

MATERIALS

Acciaio eterno / Eternal Steel

DREAM KITCHENS

*Dalle verdi colline del Taunus al cuore di Francoforte /
From the green Taunus hills to the heart of Frankfurt*

FOCUS

Ospitalità all'italiana / Italian-style hospitality

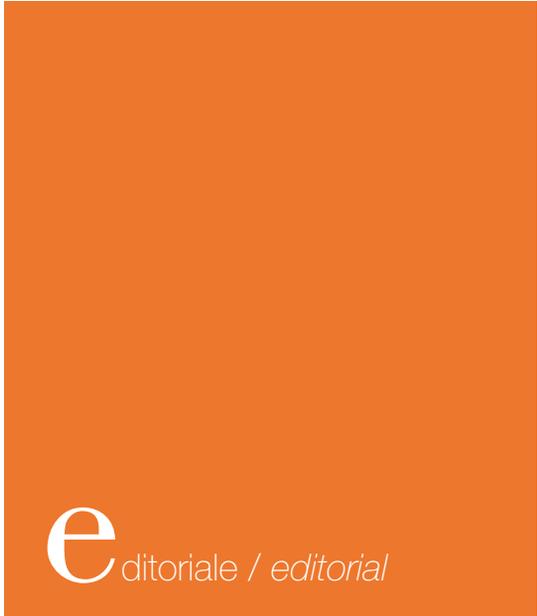


Photo: Giocata Xerox - Architecture: Studio F. V. J. Sim - Studio

Lignum et Lapis kitchen from the Arclinea Collection, designed and coordinated by Antonio Citterio

Arclinea sceglie elettrodomestici **Miele**

Arclinea
www.arclinea.com



e ditoriale / editorial

Nasce una rivista per comunicare con il mondo che circonda Arclinea, un Magazine alimentato da ciò che accade nel mondo attraverso Arclinea. Ma non solo. Accanto ai temi dedicati al progetto e al prodotto, approfondiremo di volta in volta contenuti relativi ai materiali e alle nuove tecnologie, parleremo di ambiente e di sostenibilità e daremo spazio ad eventi e manifestazioni. Il Magazine è dedicato innanzitutto a chi progetta Arclinea per il proprio pubblico esigente, informato, entusiasta. In questo primo editoriale non vogliamo parlare dei contenuti che andrete a leggere ma ringraziare coloro che hanno partecipato e parteciperanno alla buona riuscita del Magazine: i punti vendita, i progettisti, gli architetti, i giornalisti, coloro che vendono o acquistano Arclinea nel mondo, ma anche aziende e partner commerciali aperti al continuo dialogo e confronto sulle idee. Perché il Magazine accoglie la professionalità di coloro che vorranno farne parte. Senza di loro questa avventura non potrebbe avere l'apertura sul mondo che desideriamo e intendiamo debba avere.

This magazine has been created to communicate with the world that surrounds Arclinea, a magazine fuelled by what is happening in the world seen through the eyes of Arclinea. But that is not our only objective. Alongside articles dedicated to design and product, in each issue we will be taking a close look at materials and new technologies, talking about the environment and sustainability and leaving plenty of room for events and happenings. The Magazine is dedicated mainly to those who design Arclinea kitchens for a demanding, well-informed, enthusiastic clientele. In this first editorial we have decided not to give the usual taster of what you as readers can expect to find but instead to thank those who have helped and will help to make this Magazine a success: sales points, designers, architects, journalists, those who sell or buy Arclinea around the world and also companies and commercial partners open to continual dialogue and comparison of ideas. Because this Magazine welcomes the professionalism of all those who want to join us. Without them this adventure could not make its entrance in the world we desire and intend it to have.

Marillina Fortuna

Marketing Communicators,
Arclinea Arredamenti S.p.A.



Impress me.

Miele's food and wine preservation appliances join an impressive wave of state-of-the-art products. Miele innovation and quality are inherently built into each MasterCool product – creating truly unique solutions to easily and safely maintain food and wine without sacrificing freshness, texture or body.

Above all. Miele cares for you.



Miele

Arclinea Magazine
Semestrale / Biannual publication
2009 - Vicenza - anno 1 n. 01 / year 1 no. 01
Arclinea Magazine è registrato presso il tribunale di Vicenza
al n. 1200 del 21/07/2009.
Arclinea Magazine was registered at the Vicenza court
as no. 1200 on 07/21/2009.
Proprietà della testata / Owner of the publication:
Arclinea Arredamenti S.p.A.

EDITORE / PUBLISHER

Nero Assoluto Edizioni - Vicenza

DIRETTORE RESPONSABILE / EDITOR IN CHIEF

Anna Chiara Brighenti

DIRETTORE EDITORIALE / EDITORIAL DIRECTOR

Marillina Fortuna

REDAZIONE / EDITORIAL STAFF

Lorenza Dalla Pozza - Rossella Zampieri - Giovanna Zanollo

PROGETTO GRAFICO / GRAPHIC DESIGN

Rossella Zampieri

HANNO COLLABORATO / COLLABORATORS

Susan Becher - Simone Goka - Angelo Monaco -
Sergi Quílez I Marin - Martin Schul - Lisa Wilson-Wirth
FOTOGRAFI ED AGENZIE / PHOTOGRAPHERS & AGENCIES
Noemi de la Peña - Paolo Festa - Leonardo Graziani -
Jens Hilberger - John Horner - Stefan Kirchner -
Christoph Kraneburg - Philip Lange - Nicolas Matheus -
Paul Morigi - Alexandre Neumann - Ugo Ricciardi -
Andres Rodriguez - Astrid van der Eerden -
Walter Vorjohann - Gionata Xerra

FOTOLITO E STAMPA / PHOTOLITHOGRAPHY & PRINT

Chinchio Industria Grafica - Rubano (Pd)

TRADUZIONI / TRANSLATIONS

StudioCentro Quater S.r.l. - Vicenza

DIREZIONE E REDAZIONE / EDITORSHIP & EDITING

Arclinea Arredamenti S.p.A.

Viale Pasubio, 50 - 36030 Caldogno (VI) Italy

magazine@arclinea.it

Arclinea Magazine è un periodico. Senza preventiva autorizzazione
è vietata ogni riproduzione integrale o parziale di testi, grafica, foto,
immagini, disegni e spazi pubblicitari. Tutti i diritti sono riservati.

Per ricevere Arclinea Magazine: www.arclinea.com (area contatti)

Arclinea Magazine is a periodical. Reproduction in whole or in part of
text, graphics, photos, images, drawings and advertising without
prior written authorisation is prohibited. All rights reserved.

Request for Arclinea Magazine: www.arclinea.com (contacts area)

Tutela della riservatezza dei dati personali.

I dati personali dei destinatari di Arclinea Magazine sono trattati in
conformità al Decreto Legislativo n. 196/2003 ("Codice in materia
di protezione dei dati personali") e utilizzati per le finalità direttamente
connesse e strumentali all'erogazione del servizio. In qualsiasi
momento è possibile richiedere la modifica, l'aggiornamento o la
cancellazione di tali dati, scrivendo a:

e-mail: magazine@arclinea.it - fax: +39 0444 394 229

Chi non avesse ricevuto il modulo per l'autorizzazione all'utilizzo dei
dati è invitato a richiederlo all'indirizzo sopra indicato.

Privacy for personal data.

The personal data of those receiving Arclinea Magazine are processed
in compliance with Italian Legislative Decree no. 196/2003 (Personal
Data Protection Code) and used for the purposes directly linked to
and instrumental for providing this service. Data subjects can at any
time request that their data be modified, updated or cancelled, by
writing to:

e-mail: magazine@arclinea.it - fax: +39 0444 394 229

Should you not have received the form authorising use of your data
please request it at the above address.

La Collezione Arclinea è disegnata e coordinata
dall'Architetto Antonio Citterio.

The Arclinea Collection is designed and coordinated
by Antonio Citterio Architect.



In copertina / On cover
Lignum et Lapis Kitchen
Ph. Gionata Xerra



arclinea magazine N°01

Ottobre / October 2009

Contents

WORLDWIDE

4 Barcelona... en vivo

MATERIALS

10 Acciaio eterno / *Eternal Steel*

DREAM KITCHENS

18 Sulle verdi colline del Taunus / *On the green Taunus hills*

22 Nel cuore di Francoforte / *In the heart of Frankfurt*

ARCHITECTURE AND DESIGN

26 Lignum et Lapis, Arclinea New Kitchen

INSIDE THE PROJECT

33 Walk-In-Closet

ECO-FRIENDLY

36 A greener kitchen

FOCUS

38 Ospitalità all'italiana / *Italian-style hospitality*

49 "Convivium" Tour Gastronomico Arclinea & Felicetti /
"Convivium" Gourmet Tour Arclinea & Felicetti

EVENTS

52 La Mille Miglia 2009 / *The Mille Miglia 2009*

54 Milano, Salone del Mobile 2009 / *Milan, the 2009 Furniture Show*

56 FLASH

Barcelona...

“CI SONO MOLTE CITTÀ DENTRO QUESTA CITTÀ.
TUTTE LE GRANDI CONURBAZIONI SONO DOTATE DI UNA DOPPIA
PERSONALITÀ E MOSTRANO UNA FACCIA AL VISITATORE E ALLO
STRANIERO, UN’ALTRA AL CITTADINO DA TEMPO LORO PRIGIONIERO.
BARCELONA È STATA DESCRITTA SIA COME UNA CITTÀ MERIDIONALE DEL NORD,
SIA COME UNA CITTÀ NORDICA DEL SUD.
È UNA CITTÀ SPAGNOLA PER GLI ABITANTI DELL’AREA MEDITERRANEA,
E UNA CITTÀ MEDITERRANEA PER GLI SPAGNOLI.”

XAVIER MARTI

In questa pagina: dettaglio dei due
edifici all’ingresso del “Parco Güell”.
On this page: detail of the two
buildings at the entrance to “Parco Güell”.

Dall'alto in basso: vista panoramica della città; Palazzo della Musica Catalana "Palau de la Musica"; "Casa Batlló" e interno "Sagrada Família", entrambi progettati dall'architetto catalano Antoni Gaudí.

From top to bottom: panorama of the city; Palace of Catalan Music "Palau de la Musica"; "Casa Batlló" and inside the "Sagrada Família", both designed by the Catalan architect Antoni Gaudí.

en vivo

**"THERE ARE MANY CITIES INSIDE THIS CITY.
ALL LARGE CONURBATIONS HAVE A DUAL PERSONALITY,
SHOWING ONE FACE TO VISITORS AND FOREIGNERS
AND ANOTHER TO THEIR LONG-TIME PRISONER, THE CITIZEN.
BARCELONA HAS BEEN DESCRIBED BOTH AS A SOUTHERN CITY
IN THE NORTH AND AS A NORTHERN CITY IN THE SOUTH.
IT IS A SPANISH CITY FOR THE INHABITANTS OF THE
MEDITERRANEAN BASIN AND A MEDITERRANEAN CITY FOR SPANIARDS."
XAVIER MARTI**

Seconda città di Spagna ma primo centro della Catalogna, Barcellona è una metropoli affacciata sul mare dalle tante e contraddittorie anime.

L'anima catalana è la più spiccata e la rende una città gelosa della propria cultura e delle tradizioni secolari. La Barcellona cosmopolita è invece quella da sempre aperta alle tendenze straniere, approdate grazie ad un porto attivissimo e alla vicinanza dei confini nazionali ed interpretate qui in maniera originale.

Città culturalmente vivace e protagonista di un vertiginoso progresso economico, la capitale catalana è anche espressione concreta di una continua volontà di rinnovamento, sia esso dettato da necessità civiche o da esigenze strutturali (vedi gli interventi per le Olimpiadi del 1992).

Il turista che la raggiunge scopre un città antica e moderna al tempo stesso, dove alle maggiori rappresentazioni del gotico catalano si affiancano spettacolari espressioni del Modernismo e dove l'accostamento tra un vecchio quartiere di pescatori ed una moderna città olimpica non sembra poi così irriverente.

Le bellezze architettoniche ed i capolavori artistici – insieme ad una gustosa cucina e ad una vita notturna tra le più animate – fanno di Barcellona una delle mete preferite dai viaggiatori che raggiungono la Spagna.

Spain's second city and Catalonia's first, Barcelona is a metropolis by the sea that embraces many contradictory souls.

The most obvious is that Catalan spirit of a city that carefully guards its culture and centuries old traditions. The character of cosmopolitan Barcelona has, on the other hand, always welcomed and rendered its own original interpretation of the foreign trends that find their way in via its busy port and nearby border.

A culturally lively city that shows fast-paced economic progress, the Catalan capital city is also the concrete expression of a continual desire for renewal, be this dictated by civic needs or structural requisites (such as the work carried out for the 1992 Olympic Games). Tourists are greeted by a city that is both ancient and modern, where the most important examples of Catalan gothic style stand proud alongside spectacular expressions of Modernism and where the co-existence of an old fishing district and a modern Olympic city does not, after all, seem quite so irreverent.

