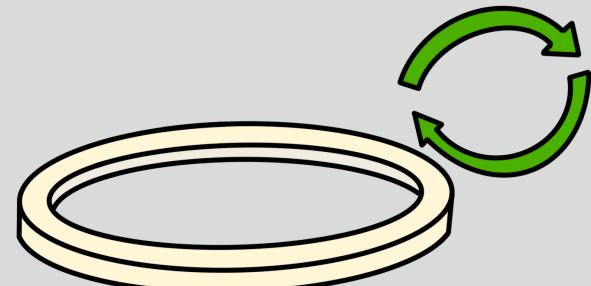
**La guarnizione in gomma e il filtro in metallo si consumano con l'uso e devono essere sostituiti per mantenere l'efficienza della caffettiera.**



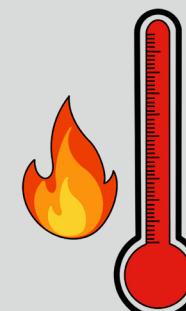
**Non permette un controllo preciso della temperatura quindi, se non si presta attenzione durante il riscaldamento, il caffè può bruciarsi, compromettendone il sapore.**



**Le dimensioni ridotte non rendono possibile produrre una grande quantità di caffè.**



**Non è compatibile con i moderni piani a induzione, quindi l'uso è limitato solo ad alcuni tipi di fornelli.**



# Oggetto autoriale

La Moka Bialetti è stata ideata e progettata dall'ingegnere Alfonso Bialetti nel 1933. L'ispirazione è nata dal desiderio di rendere accessibile a tutti il caffè espresso a casa propria.

Bialetti ha concepito un sistema che utilizzasse la pressione del vapore per far passare l'acqua attraverso il caffè macinato, ottenendo una bevanda dal sapore intenso e ricco, simile a quella servita nei bar. Questo approccio innovativo alla preparazione del caffè ha reso la Moka un'opzione popolare e pratica per gli amanti del caffè.

Il design unico a forma ottagonale della Moka Bialetti non è solo esteticamente accattivante, ma anche funzionale. Questa caratteristica permette infatti una distribuzione uniforme del calore durante la preparazione della bevanda, garantendo un risultato ottimale. Sin dalla sua introduzione nelle cucine italiane, questo pratico oggetto ha profondamente influenzato la cultura del caffè sia in Italia che nel mondo. La Moka, infatti, è rapidamente diventata un simbolo di arte e di tradizione italiana nella preparazione del caffè domestico.

Oggi il suo design iconico è esposto nei musei di tutto il mondo, evidenziando lo status di icona del design italiano. La Moka Bialetti è stata adottata da milioni di persone come metodo preferito per preparare il caffè a casa, contribuendo a diffondere la cultura del caffè italiano in tutto il mondo.



# Designer ed azienda

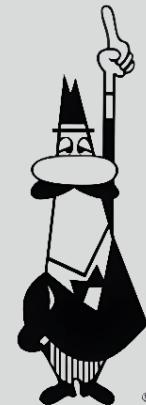


Il nome "Moka" fu scelto in onore della città yemenita di Mokhā, rinomata per il suo caffè di qualità. La Moka Bialetti divenne rapidamente un'icona del design italiano e un simbolo della cultura del caffè. A partire dal 1953, fu pubblicizzata con "l'omino coi baffi", una caricatura del figlio di Alfonso, Renato Bialetti, che divenne il simbolo dell'azienda e contribuì alla sua popolarità.

L'azienda Bialetti, fondata da Alfonso, continuò a portare avanti il suo operato nel settore delle caffettiere e degli accessori per il caffè, affermandosi come marchio riconosciuto a livello internazionale. Alfonso Bialetti ha lasciato un'impronta indelebile nella storia del design italiano e nella cultura del caffè, grazie alla sua visione innovativa e al suo impegno nell'offrire prodotti di alta qualità. Oggi la Moka Bialetti rimane uno dei suoi contributi più significativi, continuando ad essere ammirata e utilizzata da milioni di persone in tutto il mondo.