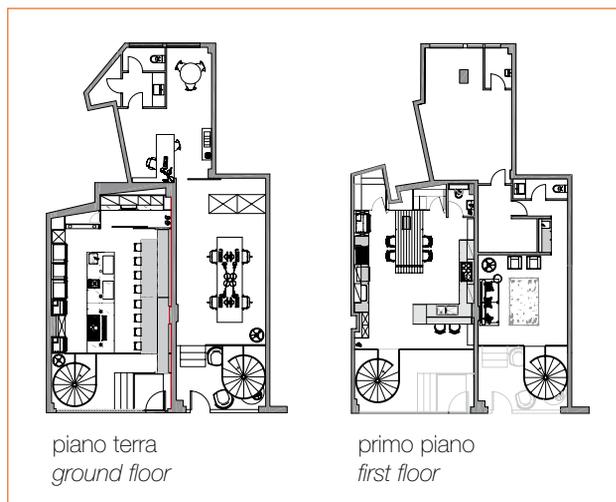
Its architectonic sights and artistic masterpieces – together with tasty cuisine and the liveliest nightlife – make Barcelona one of the favourite destinations for those visiting Spain.





Espacio cocina en vivo

PH. NOEMI DE LA PEÑA



In questa pagina: lo spazio espositivo visto dall'esterno.
 Pagina a lato: dettaglio della libreria e del Closet con cucina Artusi; scorcio dell'isola Convivium con parete contenitori in Solid Ray nero e tavolo con panca sulla parete opposta.
 On this page: the showroom seen from outside.
 Opposite page: detail of the bookcase and Closet with Artusi kitchen; glimpse of the Convivium island with wall of units in black Solid Ray and table with bench on the opposite wall.

L'energia, la vitalità, la creatività e lo spirito d'iniziativa, tipici della Catalogna, sono ben rappresentati dal primo spazio espositivo Arclinea in Spagna e nel mondo concepito come un vero e proprio centro gastronomico di "show cooking", ideato da Arclinea e Sergi Quílez I Marin.

Situato proprio nella zona alta della città di Barcellona, nel Barrio de Sarrià, Arclinea Espacio cocina en vivo propone 300 mq. totali ripartiti su due piani, 150 dei quali dedicati allo spazio espositivo e agli "show cooking".

L'interno si presenta con pavimento continuo di quarzo color grigio cenere, scala in ferro verniciato con balaustra di pannelli in vetro trasparente, illuminazione Cronek, lampadario decorativo a sospensione Blux modello Helios, alle pareti grafismi dell'artista Teresa Dezcallar, ispirati all'immagine coordinata Arclinea by William Xerra.

The energy, vitality, creativity and spirit of initiative, typical of Catalonia, are perfectly expressed by the first Arclinea showroom in Spain and the world - by Arclinea and Sergi Quílez I Marin - conceived as a true gourmet centre of "show cooking". Located in the upper part of the city of Barcelona, in the Barrio de Sarrià, Arclinea Espacio cocina en vivo covers 300 m² on two floors, with 150 dedicated to the showroom and "show cooking".

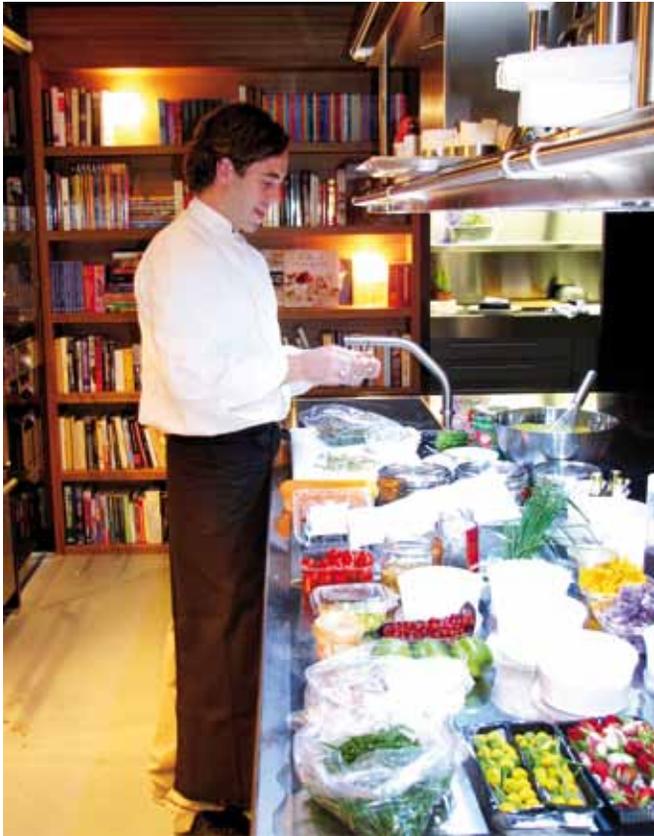
It presents joint-free floor in ash-grey quartz, painted metal staircase with clear glass panels for banisters, Cronek lighting, Helios decorative ceiling light by Blux, wall-art graphics by the artist Teresa Dezcallar, inspired by the coordinated Arclinea image by William Xerra.



Nello spazio espositivo sono presenti:
 Convivium con top in acciaio inox e parete contenitori in Solid Ray nero con maniglia incassata Italia; panca, tavolo e sedie in teak. Nello spazio dedicato al Closet, Artusi in laminato grigio cenere con maniglia Artusi, mensolone aspirante in acciaio inox. Lignum et Lapis lineare in larice, maniglia Greca, piano in marmo Carrara lucido; penisola con top up-down in larice e ante laccato lucido bianco Elegant. Florida in laminato bianco con maniglia integrata Easy Box e pensili in vetro Stopsol, schienale con mensole in alluminio anodizzato.

*This showroom features:
 Convivium with stainless steel worktop and wall of units in black Solid Ray with Italia recessed handle; bench, table and chairs in teak. In the space dedicated to Closet, Artusi in ash grey laminate with Artusi handle, extraction canopy shelf in stainless steel. Linear Lignum et Lapis in larch, Greca handle, glossy Carrara marble worktop; peninsula with up-down top in larch and Elegant white glossy lacquered doors. Florida in white laminate with Easy Box integrated handle and wall units in Stopsol glass, back-panelled shelves in anodised aluminium.*





In questa pagina e nella pagina a lato: alcune immagini delle serate di “show cooking” tenutesi presso Arclinea Espacio cocina en vivo.

On this page and opposite: moments during the “show cooking” evenings held at the Arclinea Espacio cocina en vivo.

Arclinea: “dove la cucina è la casa, è la casa che ruota intorno alla cucina”.

Arclinea Espacio cocina en vivo è, innanzitutto, una nuova soluzione scenografica per presentare un'azienda di cucine.

Oltre alla tradizionale formula di punto vendita con l'esposizione del prodotto, Arclinea e Sergi Quílez lanciano il primo spazio espositivo in Spagna di doppia concezione: showroom e setting gastronomico nel quale degustare pranzi o cene, in un ambiente assolutamente innovativo e di design.

Arclinea Espacio cocina en vivo è aperto al pubblico che, previa prenotazione, può organizzare in questo ambiente eventi culinari privati, grazie a vari chefs di fama internazionale con i quali condividere uno show cooking assieme ad amici, clienti o professionisti.

Sergi Quílez I Marin: “Negli ultimi anni la cucina è diventata uno degli ambienti protagonisti della casa. La passione per la gastronomia e la sempre maggior formazione dei clienti in materia di design, rendono questo spazio un ambiente oggetto di grande studio e profonda analisi. Il nuovo concetto di casa, con spazi più aperti e cucine sempre più integrate con il resto dell'abitazione, favorisce il consolidamento delle proposte Arclinea, frutto della creativa collaborazione con Antonio Citterio.

Quando la cucina è il cuore della casa... Ma se una cucina non si fa toccare come può arrivare al cuore?

Abbiamo quindi progettato uno spazio dove sentirsi come a casa ed essere un perfetto anfitrión.

È una cucina ricca di dettagli sorprendenti, dove la tecnologia all'avanguardia si fonde con la tradizione, il comfort e il piacere di gustare una cena o un pranzo. La nostra cucina in acciaio inox, la parete con i contenitori in Solid Ray nero e la zona con il tavolo in teak danno vita ad un ambiente pratico, funzionale e confortevole.”





Arclinea: “where the kitchen is the home, it is the home which revolves around the kitchen”.

Arclinea Espacio cocina en vivo is, first and foremost, a new concept of how a kitchen manufacturer should be staged for the public. Arclinea and Sergi Quílez have gone beyond the traditional sales point format with the product on display, launching the first dual-concept location in Spain, a showroom and gastronomy centre serving lunch and dinner, in absolutely innovative design surroundings.

Arclinea Espacio cocina en vivo is open to members of the general public who can book private culinary events in this setting with internationally famous chefs, and share a show cooking evening together with friends, clients or professionals.

Sergi Quílez I Marin: “Over recent years the kitchen has become one of the most important rooms in the home. A passion for food combined with increasingly greater client awareness of design means that a huge amount of thought and analysis goes into planning of this area.

This new concept of the home, with more open spaces and kitchens that are better-integrated with the rest, is perfect for consolidation of Arclinea products, the fruit of creative cooperation with Antonio Citterio.

The kitchen is the heart of the home... But an untouchable kitchen does not touch the heart.

We have designed a setting with a homey feel, which is therefore the perfect host. It is a kitchen with a wealth of surprising details, where cutting-edge technology blends with tradition, comfort and the pleasure of enjoying a delicious dinner or lunch. Our stainless steel kitchen, the wall of units in black Solid Ray and the area with the teak table generate a practical, functional comfortable environment.” ■

Arclinea 
Espacio cocina en vivo



SERGI QUÍLEZ I MARIN

Formatosi in vari studi di architettura dal 1984 al 1992, inizia la sua carriera nell'interior design dopo un breve corso alla Escuela de Bellas Artes di Olot (Girona). Nel 2007 apre il suo studio Arclinea dando vita ad un nuovo concetto di service.

After working in various architects' studios from 1984 to 1992, he started his career in interior design after a short course at the Escuela de Bellas Artes in Olot (Girona). In 2007 he opened his Arclinea studio, introducing a new concept of service.

ARCLINEA ESPACIO COCINA EN VIVO

Milanesado N°6 Local 3 - 08017 Barcelona, España
Tel: +34 093 252 40 44 - Fax: +34 093 252 40 46
www.arclineabcn.es

ACCIAIO ETERNO

ETERNAL STEEL

PER APPROFONDIRE LA CONOSCENZA DELL'ACCIAIO E DELLE SUE APPLICAZIONI ABBIAMO PARLATO CON FOSTER, AZIENDA LEADER NEL MERCATO INTERNAZIONALE NELLA PRODUZIONE DI TOP IN ACCIAIO INOSSIDABILE DALLE DIVERSE FINITURE.

TO LEARN MORE ABOUT STEEL AND ITS APPLICATIONS WE TALKED TO FOSTER, INTERNATIONAL MARKET LEADER IN THE PRODUCTION OF STAINLESS STEEL WORKTOPS WITH VARIOUS FINISHES.



Majorca, Spagna.
Finca Sa Pedra, isola modello Convivium
in acciaio inox.
Majorca, Spain.
Finca Sa Pedra, Convivium island
in stainless steel.

Da oltre venticinque anni, più volte al giorno, in Foster si ripete un ciclo di attività che unisce tradizione ed innovazione.

Le fasi di questo instancabile processo si susseguono con un ritmo veloce e non sono mai uguali alle precedenti perché, tra un ciclo e l'altro, il progresso della tecnica e la personalizzazione del prodotto creano sempre qualcosa di nuovo.

Potremmo facilmente paragonare il nostro lavoro a quello di un sarto: si ascoltano i desideri del cliente, si sviluppa un progetto che soddisfi le sue dettagliate richieste, si condivide la soluzione di design, si stende la lamiera come fosse una stoffa. Taglia, salda e spazzola... Prende così forma un top inox su misura, capace di rendere unico ed estremamente personale un nuovo ambiente cucina.

La profonda conoscenza dei materiali, la lunga esperienza nelle tecnologie produttive e moderni impianti sono fondamentali affinché una lavorazione sia sempre uguale nel tempo. Solo così si può garantire che tra due top affiancati, prodotti in tempi diversi, non si riscontrino discontinuità.

La scelta dell'acciaio.

Per quanto riguarda la natura dei nostri top, la scelta dell'acciaio è sempre rivolta all'AISI 304, una lega pregiata perché garantisce un tenore di almeno 18% di cromo e fino al 10% di nichel (inox 18-10). Questi due elementi determinano la "inossidabilità" dell'acciaio, dovuta alla formazione a livello molecolare, sulla sua superficie, di una pellicola protettiva di ossido di cromo. Il nichel, oltre a migliorare la resistenza alla corrosione, aumenta considerevolmente la duttilità, ossia la proprietà di lasciarsi deformare permanentemente senza rompersi, in modo da permettere la modellazione del top secondo la matita del designer.

La selezione dei supporti.

Il secondo passo fondamentale per conferire al top le proprietà di planarità e di robustezza è rappresentato dalla scelta e dal fissaggio del supporto strutturale.

Anche in questo caso la selezione è guidata dall'esperienza dei nostri tecnici, che propongono la soluzione più adatta in funzione



© Gionata Xerra

Realizzazioni Foster per Arclinea.

Sopra: lavello professionale, saldato sul piano h 12 cm (isola lavaggio modello Italia).

Sotto: dettaglio del piano con invaso versione 2 cm (modello Convivium).

By Foster for Arclinea.

Above: professional sink, welded to 12 cm high worktop (Italia washing island).

Below: detail of 2 cm version recessed worktop (Convivium model).



© Gionata Xerra

del progetto. La struttura può essere in legno oppure in alluminio.

Il primo elemento discriminante nella scelta è l'altezza del bordo, in quanto solo con speciali strutture in alluminio è possibile realizzare un top di spessore anche inferiore ai 10 mm.

Se le esigenze fossero quelle di ridurre il peso del top, si possono utilizzare supporti in legno dalla sorprendente leggerezza, robustezza e planarità.

L'esperienza e l'attento controllo delle fasi di incollaggio del foglio d'acciaio al supporto prescelto sono, infine, la garanzia di una superficie perfettamente liscia e priva di difettosità, anche dopo molti anni dalla data di installazione.

L'inserimento del lavello e del piano cottura.

La scelta di un top in acciaio inox è quasi sempre associata alla volontà di avere la zona di lavaggio e di cottura integrate nel piano di lavoro. Questa è la soluzione più elegante ed igienica al tempo stesso, perché si eliminano zone di discontinuità, potenziali sedi di ristagni di acqua e di sporco.

Questa proposta "professionale" della cucina è realizzabile grazie ad un'ampia offerta di lavelli e piani cottura che consentono di ottenere soluzioni lavaggio e cottura "integrate". Inoltre, quando il cliente sceglie il piano cottura integrato, ove il top fosse alto almeno ottanta millimetri, si possono avere i comandi del gas direttamente sul bordo, trovando così una sede più ergonomica e lontana dalla zona di lavoro. Naturalmente l'integrazione del piano cottura con il top è possibile sia con i piani a gas, sia con i piani cottura in vetroceramica, hi-light o ad induzione. In questo caso, come preferisce il cliente, il vetroceramica può essere inserito a filo, oppure può sporgere qualche millimetro dalla superficie di lavoro.

For over twenty-five years a cycle of activity that combines tradition and innovation has been repeated several times a day at Foster. The phases in this untiring process move at a fast pace, one after another and no cycle is exactly the same as the previous one because progress in technology and product customisation are constantly creating innovation.

We could easily compare our work to that of a tailor, we listen to our clients' wishes, develop a project that meets their detailed requests, share the design solution with them and lay out the sheet metal as if it were fabric. Cut, weld and brush... creating a bespoke stainless steel worktop, capable of turning a new kitchen into something unique and extremely personal. In-depth knowledge of materials, long experience in production technologies and modern systems are fundamental if a production process is to maintain the same properties over time.

Only in this way can you guarantee complete continuity between two worktops produced in different periods.

Choosing the steel.

We always choose AISI 304 quality steel for our worktops, a fine alloy that guarantees at least 18% chromium and up to 10% nickel content (18-10 stainless steel). These two elements determine the "stainlessness" of the steel, due to the formation at a molecular level on its surface of a protective film of chromium oxide.

Nickel, in addition to improving resistance to corrosion, considerably increases its ductility, in other words its ability to permanently deform without breaking, enabling the modelling of worktops that match the designer's sketch.

Realizzazioni Foster per Arclinea.
Piano professionale h 12 cm con doppi lavelli
e piano cottura saldati (modello Italia).
By Foster for Arclinea.
Italia professional worktop, 12 cm high,
with welded double sinks and hob (Italia model).



© Giannata Xerra

Selecting structural supports.

The second fundamental step for planarity and sturdiness in a worktop is the choice of structural support and how it is fixed.

Again in this case our technicians are guided by their experience and they will suggest the most suitable solution for each individual project.

Wood or aluminium are both valid options for this structure.

The first decisive element in the choice is the height of the edge, as only special aluminium structures allow you to produce a worktop with a thickness of less than 10 mm. If the prerogative is to reduce the weight of the worktop, surprisingly light wooden supports can be used, giving sturdiness and planarity. Finally, a perfectly smooth faultless surface that lasts for many years after installation is guaranteed by experience and careful checking of the phases involved in gluing the sheet of steel to its structure.

Inserting the sink and hob top.

The choice of a stainless steel worktop almost always stems from the desire for washing and cooking areas integrated into the worktop. This is the most elegant solution and at the same time the most hygienic, because it does away with joints, which are a potential cause of residual water and dirt. This "professional" proposal for the kitchen is made possible thanks to a wide range of sinks and hob tops that allow washing and cooking solutions to become part of the top. Furthermore, when the client chooses a built-in hob top that is at least eighty millimetres high, the gas controls can be placed directly on the edge, in a more ergonomic location away from the working area. Any kind of hob, gas or glass-ceramic, hi-light or induction, can be built into the worktop. Glass-ceramic systems can be flush-mounted or raised a few millimetres above the work surface, it is entirely up to the client.



Le personalizzazioni.

Oltre alla scelta degli elettrodomestici integrati ed alla realizzazione del top secondo le misure desiderate, con tolleranza millimetrica, la personalizzazione da parte del cliente continua con le lavorazioni speciali, quali un vaso del tipo "salvagoccia" attorno al lavello od al piano di cottura, oppure sul perimetro del top. Anche in questo caso la geometria consentita è molto libera, perché il cliente deve poter trovare la condizione più ergonomica e vicina ai propri gusti.

Le finiture e la pulizia delle superfici.

Dalla lunga esperienza nella lavorazione dell'acciaio Foster ha maturato la specializzazione in alcune sue finiture superficiali: a specchio, "spazzolato Foster", scotch-brite, "satinato 8", "design" e "microfoster®", elencate in ordine crescente di rugosità.

Le finiture con minore rugosità superficiale sono naturalmente le più brillanti e più facili da pulire, mentre le altre sono raccomandabili per nascondere eventuali graffi. In questo modo, liberamente e consapevolmente, il cliente può sempre scegliere quella più adatta alle sue esigenze d'uso e di stile. Inoltre è bene sapere che esiste la possibilità di scegliere due finiture sullo stesso prodotto: per esempio, il cliente può scegliere la finitura più lucida nelle zone non di lavoro verticali e scotch-brite nella superficie orizzontale o viceversa.

Customisation.

In addition to a selection of built-in appliances and made-to-measure millimetre-tolerance worktops, client customisation also includes special productions, such as a drip-guard around the sink or hob top, or around the whole worktop. A wide range of layouts are also possible in this case, offering the clients the most ergonomic solution for their personal taste.

Surface finishes and cleaning.

Foster's long experience in steel production has led to a specialisation in some of its surface finishes: mirror, "Foster brushed", scotch-brite, "satin-effect 8", "design" and "microfoster®", in increasing order of roughness. The smoother surface finishes are naturally the shiniest and easiest to clean, while the others hide scratches better. This range of surfaces means that clients can always choose the one most suited to their use and style needs. Two different finishes can even be chosen for the same product: for example the client can select a shinier finish for vertical non-work areas and scotch-brite for horizontal surfaces or vice versa.



S4000

Design & Performance



Foster has been the first company introducing burners with Superior Energy Efficiency (-20% consumption). **100%** of Foster appliances is in **A-Class**, because we believe in respecting environment and our own future.

L'ultima nata di Foster è la **collezione S4000**: lavelli, piani cottura a gas e ad induzione, forni multifunzione e a vapore, lavastoviglie e cappe di aspirazione, sono tutti coordinati tra loro all'insegna della tecnologia e dell'innovativo design. Ogni componente è stato inoltre studiato per ridurre i consumi di gas, elettricità ed acqua, perché Foster crede nel rispetto del nostro futuro.

*Foster last collection is named **S4000**: sinks, hobs, induction cooker, multifunctional and steam ovens, dishwasher and hoods, are all characterized for the innovative design and high performances. Each item is studied to save gas, electricity and water, because Foster wants to respect our future.*

Foster 
Live the Quality

L'igiene e la robustezza.

L'acciaio inossidabile è un materiale indistruttibile, altamente igienico e di facile pulizia, ma non è antigraffio: con l'utilizzo la sua superficie si può rigare, strisciare. È classificato come inox 18-10 (cromo-nichel a basso contenuto di carbonio), a prova di ruggine. Preme sottolineare che, quando si parla di acciaio "più o meno facile da pulire", bisogna ricordare che l'acciaio inossidabile non ha bisogno di manutenzioni particolari, pur essendo opportuno adottare alcuni accorgimenti ed utilizzare detergenti adeguati per la pulizia quotidiana. In generale sono sufficienti un lavaggio con acqua calda e sapone o aceto, un abbondante risciacquo e un'asciugatura con un panno morbido. Arclinea propone, ad esempio, il panno inox-clean, perfetto per questo uso. Assolutamente da evitare l'utilizzo di acido cloridrico e altri prodotti contenenti soluzioni fortemente acide, talvolta utilizzati per la pulizia e il trattamento di locali e pavimenti: anche solo i vapori di alcuni di questi prodotti possono intaccare irrimediabilmente l'acciaio. Da non usare polveri abrasive, pagliette e sostanze per pulire l'argento.

L'acqua potabile contiene sali, ferro, calcare e altre sostanze che potrebbero causare la formazione di macchie o aloni bianchi, che possono essere agevolmente tolti con acqua e bicarbonato. I piani in acciaio inox resistono molto bene al calore, tuttavia è consigliabile non appoggiare direttamente sul top pentole e caffettiere appena tolte dal fuoco, preferendo l'uso di un sottopentola; questo perché un'eccessiva concentrazione di calore potrebbe causare deformazioni per la reazione dell'accoppiamento tra l'acciaio e il suo supporto di rinforzo. È bene ricordare inoltre che la "ritentività batterica" di una superficie di acciaio inossidabile ben finita è di gran lunga inferiore a quella di tutti i materiali alternativi, vetro compreso, usati per i top in cucina. Al contrario degli altri materiali, anzi, l'uso prolungato ne migliora le caratteristiche igieniche nel tempo. Inoltre il top d'acciaio inox sopporta senza problemi gli urti frequenti in cucina ed è "riciclabile" al 100%. Con questi semplici accorgimenti l'acciaio mantiene la sua brillantezza nel tempo, meritando la definizione di materiale "eterno".



Hygiene and sturdiness.

Stainless steel is an indestructible material, extremely hygienic and easy to clean, but it is not scratch-resistant; with use, lines and marks may appear on its surface. It is classified as rust-proof 18-10 stainless steel (chromium-nickel with a low carbon content). Even when we say "easier or harder to clean", it must be stressed that stainless steel does not require any special maintenance, although a few tips should be followed and suitable detergents should be used for day-to-day cleaning. In general it should simply be washed with soap or vinegar and hot water, thoroughly rinsed and dried with a soft cloth. Arclinea, for example, has an inox-clean cloth that is perfect for this. Hydrochloric acid and other products containing strongly acidic solutions that are sometimes used to clean and treat rooms and floors, must never be used on steel, even the fumes of some of these products may damage it irreparably. Abrasive powders, steel wool and silver-cleaning substances must also be avoided. Drinking water contains salts, iron, limescale and other substances that may cause the formation

of stains or white marks, which can easily be removed with water and bicarbonate. Worktops in stainless steel resist heat very well, pans and coffee pots straight from the hob should anyway be placed on pan rests and not directly on the worktop. This is because an excessive concentration of heat may cause deformation due to a reaction in the layers of steel and core. It must be remembered that the bacteria-retaining ability of a well-finished stainless steel surface is much lower than that of all alternative materials used for kitchen tops, including glass. Unlike other materials, prolonged use over time improves its hygiene characteristics. Furthermore, stainless steel has no problem withstanding frequent knocks in the kitchen and it is 100% recyclable. Following these simple instructions, steel keeps its brilliance in time, deserving the definition as an "eternal" material. ■

Mod. Italia



Sulle verdi colline del Taunus

On the green Taunus hills

PH. CHRISTOPH KRANEBURG - WALTER VORJOHANN



Dalle verdi colline del Taunus al cuore di Francoforte. Pochi chilometri a sud della catena montuosa del Taunus, al centro del territorio tedesco, si trova Frankfurt am Main. Dalle dolci e verdeggianti colline fino al cuore della città, due progetti diversi prendono forma. Con un messaggio comune: la cucina è sempre il centro della casa.

From the green Taunus hills to the heart of Frankfurt.

Frankfurt am Main is just a few kilometres south of the Taunus mountain chain, in central Germany. From green gently sloping hills right into the heart of the city for realisation of two very different projects, which however share the same message: the kitchen is always the centre of the home.