**Alfonso Bialetti** è stato un ingegnere e imprenditore italiano nato nel 1888 a Montebuglio, Piemonte. Dopo essere emigrato in Francia in giovane età, lavorò come operaio fonditore in una fabbrica di alluminio, dove acquisì competenze nella fusione in conchiglia di questo materiale. Al suo ritorno in Italia nel 1919, fondò la propria azienda a Crusinallo, specializzandosi nella produzione di utensili da cucina. Nel 1933, Bialetti ottenne un successo internazionale con l'invenzione della Moka Express, conosciuta anche come Moka Bialetti. Questa caffettiera domestica innovativa era progettata per replicare il gusto e l'aroma del caffè espresso dei bar, sfruttando la pressione del vapore generato dal riscaldamento dell'acqua, offrendo così una soluzione pratica ed efficiente per preparare il caffè.

L'ispirazione per la Moka Express venne da un antenato della lavatrice chiamato "lisciveuse", che utilizzava lo stesso principio del vapore per il lavaggio dei panni. Il



# Oggetto anonimo e autoriale a confronto

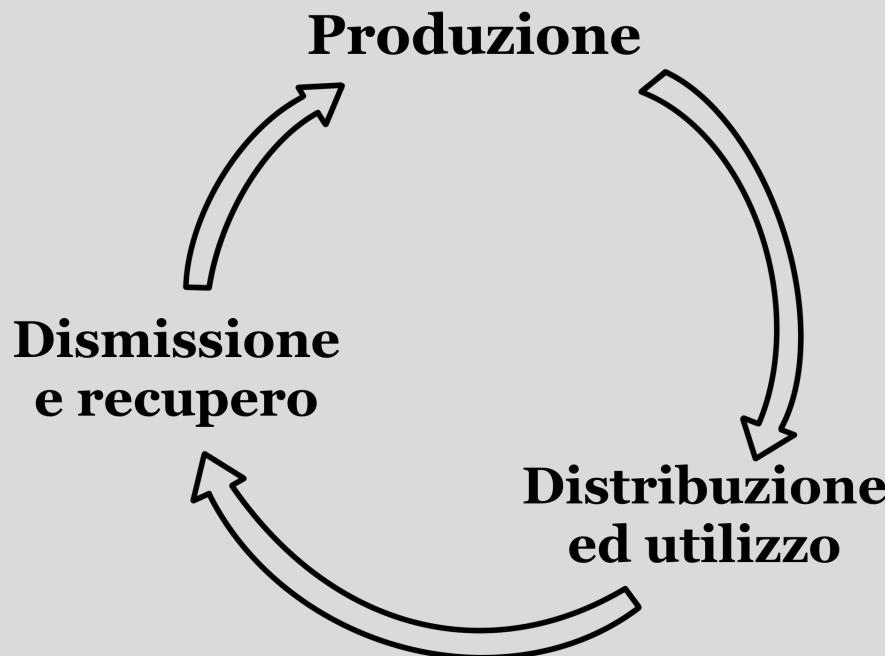
La differenza più evidente tra l'oggetto anonimo e la Moka Bialetti risulta essere in primo luogo la dimensione; infatti, la caffettiera anonima presenta misure notevolmente inferiori, come se fosse stata scalata rispetto al modello autoriale. Un'ulteriore differenza si presenta nella colorazione; la caffettiera anonima è interamente di un rosso acceso, mentre le Moka Bialetti, a eccezione di alcune edizioni limitate e nuove, si presenta priva di una colorazione accessoria, preferendo esaltare il grigio metallico e brillante dell'alluminio. Al colore naturale del materiale è accostato il nero del manico e del pomello superiore.

Si possono inoltre individuare altre differenze concentrandosi sui dettagli dei due oggetti. Una di queste si ritrova nella struttura centrale delle caffettiere, destinata ad essere svitata; nella Moka autoriale questa zona è caratterizzata da una porzione rientrante, di diametro inferiore rispetto al resto del corpo dell'oggetto. Diversamente nella caffettiera anonima questa rientranza risulta essere molto meno marcata, e il corpo superiore quasi aderisce a quello inferiore.

Un'ultima evidente differenza si può notare nella pianta della caffettiera. Questa, infatti, è decagonale nella caffettiera anonima e si differenzia dalla Moka Bialetti che ha invece una pianta ottagonale. Questa differenza è dovuta al fatto che la tipica forma ottagonale della pianta della Moka è stata brevettata e rappresenta quindi uno degli elementi unici e distintivi della caffettiera dell'azienda Bialetti.