In alto: dall'ingresso si ha accesso al piano terra con cucina e zona living; salendo si raggiunge il terrazzo sul tetto, da cui si gode una splendida vista sul paesaggio circostante.

Sotto: vista sulle colline dalla cucina e dalla sala da pranzo. *Top: the entrance leads to the ground floor with kitchen and living area; up the stairs there is the roof terrace with its splendid view of the surrounding area.*

Below: view of the hills from the kitchen and the dining room.

L'architettura.

L'obiettivo del progetto era coniugare il fascino e la topografia del meraviglioso frutteto con gli spazi living della casa, rispettando il vincolo di un tetto spiovente e in armonia con le altre architetture del territorio.

La nuova costruzione è stata strutturata su tre diversi livelli: interrato, giardino (che coincide con quello del frutteto) e sottotetto.

Tutte le soluzioni adottate hanno seguito i criteri di funzionalità, struttura, materiali ed esposizione alla luce.

Il risultato è una percezione ambivalente dell'abitazione, che appare sia come un velivolo dinamico e fluttuante che come una normale abitazione con tetto spiovente.

Il livello giardino è completamente vetrato e questo rende ancor più fluida la relazione tra interno e spazi esterni.

The architecture.

The aim of this project was to bring the appeal and topography of the marvellous orchard into the living areas inside the house, working around the limits posed by the steeply sloping roof and creating a house that fitted in with the rest of the local architecture. This new construction was designed on three different levels: basement, garden (the same level as the orchard) and attic. All the solutions adopted respect the criteria of functionality, structure, materials and exposure to the light and the result leads to an ambivalent perception of this building - a dynamic aircraft suspended in midair or a normal house with a sloping roof. The rooms on the garden level have walls entirely in glass which allow the interiors to blend naturally with their surroundings and vice versa.





La cucina.

Per gli arredi interni, il desiderio era quello di una cucina che fosse il fulcro della casa. Le esigenze della famiglia includevano: isola centrale completa di panca, due lavastoviglie, una dispensa e un frigorifero molto capienti. In armonia con il progetto architettonico, le scelte cromatiche dell'arredo cucina hanno privilegiato il bianco e due toni di grigio.

L'isola modello Italia di Arclinea è realizzata con anta in Solid Ray bianco (materiale acrilico omogeneo di spessore 20 mm); piani di lavoro Zodiag in finitura bianco gesso per l'isola e in finitura grigio cemento per il top con lavello.

Sul fondo, il Closet dispensa in grigio scuro crea un forte contrasto con l'arredamento della cucina.

The kitchen.

The interior design had to meet a desire for the kitchen to be the very heart of the home.

Family needs included: a central island complete with bench, two dishwashers, a pantry and a very large capacity fridge.

Colours chosen for the kitchen were white and two shades of grey, in line with the overall architectonic plan.

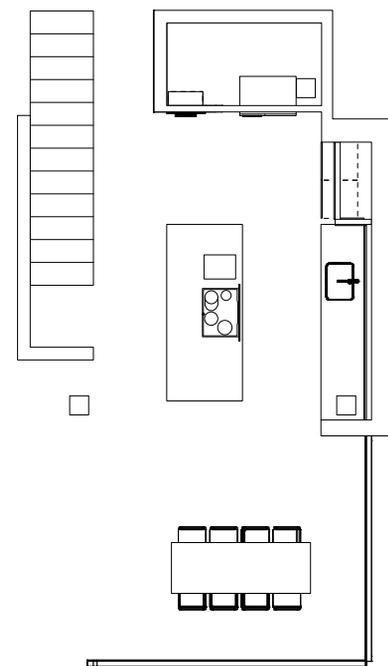
The Italia island by Arclinea has doors in white Solid Ray (20 mm thick homogeneous acrylic material).

Zodiag worktops: chalk white finish for the island, cement grey for the top with sink.

At the back of the room the Closet in dark grey contrasts starkly with the other furnishings in the kitchen. ■

In questa pagina due immagini della cucina e pianta del progetto.

These two pages show the kitchen and its design plan.



project © by Meixner / Schiüter / Wendt ARCHITEKTEN BDA
kitchen project © by Arclinea Frankfurt



Nel cuore di Francoforte

In the heart of Frankfurt

PH. WALTER VORJOHANN

Ingresso dell'edificio
storico dei primi del '900.
*Entrance to the historical
early 20th century building.*

Un appartamento su due piani, all'interno di un bellissimo palazzo storico nel centro di Francoforte, è stato ristrutturato accogliendo il desiderio del proprietario di dare massima vivibilità all'ambiente cucina. La pianta originale ha subito una modifica per ospitare una scala a vista che pone in evidenza la maestosità degli alti soffitti bianchi decorati con preziosi stucchi. Proprio qui, dove confluiscono le traiettorie dell'abitare, trova spazio la cucina: dodici metri quadri dedicati alla zona operativa e altrettanti dedicati alla zona pranzo. Al centro della grande stanza è protagonista l'isola Artusi di Arclinea in acciaio inox, con cottura, lavello e pattumiera integrata sul piano per garantire la fluidità operativa. Per la massima funzionalità si è scelto di completare le funzioni dell'isola centrale con elementi in acciaio inox a giorno, free-standing, superfici d'appoggio dedicate ai piccoli elettrodomestici e un comodo, capace bancone operativo in alluminio su ruote. Sulla parete dietro l'isola una serie di contenitori ospitano il frigorifero/congelatore, il forno, la lavastoviglie, la dispensa. La matrice "tecnica" del progetto e il design minimale

degli elementi in acciaio inox si integrano con il caldo pavimento in legno di rovere, dando vita ad uno spazio tutto da vivere, cuore dell'abitazione: il luogo dove è più piacevole ritrovarsi.

A two-storey apartment in a wonderful historical building in the centre of Frankfurt, renovated to meet the wishes of the owner who wanted a kitchen with the maximum in terms of liveability. The original layout was altered to fit in an open staircase that highlights the majestic height of the white stuccoed ceilings. This is where the new kitchen is now located: in a strategic point and central to all the living areas. Twelve square meters are given over to preparation with a space of the same size dedicated to the dining area. In the centre of the large room the Arclinea Artusi stainless steel island stands proud, with hob, sink and waste bin built into the worktop to guarantee uninterrupted work flow. To offer maximum functionality the central island was complemented by free-standing open units in stainless steel, surfaces for small

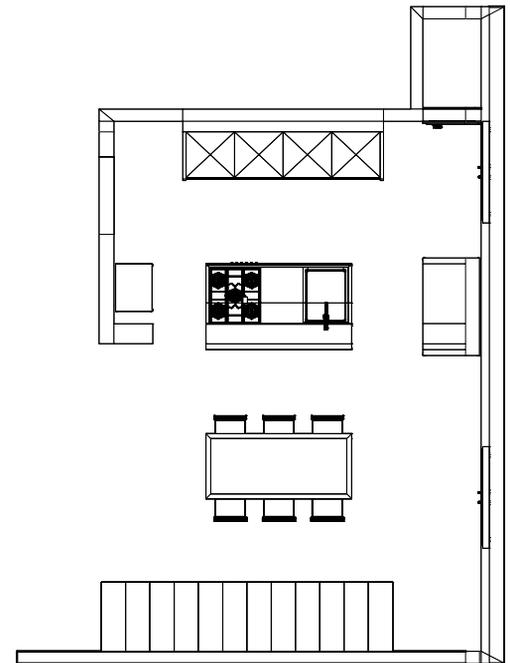




Vista della sala,
completamente ripensata per
ospitare l'isola Artusi, creando
così uno spazio aperto
e continuità tra gli ambienti.
*View of the room,
completely renovated
to house the Artusi island,
resulting in an open space
that flows into the other rooms.*



electrical appliances and a very useful, generous aluminium workbench on wheels. The wall behind the island is home to a series of units that house the fridge/freezer, oven, dishwasher and pantry. The "technical" feel of the project and the minimal design of the elements in stainless steel go beautifully with the warm oak floor, creating a welcoming space, the heart of the home: where living and entertaining is most enjoyable. ■



kitchen project © by Arclinea Frankfurt

Arclinea 
ARCLINEA FRANKFURT



Martin Schul

Simone Goka

ARCLINEA FRANKFURT
BERLINER STRASSE 27 60311- FRANKFURT
T. +49 69 29 724 729 F. +49 69 29 724 730
info@arclinea-frankfurt.de

LIGNUM et LAPIS

ARCLINEA NEW KITCHEN

PH. GIONATA XERRA









Isola "Scultura Industriale" in marmo Gra Bla, piano h 12 cm con invaso, vasca integrata, zona snack sagomata. Basi isola con anta laccata bianca a listelli e maniglia Greca in acciaio inox. Elemento sospeso in acciaio inox, composto da due mensole con tiranti regolabili, sistema di illuminazione, scaldavivande e serra domestica, filtri in acciaio inox a soffitto, aspirazione a tre moduli (6000 mc/h). Sulla destra, sistema portabottiglie. *'Industrial Sculpture' island in Gra Bla marble, 12 cm high worktop with drip guard, integrated basin. Island base units featuring white lacquered door with vertical staves and Greca handle in stainless steel. Ceiling-mounted unit in stainless steel, made up of two shelves with adjustable tie-rods, lighting system, food warmer and indoor miniature greenhouse, ceiling-mounted stainless steel filters, three-module hood (6000 m³/h). On the right, bottle holder system.*



Arclinea è **“tecnologia creativa”**, tecnologia invisibile **che aiuta**, senza invadere, **a creare soluzioni innovative**, straordinarie nella ricerca, semplici nell’applicazione e nell’utilizzo.

Il progetto, le materie, la tecnologia, la creatività.

Con Lignum et Lapis, design Antonio Citterio, la ricerca Arclinea di un'autentica armonia progettuale di grande equilibrio e l'attribuzione di un valore condiviso all'ambiente cucina, incontrano e fanno proprio l'utilizzo di materiali naturali: in particolar modo il legno larice, il mogano e la pietra, attraverso il loro utilizzo esclusivo, nel disegno e nella creatività del progetto.

Si sottolinea il pregio del legno naturale, attraverso una nuova proposta di anta massello, disegnata a listelli di larghezza e distanza variabili. L'industrializzazione ha consentito di ottenere una sequenzialità che enfatizza l'effetto del disegno, garantendo una concreta produttività seriale.

Con la pietra Arclinea presenta isole, banconi, piani innovativi. Ricerca formale e ricerca tecnologica hanno permesso la realizzazione di vere sculture industriali, materiche realizzazioni di blocchi monolitici che utilizzano la pietra accoppiata a Eulithe (leggerezza) e ad alluminio (resistenza meccanica).

Elementi portanti (fianchi e terminali) fungono da basamento. I piani sono realizzati con invaso salvagocce e vasche integrate, predisposti per accogliere piani cottura e lavelli in acciaio inox. **“LA PIETRA (...) PER IL PESO CHE GENERA HA UNA STRUTTURA, UNA FORZA... E DOVE I CONTENITORI SONO ELEMENTI CHE ENTRANO IN QUESTA PIETRA... NON I SOLITI PIANI DI PIETRA CHE POGGIANO SULL'INCONSISTENZA DEI MOBILI (...). TROVO MOLTO IMPORTANTE QUESTA IDEA DI DARE IL GIUSTO PESO AL PESO...”**

Antonio Citterio Architetto

The project, the materials, the technology, the creativity.

With Lignum et Lapis designed by Antonio Citterio, natural materials are used by Arclinea as the perfect partners for truly balanced project harmony and attribution of shared value to the kitchen. In particular, larch, mahogany and stone are the preferred materials used exclusively for design and project creativity. The beauty of the natural wood is highlighted by a new solid door, designed in staves of varying widths set at different distances. Thanks to industrialisation, the sequence emphasises the design effect, guaranteeing concrete serial production.

Arclinea has chosen stone for innovative islands, bars and worktops. Formal research and technological know-how have produced real industrial sculptures, physical monolithic blocks in stone combined with Eulithe (for lightness) and aluminium (for mechanical resistance). Supporting elements (side and end panels) act as bases.

The worktops are designed and realized with a drip guard and integrated basins: ready to accommodate stainless steel hobs and sinks.

“STONE (...) WHICH DUE TO THE WEIGHT THAT IT GENERATES HAS A STRUCTURE, A STRENGTH... AND WHERE STORAGE BECOMES ELEMENTS INSIDE THIS STONE... NOT JUST STONE WORKTOPS RESTING ON THE FLIMSINESS OF UNITS. (...) I THINK THAT THIS IDEA OF GIVING THE RIGHT WEIGHT TO WEIGHT IS VERY IMPORTANT...”

Antonio Citterio Architect



Arclinea is “creative technology”, invisible technology that gives non-invasive help to the creation of innovative solutions that are extraordinary in their research yet simple in their application and use.



Declinazione del modello Lignum et Lapis con piano in acciaio inox e struttura portante in legno.

Nella pagina precedente: isola in acciaio inox, parete di contenitori in legno mogano a listelli con maniglia Greca in acciaio inox e sistema portabottiglie. Elettrodomestici Miele. Sotto, in queste pagine: still life di sedie e sgabelli modello Olimpia e carrello portavivande su ruote, nelle diverse finiture dei legni disponibili.

Variation of the Lignum et Lapis model with stainless steel worktop and supporting structure in wood.

Previous page: island in stainless steel, wall of units in mahogany staves with Greca handle in stainless steel and bottle holder system. Miele appliances.

Below, on these pages: still life of Olimpia chairs and stools, and wheeled hostess trolley in the various wood finishes available.





1. Piastra per cuocere Teppan Yaki.
Teppan Yaki cooking plate.
2. Rubinetto “Kizoku”, esclusivo Arclinea: finitura inox, doccia integrata, comandi elettronici ergonomici, illuminato a LED con tonalità variabili a seconda della temperatura dell’acqua. “Kizoku” mixer, Arclinea exclusive: in stainless steel, with extractable shower, ergonomic electronic controls and variable LED lighting indicating water temperature.

3. Lavastoviglie alta nella parete contenitori: soluzione progettuale by Arclinea che abbina ergonomia ed estetica.
High dishwasher in the wall of units: an Arclinea design solution that combines ergonomics with aesthetics.



4. “Multiplo” di Scholtès.
“Multiplo” by Scholtès.



5. “Warming top”: piano scaldante fino a 40° con comando sulla presa Totem da piano. “Warming top”: heats up to 40° C with controls on the worktop Totem plug socket element.



6. Base sottolavello “grandi capacità”, per la corretta separazione dei rifiuti.
Undersink “big bin” unit, for correct waste recycling.
7. Cappa da piano Hide: strumento innovativo, espressione concreta della “tecnologia creativa” di Arclinea. *Hide worktop hood: an innovative tool and concrete expression of Arclinea’s “creative technology”.*

WALK-IN-CLOSET
È IDEATO PER
OTTIMIZZARE
GLI SPAZI CREANDO
VERI E PROPRI
CAPIENTI RIPOSTIGLI
ALL'INTERNO
DELL'AMBIENTE
CUCINA.

*THE WALK-IN-CLOSET
OPTIMISES
AVAILABLE SPACE
BY CREATING
ROOMY
STORAGE AREAS
INSIDE
THE KITCHEN.*

Walk In Closet



Contenimento? La risposta è "Walk-In-Closet"!

Capienza, funzionalità, ordine.

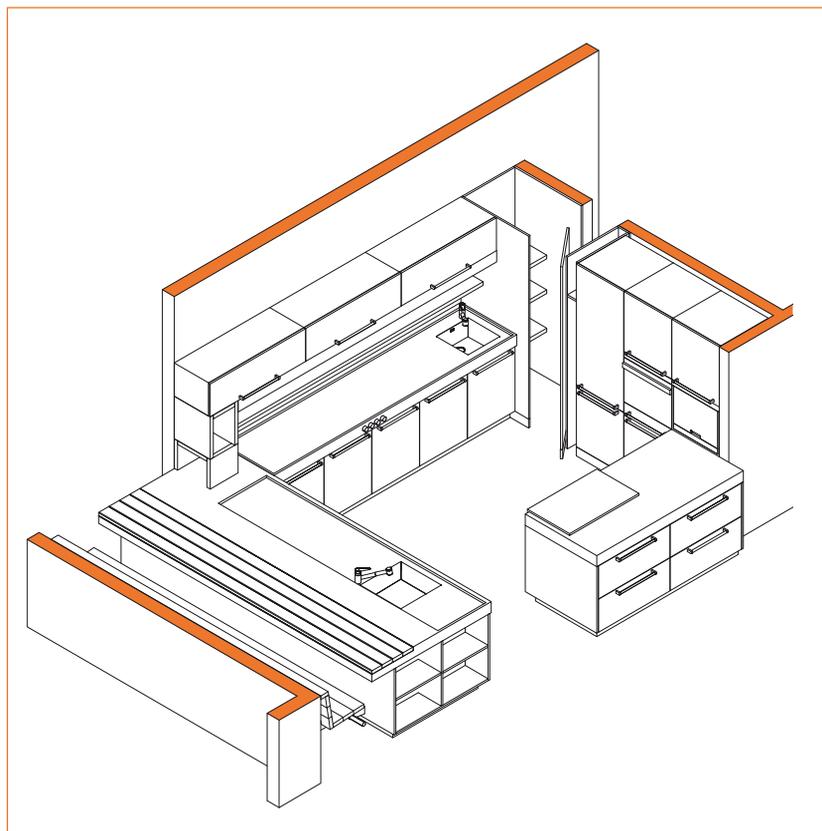
Chi non desidera un ripostiglio in casa per ospitare tutto ciò che serve e che deve risultare immediatamente accessibile?

La risposta progettuale di Arclinea si chiama "WIC": un sistema semplice ed efficace, sviluppato grazie all'attento lavoro del proprio servizio Ricerca & Sviluppo e all'ascolto costante delle esigenze dei consumatori e dei progettisti d'interni. Il WIC (Walk-In-Closet) si inserisce armoniosamente nel progetto d'ambiente e offre un contenimento notevole, arrivando fino alla capienza di 21 pensili nella soluzione Maxi.

Il WIC può essere progettato nella versione "storage" oppure nella versione "passaggio", per nascondere l'accesso ad aree di servizio volutamente più discrete. Attrezzato internamente a piacere, è dotato di illuminazione interna a sensori e di mensole.

Disponibile nelle profondità cm. 68, 100 e Maxi 100, offre un contenimento utile pari, rispettivamente, a 12, 19 e 21 pensili.

Immagini del WIC progettato nella versione "passaggio", con anta chiusa (a sinistra) e anta aperta (a destra).
The WIC, shown here in the "walk through" version, with closed door (left) and open door (right).



Storage problems?

The answer is "Walk-In-Closet"!



Plenty of space, practical, tidy.
Who would say no to a handy storage solution in the home that keeps everything you need permanently within reach?
Arclinea design has the answer.

"WIC" is a simple system that works, the result of careful development by its R&D department based on constant feedback from consumers and interior designers.

The WIC (Walk-In-Closet) fits beautifully into your kitchen plan and gives you plenty of storage space, the equivalent of 21 wall units with the Maxi solution.

The WIC can be designed either as a "storage" or "walk through" version that gives discreet access to service areas you prefer to remain hidden.

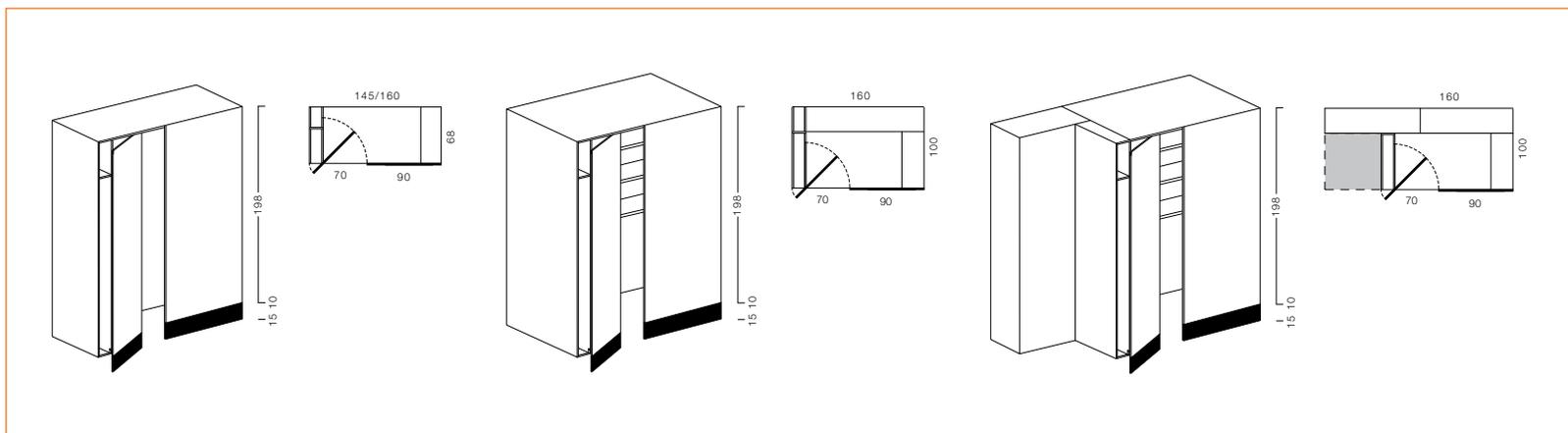
The interior can be fitted out to suit personal needs and it comes with an internal sensor lighting system and shelves.

Available in depths of 68, 100 and Maxi 100 cm., it provides the same storage space as 12, 19 and 21 wall units respectively. ■



Due esempi della capacità di contenimento.
In basso, disegni tecnici delle versioni WIC con profondità cm 68, 100 e Maxi 100.

Two examples of its storage capacity.
Below, technical drawings of the WIC versions with depths of 68 cm, 100 cm and Maxi 100.



A GREENER KITCHEN

PHOTO: GIONATA XERRA



I temi ecologici sono di indiscussa attualità e riempiono oggi pagine intere di giornali e messaggi pubblicitari di aziende di tutto il mondo. Ma una seria politica aziendale di rispetto dello sviluppo sostenibile e dell'ambiente richiede ben altro che uno slogan promozionale. L'adeguamento di prodotti, processi produttivi e comportamenti ad un sistema tangibilmente responsabile verso le generazioni future richiede un impegno che parte da lontano. Il concetto di "sostenibilità" affonda le sue radici in cento anni di storia per due aziende come Arclinea e Miele, che per una "greener kitchen" hanno sempre sentito questa responsabilità verso l'uomo e l'ambiente e hanno modificato di conseguenza le loro organizzazioni e la loro offerta. **Partendo da un punto chiaro: il primo concreto gesto di rispetto dell'ambiente è realizzare prodotti che durano nel tempo e che servono davvero a migliorare la qualità della vita dell'uomo.**

Fin dal 1925, anno della sua fondazione, Arclinea ha fama internazionale di azienda produttrice di cucine dal design senza tempo e costruite con materiali di primissima qualità. Progettate e realizzate per durare, le cucine Arclinea hanno un lungo ciclo di vita e, quindi, un impatto ambientale minimo. Considerato che la cucina è il cuore pulsante della casa - sia in termini metaforici che pratici - è facile capire quanto è importante che questo ambiente sia sempre più sano e attento agli aspetti ecologici.

Le cucine Arclinea riflettono una filosofia progettuale rispettosa del nostro pianeta e dei suoi abitanti, che si traduce nell'uso di materiali eco-sostenibili e in strategie di produzione green.

L'impegno ecologico di Arclinea prevede, tra l'altro:

- minor consumo di legno: tra i materiali selezionati per i mobili Arclinea spiccano i "pannelli ecologici" costituiti al 100% da legno riciclato e rigenerato, con una resa addirittura superiore a quella dei normali prodotti in legno (sono infatti pannelli solidi, compatti, resistenti e indeformabili nel tempo). Le essenze di legno usate includono teak, rovere e larice, provenienti da zone eco-sostenibili;

- riduzione delle emissioni: tutti gli elementi costruttivi dei mobili Arclinea appartengono alla classe E1 per quanto concerne l'emissione di formaldeide (bassa emissione, inferiore a 6,5 mg HCOH/100 g). L'azienda usa vernici e lacche a base acqua: il processo di lavorazione è quindi più "pulito" e sano

e avviene nel pieno rispetto delle normative locali e internazionali in materia di protezione ambientale;

- ricorso a materiali riciclabili: alluminio, acciaio inossidabile, vetro e Solid Ray (materiale acrilico omogeneo, molto resistente, esclusivo per Arclinea nello spessore 20 mm);

- processo produttivo rispettoso dell'ambiente: un impianto di rigenerazione di energia converte gli scarti della lavorazione del legno in combustibile;

- impianti di produzione ad Inverter e sistemi di illuminazione collegati alla luminosità esterna per ridurre il consumo energetico;

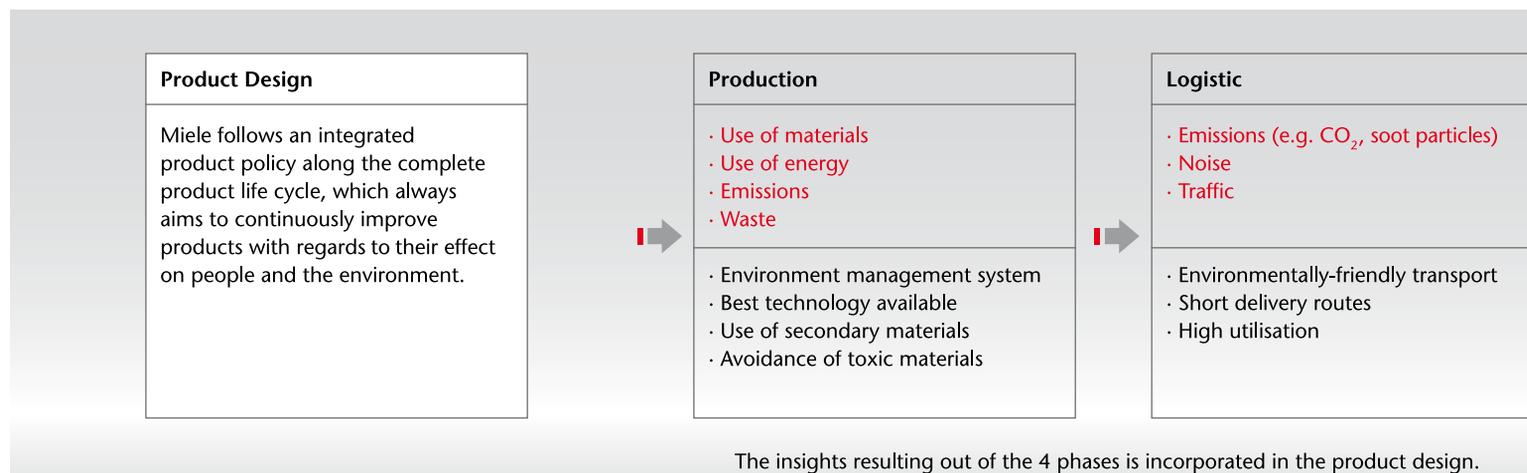
- recupero pressoché totale dei solventi, grazie ad un sofisticato sistema di distillazione.