# Ciclo di vita



Le caffettiere iniziano il loro ciclo di vita come lingotti di alluminio alimentare. Questi vengono fusi, colati e raffreddati in fonderia per ottenere il pezzo grezzo. Successivamente, il pezzo passa attraverso tornitura, filettatura e spianatura. Ogni componente viene pulito mediante sbavatura e segatura per eliminare residui e impurità. Infine, la caffettiera viene verniciata, conferendole un aspetto originale e artistico, spesso con colori vivaci come il rosso.

Le caffettiere sono imballate in confezioni compatte grazie alla loro struttura smontabile e vengono distribuite tramite treni, camion o aerei. La loro durata media è di 8-10 anni, ma per prolungarne la vita è necessario sostituire la guarnizione, pulire il filtro e lavarle con acqua dopo ogni uso.

A fine ciclo, la caffettiera può essere riciclata e riutilizzata in modo creativo. In alternativa, può essere smaltita nel bidone del metallo e dell'alluminio o in appositi centri di raccolta. Prima di ciò, è importante rimuovere le guarnizioni in gomma e le parti in bachelite. L'alluminio riciclato viene poi fuso e trasformato in nuovi prodotti, come altre caffettiere.

# Suono



**La caffettiera produce un suono metallico, dovuto al fatto che l'oggetto è realizzato in alluminio. Dal suono prodotto si percepisce inoltre come l'oggetto sia per lo più cavo e vuoto all'interno.**

**Picchiettando con il dito sulla caffettiera o appoggiandola su una superficie si riescono inoltre a percepire più suoni metallici, forti e acuti. Questo perché l'oggetto, come illustrato precedentemente, è composto da più componenti separate tra di loro (coperchio, serbatoio, filtro...) che, sbattendo tra di loro, producono più suoni.**

**Un ulteriore rumore che si può analizzare è quello prodotto dallo sfregamento dei due corpi di cui è costituita la caffettiera quando la si va ad avvitare o svitare. In questo caso il suono prodotto è più fastidioso, acuto e penetrante degli altri. È un suono sempre metallico, assimilabile allo stridere e al cigolio di ingranaggi usurati che producono attrito tra di loro.**

**Durante la produzione del caffè però la caffettiera produce un suono calmo e avvolgente dovuto al liquido che si va ad accumulare nella zona superiore tramite il condotto centrale. Questo sobbolire dell'acqua che entra in contatto con il caffè in polvere per poi creare la sostanza liquida, crea un suono caldo e profondo che suscita un senso di calma e pace.**



# Seconda funzione

---



**Quando la Moka giunge alla fine del proprio operato, essa può essere riutilizzata anche in modi inusuali.**

**Come semplice recipiente per far bollire una piccola quantità d'acqua.**

**Per preparare il brodo, come da anni fa lo chef Massimo Viglietti nel suo ristorante a Roma. La preparazione è simile a quella del caffè: l'acqua viene versata nel serbatoio della caffettiera, mentre nel filtro si mettono verdure, carni e altri ingredienti. Questo metodo innovativo migliora la materia magra e l'aromaticità del brodo.**

**Sfruttando il medesimo metodo dello chef Viglietti, si possono preparare altre bevande come Vin Brûlé, minestroni, zuppe o tè. In particolare, per il tè, si tagliano e sminuzzano le foglie (o si versa il contenuto di una bustina di tè nel filtro) e si fa bollire l'acqua.**

**Infine, la Moka, se rottata, può essere riutilizzata come vasetto per una piccola pianta, sfruttando l'apertura del beccuccio e il serbatoio per l'acqua, oppure semplicemente come elemento d'arredo dall'effetto rustico o vintage per la casa.**



## **Sommario**

### **1. Look at it!**

**Descrizione dell'oggetto**  
**Proiezioni ortogonali**  
**Linguaggio formale**  
**Materiali e finiture**  
**Processo di produzione**

**Antropometria**  
**Affordance**  
**Utilizzo**  
**Storia**  
**Tipologia**  
**Peculiarità**  
**Criticità**

**Oggetto autoriale**  
**Il designer**  
**L'azienda**  
**Oggetto anonimo e oggetto autoriale**  
**Ciclo di vita del prodotto**  
**Suono**  
**Seconda funzione**

### **2. Spotlight**

**Il libro**  
**Il museo e la mostra**  
**Il progetto**  
**Il premio**  
**Il modello**