MIELE: "RESPONSABILITÀ DA E PER LE GENERAZIONI!"

Anche per Miele la sostenibilità non è solo un trend: da sempre l'azienda tedesca produce elettrodomestici sicuri, di altissima qualità e con basso impatto ambientale, sia in fase di produzione che di utilizzo, per tutto il loro ciclo di vita. La concreta applicazione di questo principio è data da alcuni esempi: tra il 1990 e il 2007 il consumo di acqua delle lavatrici è stato ridotto del 42,4% e quello di energia del 29,2%, mentre sono aumentate nel frattempo dotazioni e performance. I prodotti Miele "vivono" venti anni e più: per questo sono stati dotati di elettronica "aggiornabile".

I componenti sono realizzati evitando sostanze tossiche e sfruttando le migliori tecnologie a disposizione per ridurre al massimo l'impatto ambientale. Miele fa ampio uso di materiali riciclabili, come il metallo (nelle lavatrici è presente addirittura in misura superiore all'85%) e produce da sé il 70% dei componenti in plastica. Per ridurre le emissioni, invece, l'azienda si affida alle nuove tecnologie di produzione e di filtraggio. Anche la gestione degli imballaggi è molto accurata e prevede l'utilizzo di materiali altamente

Miele's measures to reduce environmental effects along the product life cycle of a domestic appliance





Test effettuato da PV Arclinea negli Stati Uniti con la collaborazione di ente certificatore. Il test conferma che i mobili Arclinea appartengono alla classe E1. Test carried out by Arclinea SP in the United States in collaboration with certifying body. The test confirms that Arclinea furniture is class E1.

riciclabili o riciclati. Particolare attenzione viene dedicata infine all'efficienza energetica degli elettrodomestici: già da parecchi anni Miele rispetta infatti la direttiva europea "Eco Design Requirements for EUP", che prevede la considerazione dei fattori ambientali nello sviluppo di nuovi prodotti.

Ecology is by now a buzzword, featured in whole pages in newspapers and company advertising messages all over the world. But a serious corporate policy which respects sustainable development and the environment calls for much more than a catchy promo slogan. Adapting products, production processes and behaviour to a tangibly responsible system to safeguard future generations calls for an extremely farsighted commitment. The concept of "sustainability" has deep roots in one hundred years of history for two companies like Arclinea and Miele, which have always been aware of this responsibility towards man and the environment for a "greener kitchen" and have modified their organisations and products to suit. The unequivocal point of departure is that the first concrete gesture towards respect for the environment is to make products that last in time and that truly serve to improve man's quality of life.

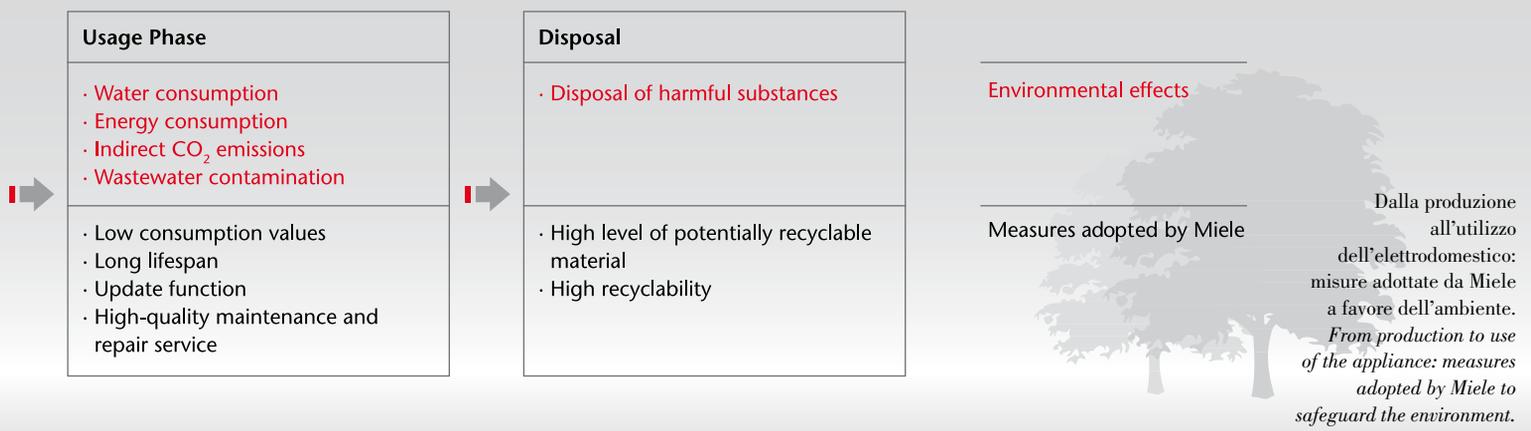
Since the company's founding in 1925, Arclinea has achieved an international reputation for its timeless designs and use of the highest quality materials. Designed and engineered to last generations, Arclinea kitchens offer a long life cycle and thus, a reduced environmental footprint. Considering that the kitchen is the heart of the home, both philosophically and practically, it is increasingly important that this living space be a healthy, ecologically intelligent one. Arclinea kitchens reflect a spirit of design that respects our living earth and the people who inhabit it - demonstrated in

our use of environmental-friendly materials and green manufacturing strategies. Arclinea's environmental commitment includes:

- reduced consumption of raw materials: Arclinea constructive components feature ecological panels, fabricated from 100% recycled and regenerated wood, and superior to normal wood products - solid, compact, water-resistant, non-deformable and highly durable over time; wood cabinets feature teak, oak and larch veneers from fully managed and sustainable forests;
- low emission: Arclinea utilizes non-toxic, water-based paints and lacquers, resulting in a cleaner manufacturing process and full compliance with local and global environmental legislation; all constructive parts of Arclinea cabinetry are E1 class for formaldehyde emission (low emission of less than 6.5 mg HCOH/100g);
- use of recycled & recyclable materials: aluminium, stainless steel, glass, & Solid Ray, a 100% homogenous, solid acrylic panel that is UV- and scratch-resistant, in a 2 cm thickness exclusive to Arclinea;
- green manufacturing: an energy regeneration plant in the factory turns production-waste into fuel;
- inverter production plants and lighting systems connected to external natural light to reduce energy consumption;
- almost total recovery of solvents, thanks to a sophisticated distillation system.

MIELE: "RESPONSIBILITY FOR GENERATIONS".

Sustainability is more than just a trend for Miele, too. This German company has always produced safe electrical household appliances, of the highest quality and with low environmental impact both when they are produced and also when they are used - throughout their entire lifecycle. A few examples illustrate concrete application of this principle: between 1990 and 2007 the water consumption of its washing machines was cut by 42.4% and energy by 29.2%, while at the same time performance and options were increased. Miele products "live" for twenty years and more: this is why they are fitted with "updatable" electronics. No toxic substances are used for parts production, which fully exploits the best technologies available to reduce environmental impact as much as possible. Miele makes wide use of recyclable materials, like metal (its washing machines have over 85%) and 70% of the plastic parts used are produced internally. While to reduce emissions, the company uses new production and filtering technologies. Great care is taken with packaging management, which entails the use of highly recyclable or recycled materials. And finally, special attention is paid to the energy efficiency of its appliances; for many years now Miele has in fact respected the European directive "Eco Design Requirements for EUP", calling for attention to environmental factors when developing new products. ■



OSPITALITÀ all'

ITALIANA

ITALIAN-STYLE HOSPITALITY



TEXT: SUSAN BECHER, NEW YORK
PH. PAUL MORIGI FOR FERRARI

La sera del 20 maggio l'ambasciatore italiano a Washington D.C. Giovanni Castellaneta, in collaborazione con Ferrari, ha organizzato un ricevimento per ringraziare il Sig. Peter Kalikow per il suo generoso contributo a favore della ricostruzione dell'Abruzzo dopo il terremoto. La partecipazione americana al sisma che ha interessato l'Abruzzo è stata molto sentita.

Sia le autorità che la cittadinanza - e non solo quella di origine italiana - hanno sostenuto in modo straordinario la ripresa delle zone colpite. Tra le persone più generose a favore di questa causa si è distinto Peter Kalikow, ex presidente dell'agenzia che sovrintende ai trasporti di New York, già funzionario della Port Authority per lo stato di New York e del New Jersey, nonché ex proprietario ed editore del New York Post.

Kalikow ha elargito una donazione di 120.000 dollari a favore dell'Abruzzo: ecco perché l'ambasciatore italiano ha voluto ricevere simbolicamente questo contributo e rendergli omaggio, assieme alla Ferrari.

The Italian ambassador in Washington D.C., Mr Giovanni Castellaneta, gave a dinner on May 20th to acknowledge, together with Ferrari, Mr Peter Kalikow's generous donation to the Abruzzo earthquake relief and recovery. The reaction of America to the Abruzzo earthquake has been wonderful.

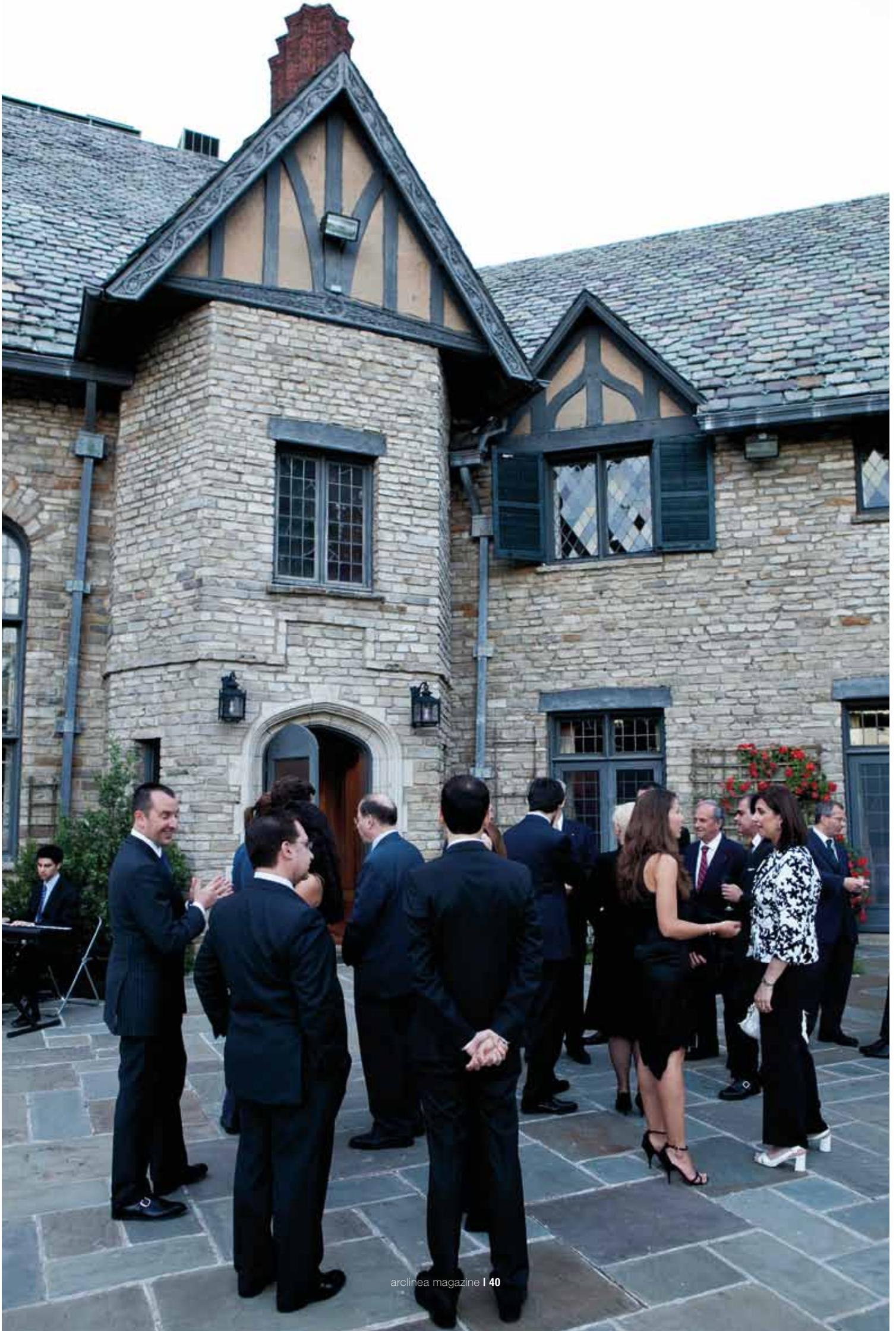
Not only the authorities but also private citizens, both of Italian origin and not, gave tremendous support to the relief and recovery in Abruzzo. Among the most committed to this cause is Mr Peter Kalikow, former chairman of the Metropolitan Transportation Authority of New York City, former commissioner for the Port Authority for New York and New Jersey, and past owner and publisher of the New York Post.

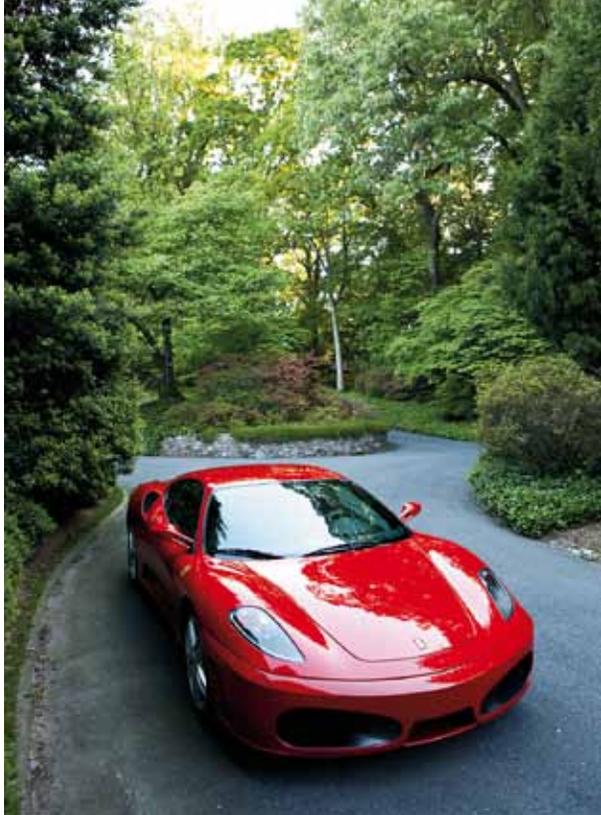
Mr Kalikow has donated \$120,000 to help the recovery in Abruzzo.

That is why the ambassador of Italy was honored to symbolically receive this donation and celebrate Mr Kalikow together with Ferrari.



Ingresso di Villa Firenze, residenza
dell'ambasciatore d'Italia a Washington D.C.
*Entrance of Villa Firenze, residence of the Italian
ambassador in Washington D.C.*





“ It was a clear, beautiful evening when we drove up to Villa Firenze, the residence of the Italian embassy in Washington D.C. We were there to honor contributions towards the earthquake recovery effort in Abruzzo along with the ambassador, Mr Giovanni Castellaneta, and Ferrari. There were two red Ferraris and one black Maserati in front of the beautiful Tudor-style home nestled on 22 acres near Rock Creek Park. The excitement was palpable upon entering the house. Guests mingled drinking Prosecco on the large terrace overlooking the rolling lawn as we waited for an honored guest, American actor Michael Douglas, to arrive. He had been hosting a committee on disarmament at the Italian embassy downtown. Better-looking even in person than on screen, he was a gracious and charming guest as he greeted Mr Silvio Fortuna, CEO Arclinea, who was staying at the residence and was obviously a well-loved friend of the ambassador and his wife. The special part of the evening was the dinner for 50 people served family-style in the beautiful and dramatic Arclinea kitchen. Four large round tables were set in the dining room and guests lined up to fill their plates in the kitchen. Chef Roberto Grazioli prepared a most delicious menu of poached salmon with a Mediterranean sauce, mozzarella and tomatoes, breaded zucchini, squid stuffed with shrimp and breadcrumbs, roast beef, small scallops of veal Milanese, fried rice balls, pizza with zucchini and bufala mozzarella, and asparagus wrapped in pancetta – all served on the Arclinea warming top.

“ La sera era magnifica e tersa quando siamo saliti verso Villa Firenze, residenza dell’ambasciatore italiano a Washington D.C., per rendere omaggio - unitamente all’ambasciatore Giovanni Castellaneta e alla Ferrari - a coloro che avevano contribuito, attraverso le loro donazioni, alla ricostruzione dell’Abruzzo dopo il terremoto. Due Ferrari sostavano, accanto ad una Maserati, davanti alla bellissima abitazione in stile Tudor immersa in una tenuta di 9 ettari e confinante con il Rock Creek Park. Già all’ingresso l’emozione era palpabile. Gli invitati si erano radunati sul terrazzo che sovrasta la distesa di verde e, sorseggiando prosecco, attendevano l’arrivo dell’ospite d’onore, l’attore americano Michael Douglas, che aveva presieduto un comitato per il disarmo presso l’ambasciata italiana in città. Meglio di persona che sullo schermo, Douglas è stato squisito e molto cortese nel salutare Silvio Fortuna, amministratore delegato di Arclinea, il quale, in qualità di caro amico dell’ambasciatore e della moglie, era ospite della residenza. Momento clou della serata la cena per 50 persone, servita in modo familiare nella cucina Arclinea, particolarmente bella e imponente. Quattro tavole rotonde erano state allestite nella sala da pranzo e gli ospiti, che si servivano di persona in cucina, assaggiavano le ricette dello chef Roberto Grazioli: un menù ben riuscito a base di salmone al vapore accompagnato da una salsa mediterranea, mozzarella e pomodori, zucchine al gratin, calamari ripieni ai gamberetti e pan grattato, roast beef, scaloppine di vitello alla milanese, suppli di riso, pizza alle zucchine e mozzarella di bufala, involtini di asparagi e pancetta, il tutto pronto ed elegantemente disposto sul warming top di Arclinea. Dopo queste pietanze, lo chef ha servito un risotto alle verdure preparato al momento. E, come se non bastasse, sono arrivate anche le tradizionali lasagne... Lo spazio cucina era molto animato e risultava di forte impatto, con tutto quel cibo elegantemente esposto. Anche il dessert è stato proposto a buffet nella cucina Arclinea e ha visto sfilare il tiramisù, una combinazione di meringhe francesi, zuppa inglese e fragole creata da Grazioli e, infine, frutta fresca. La serata si è lentamente conclusa e, mentre lasciavamo la tenuta, abbiamo notato qualcosa: erano cinque le Ferrari rosse davanti alla residenza! ”



Momenti del ricevimento a Villa Firenze.
The reception at Villa Firenze.



Un rifacimento imponente nella residenza dell'ambasciatore, per ricevimenti in una vera...

Cucina Italiana

Jura Koncius
Washington Post Staff Writer

Quando Lila Castellaneta arriva nella sua nuova casa, confinante con il Rock Creek Park, inizia subito a fare grandi progetti per i futuri ricevimenti dell'ambasciatore, suo marito. Siamo nel 2005: Giovanni Castellaneta è stato appena nominato ambasciatore d'Italia a Washington e Villa Firenze, la residenza ufficiale dell'ambasciatata italiana negli USA, è un edificio in puro stile Tudor che risale al 1927.

Ma, in questo edificio di 57 stanze, si intravede subito un problema: la cucina, rimasta la stessa per decenni.

Non passa molto tempo prima che la signora Castellaneta chiami l'amico Silvio Fortuna al telefono per dirgli, semplicemente, "Silvio, aiuto!" (Silvio Fortuna è Amministratore Delegato di Arclinea, azienda italiana considerata la Ferrari delle cucine di design).

La fase progettuale dura alcuni mesi, mentre quella esecutiva ben sei: la cucina di quasi 90 m², distribuita su tre stanze, viene completamente sventrata e rinnovata, sino a sfoggiare acciaio inox, rovere nero e complementi stupefacenti come piani scaldanti, quattro lavastoviglie e una "serra domestica" con LED per le erbe aromatiche. La sfida è presto detta: creare uno spazio impeccabilmente funzionale per gli incontri ufficiali e ritagliare un ambiente accogliente per l'intimità della famiglia che si gode un buon caffè italiano.

Il prosecco che festeggia la conclusione dei lavori viene stappato nel novembre 2007 e Lila Castellaneta dichiara "volevamo che questa cucina parlasse dello spirito e della versatilità italiani, un ambiente così bello da ospitare anche un buffet".

La residenza è stata testimone di un bel po' di storia americana: edificata per un magnate delle costruzioni, ospita un imponente salone alto tre piani con terrazzo, travi di legno, un organo a canne e una rotonda decorata con i segni zodiacali. La biblioteca - ora studio personale dell'ambasciatore - è quella disegnata nel XVII secolo dal designer inglese Sir Christopher Wren.

In questa casa si sono avvicendati diversi proprietari prima dell'acquisto da parte del magnate del rame Robert Guggenheim nel 1942, famoso anche per gli strabilianti party offerti dalla moglie Polly che, una volta vedova, vende la proprietà allo stato italiano nel 1976.

Gli ambasciatori che vi hanno abitato hanno contribuito negli anni ad abbellirla con pezzi d'arte fiorentina, sculture italiane contemporanee e lampadari di Murano; si estende su quasi 9 ettari collinari (uno dei possedimenti privati più grandi in città) e ospita roseti e prati curatissimi; sono inoltre benvenuti i daini che, talvolta, fanno capolino nel parco dietro la casa durante i ricevimenti serali.

Tuttavia la cucina - sfruttata fino all'usura e mai rinnovata per decenni - si rivela inadatta ad accogliere ogni anno i numerosi ospiti di un ambasciatore (4.000 persone, distribuite tra visite e cene ufficiali): vecchi gli elettrodomestici, il sistema idraulico, i mobili ricoperti da strati di vernice... e inadeguato lo spazio dispensa.

Fortuna la ricorda come "molto vecchia, brutta e antiquata". Arclinea, fondata nel 1925 dal nonno di Silvio, in provincia di Vicenza, si avvale della firma dell'architetto milanese Antonio Citterio ed è stata scelta, tra gli altri, da Brad Pitt, Donna Karan, Jennifer Aniston, Sting e persino Pavarotti, per ben tre volte.

Arclinea aprirà il suo nono showroom in America il prossimo autunno a Washington, nella zona di Georgetown, sulla M Street.

È vero che le cucine di abitazioni illustri sono a volte esibite come meri trofei, ma questa, grazie allo chef Roberto Grazioli, è usata quotidianamente.

La signora Lila ha seguito da vicino la progettazione delle zone preposte alla cottura, alla dispensa e alla presentazione dei piatti e dice: "Lo so, la cucina non è uno showroom, non serve solo ad ospitare accessori accattivanti: deve essere funzionale".

Ma le attrazioni, comunque, sono molte: Arclinea ha predisposto piani cottura in acciaio su due isole e lungo le due pareti della stanza. Sulla destra scorre un piano di lavoro di 6,5 metri con lavelli e quattro lavastoviglie, ognuna con capacità

[The Washington Post]

HOME

Tuesday, Mar 01, 2009

After a massive update, an ambassador's residence welcomes guests in...

The Italian Kitchen

By Jura Koncius

It's a grand job, the renovation of the old, 18th-century kitchen, incorporating it into the modern world. It's a job that will require a lot of planning and a lot of hard work. But the result will be a kitchen that is both functional and beautiful. It will be a kitchen that is truly Italian.

The Layout

- 1. Island
- 2. Dish rack
- 3. Dish rack
- 4. Dish rack
- 5. Dish rack
- 6. Dish rack
- 7. Dish rack
- 8. Dish rack
- 9. Dish rack
- 10. Dish rack

PHOTOGRAPHS BY JURA KONCIUS FOR THE WASHINGTON POST

di carico di 12 coperti. Sulla sinistra è predisposta una parete di contenitori con ante in vetro, che ospitano servizi di cristallo e porcellana, nonché due cantinette per il vino, ognuna con capienza di 46 bottiglie; a seguire la macchina del caffè, i frigoriferi e i forni.

Le due isole centrali hanno destinazioni speciali: la più grande è ad uso professionale, cioè per i cuochi e chef che potrebbero dover gestire 300 invitati, con forni a vapore e friggitorici; metà di quest'isola ha piani scaldanti per mantenere tiepide le pietanze.

Per le occasioni meno ufficiali basta aggiungere un paio di sgabelli bianchi alla seconda isola, di dimensioni più contenute. Questo elemento funge anche da dispensa e ospita un lavello; al di sopra, invece, è installata una piccola serra domestica a luci violette predisposte per alternarsi e nutrire le erbe aromatiche (per insaporire i cibi o anche per scopi decorativi). La macchina per il caffè è incassata e può preparare espressi, cappuccini o caffè all'americana. La pavimentazione è in ceramica italiana di colore grigio opaco.

La signora Lila ci dice: "Se prevediamo un ricevimento a buffet lo facciamo qui, perché l'ambiente è bello e molto chic e questo sorprende molti dei nostri ospiti - nessuno, infatti, li invita in cucina!"

La scorsa settimana, per una cena di beneficenza a favore della ricostruzione dell'Abruzzo dopo il terremoto, 48 invitati giravano per la cucina e tra le isole - su cui erano stati disposti vassoi di pizza, mozzarelle di bufala, calamari ripieni ai gamberetti e risotto alle verdure - con, in mano, i piatti dei servizi Ginori.

E sulla parete di fondo, una foto divertente in bianco e nero scelta personalmente dai padroni di casa a simbolo espressivo dell'italianità: Alberto Sordi di fronte a un piatto di spaghetti, protagonista del film *Un americano a Roma* del '54. Sulla parete di fronte invece risaltano mesti ricordi della cucina nelle precedenti versioni. Un'istantanea tutta italiana di un "prima" e "dopo" imponente.





Capturing the Spirit Of Italy in the Kitchen

BY JURA KONCIUS

In 1942, the copper magnate Robert Guggenheim and his wife, Polly, who were known for their lavish parties, bought the house at the edge of Rock Creek Park and the estate in the 57-room house dated back several decades.

"There are restaurants, if it's a buffet, set up here because it's beautiful and very chic," says Castellana.

Lila Castellana

of the Castellana family

Over the years, different ambassadors have added Florentine artworks, contemporary Italian sculptures and Murano chandeliers. Its 22 acres of hills - its one of the largest private estates in the city - are home to formal rose gardens and manicured lawns. Deer are often uninvited guests at evening receptions on the rear piazza.

Over the years, different ambassadors have added Florentine artworks, contemporary Italian sculptures and Murano chandeliers. Its 22 acres of hills - its one of the largest private estates in the city - are home to formal rose gardens and manicured lawns. Deer are often uninvited guests at evening receptions on the rear piazza.

Over the years, different ambassadors have added Florentine artworks, contemporary Italian sculptures and Murano chandeliers. Its 22 acres of hills - its one of the largest private estates in the city - are home to formal rose gardens and manicured lawns. Deer are often uninvited guests at evening receptions on the rear piazza.

Over the years, different ambassadors have added Florentine artworks, contemporary Italian sculptures and Murano chandeliers. Its 22 acres of hills - its one of the largest private estates in the city - are home to formal rose gardens and manicured lawns. Deer are often uninvited guests at evening receptions on the rear piazza.

Over the years, different ambassadors have added Florentine artworks, contemporary Italian sculptures and Murano chandeliers. Its 22 acres of hills - its one of the largest private estates in the city - are home to formal rose gardens and manicured lawns. Deer are often uninvited guests at evening receptions on the rear piazza.

Over the years, different ambassadors have added Florentine artworks, contemporary Italian sculptures and Murano chandeliers. Its 22 acres of hills - its one of the largest private estates in the city - are home to formal rose gardens and manicured lawns. Deer are often uninvited guests at evening receptions on the rear piazza.

Over the years, different ambassadors have added Florentine artworks, contemporary Italian sculptures and Murano chandeliers. Its 22 acres of hills - its one of the largest private estates in the city - are home to formal rose gardens and manicured lawns. Deer are often uninvited guests at evening receptions on the rear piazza.

Over the years, different ambassadors have added Florentine artworks, contemporary Italian sculptures and Murano chandeliers. Its 22 acres of hills - its one of the largest private estates in the city - are home to formal rose gardens and manicured lawns. Deer are often uninvited guests at evening receptions on the rear piazza.

Over the years, different ambassadors have added Florentine artworks, contemporary Italian sculptures and Murano chandeliers. Its 22 acres of hills - its one of the largest private estates in the city - are home to formal rose gardens and manicured lawns. Deer are often uninvited guests at evening receptions on the rear piazza.

Over the years, different ambassadors have added Florentine artworks, contemporary Italian sculptures and Murano chandeliers. Its 22 acres of hills - its one of the largest private estates in the city - are home to formal rose gardens and manicured lawns. Deer are often uninvited guests at evening receptions on the rear piazza.

After a massive update, an ambassador's residence welcomes guests in... The Italian Kitchen

Jura Koncius
Washington Post Staff Writer

Lila Castellaneta arrived at Villa Firenze, her new home at the edge of Rock Creek Park, full of grand plans for diplomatic entertaining. It was 2005, and she and her husband, Giovanni, the newly appointed Italian ambassador to the United States, were moving into the 1927 English Tudor-style estate that serves as the official ambassador's residence. But there was a problem: the kitchen in the 57-room house dated back several decades.

Soon after, Castellaneta picked up the phone and dialed her friend Silvio Fortuna, chief executive of Arclinea, an Italian company known as the Ferrari of kitchen design. "Silvio, aiuto!" (translation: Help!) she said.

In a project that was months in the planning and six months in construction, Arclinea gutted the three rooms of the old, 968-square-foot kitchen, transforming it with cool stainless steel, black oak and amazing amenities including warming tops on the counters to keep plates toasty, four dishwashers and an indoor herb garden lit by LED lights. The challenge: to create a sleek, professional space for official entertaining as well as a cozy corner for the family to enjoy an espresso.

They finally popped the prosecco on the finished project in November 2007. "We wanted to catch the spirit and versatility of Italy in this kitchen", Lila Castellaneta says. "And we wanted a kitchen that was so beautiful we could serve a buffet in it."



The property has seen a lot of Washington history. The house was built as a private home for the family of a construction magnate. It has a three-story main hall with a balcony, timber beams, a pipe organ and a rotunda ornamented with signs of the zodiac. A library, now the ambassador's private office, has paneling by 17th-century English designer Christopher Wren. The house had several occupants until it was bought in 1942 by copper magnate Robert Guggenheim and his wife, Polly, who were known for their lavish parties. In 1976, Guggenheim's widow sold the estate to the Italian government.

Over the years, different ambassadors have added Florentine artworks, contemporary Italian sculptures and Murano chandeliers. Its 22 acres of hills - its one of the largest private estates in the city - are home to formal rose gardens and manicured lawns. Deer are often uninvited guests at evening receptions on the rear piazza.

But the kitchen was worn out and unsuitable for serving the 4,000 people that an ambassador annually welcomes to receptions and formal dinners. It had old appliances, obsolete plumbing, dated cabinets coated with layers of paint, and scant storage. It had not had a major renovation in decades.

"It was a very old kitchen, ugly and old-fashioned" recalls Fortuna, whose grandfather founded Arclinea in 1925 outside Vicenza. The company, whose components are designed by Milanese architect Antonio Citterio, has installed kitchens for Brad Pitt, Donna Karan, Jennifer Aniston, Sting and - three times - for the late tenor Luciano Pavarotti. Arclinea is scheduled to open its ninth American showroom this fall on M Street in Georgetown.

While a celebrity's kitchen may serve only as a trophy, the kitchen at the Italian ambassador's residence is used every day by its chef, Roberto Grazioli.

Lila Castellaneta worked closely with Arclinea to plan a workable space for cooking, storing and serving. "I know myself that a kitchen is not a showroom. You don't just put in all this fun stuff," she says. "It has to be functional."

Still, there is plenty of fun. Arclinea installed steel worktops on two islands and along either side of the room. On the right, a 22-foot-long counter houses sinks and four dishwashers, each with a 12-place-setting capacity. On the left, a wall of cabinets with glass fronts holds crystal and china and two 46-bottle wine coolers; then comes the coffee machine, refrigerators and ovens.

The two center islands have different purposes. The larger is left for the pros: the chef and assistants who might prepare food for 300 guests with steam ovens and fryers. Half of the island is equipped with a warming top to keep platters of food warm.

For light meals, the Castellanetas can pull up two white bar stools to the smaller island. This island also incorporates storage and a sink. Above it, Arclinea installed a tiny indoor greenhouse with violet-colored lights that come on and go off on a pre-set cycle so a variety of herbs can be grown for recipes or garnish. A built-in coffee machine can brew espresso, cappuccino or cafe Americano. The floors are matt gray Italian ceramic tile.

"When we entertain, if it's a buffet, we set it up here because it's beautiful and very chic," says Castellana. "So many of our guests are surprised because nobody invites them into their kitchens."

At a dinner last week to honor contributions made for Abruzzo earthquake relief and recovery, 48 guests walked into the kitchen to pick up their Ginori dinner plates and make their way around the islands, which were layered with homemade pizza, bufala mozzarella, squid stuffed with shrimp and vegetable risotto.

Castellaneta chose a playful black-and-white still from 1954 movie "An American in Rome" ("Un Americano a Roma") to hang on the back wall. It shows an iconic Italian scene: the late actor Alberto Sordi savoring a plate of spaghetti.

Framed on the opposite wall are dreary "before" photos of the kitchen. Extreme makeover, Italian edition.

La cucina di Villa Firenze / *Villa Firenze, the kitchen project*

PH. JOHN HORNER



Sopra: ingresso della cucina dal salone.

Sotto: immagine dell'ambiente cucina.

Above: the entrance to the kitchen from the main hall.

Below: a view of the kitchen.

La realizzazione dell'ambiente cucina di Villa Firenze nasce dalla volontà di rendere l'ambasciata un luogo privilegiato di divulgazione del Made in Italy, una vetrina del design italiano. Iniziata con la scelta degli arredi per gli uffici della stessa ambasciata, utilizzando prodotti di alcune tra le aziende italiane più importanti, questa volontà non poteva che concludersi con il progetto di "una cucina italiana" che sapesse racchiudere, in uno spazio dedicato, tradizione e innovazione ai più alti livelli qualitativi e funzionali possibili. La scelta è caduta su Arclinea e sul modello ITALIA disegnato da Antonio Citterio perché simbolo, nel nome e nell'idea progettuale, di quanto si voleva in sintesi esprimere e portare a conoscenza dei numerosi ospiti della villa. Arclinea ha scelto Scholtès quale partner per la realizzazione dell'impianto, per i piani di lavoro e per gli elettrodomestici, in quanto marchio di fascia altissima e di assoluta qualità, capace, come Arclinea, di eccellenti lavorazioni "sartoriali".

The realization of the kitchen in Villa Firenze, was triggered by a desire to make the building a special place for promoting the best of Italy, a showcase for Italian design. Having started by furnishing the embassy offices with products from some of the country's leading manufacturers, this desire could only be consummated with the design of an "Italian kitchen" that would incorporate tradition and innovation at the highest possible quality and functional levels in a dedicated space. The choice fell on Arclinea and on the ITALIA model designed by Antonio Citterio: because the very name given to it at the conceptual stage symbolizes what was intended to be expressed and brought to the attention of the villa's countless guests. Arclinea selected Scholtès as its partner to study the layout and to provide the worktops and the electrical appliances as it is a brand of the highest lineage with manufacturing levels of absolute quality. And especially because, like Arclinea, it has excellent skills in carrying out tailor-made installations.



MULTIPLIO

Un sistema unico, cinque metodi di cottura.



Multiplo è l'innovativa vasca di cottura che offre le prestazioni integrate di un forno e di un piano cottura per avere sempre i migliori risultati. Un'esclusiva Scholtès che rivoluziona il concetto di cottura domestica, applicando all'ambiente cucina la modularità delle vasche professionali e i principi innovativi dell'induzione.

Un sistema unico che racchiude cinque metodi di cottura: a vapore, in acqua, a bassa temperatura, frittura, arrosto. Dedicato ai veri intenditori.



Scholtès

Il gusto della perfezione



Il progetto.

Sfida importante, per Arclinea, la presa a carico dello sviluppo del progetto e della direzione lavori. Quest'ultima si è rivelata fondamentale perché la messa a punto del progetto è passata attraverso demolizioni, rifacimenti di impianti obsoleti (elettrico ed idraulico) e predisposizione di impianti nuovi (aspirazione). Ha reso inoltre possibile una perfetta traduzione del lavoro sulla carta in lavoro finito, che doveva essere, per la complessità degli elementi, operativamente e qualitativamente ineccepibile. A questo contribuiscono certamente alcuni accorgimenti progettuali, come la "serra domestica", ubicata in posizione ottimale per un uso delle piante aromatiche sia in fase di cottura, sia in fase di decorazione del piatto, o come il piano scaldante (warming top), per mantenere i piatti caldi fino alla fine del loro smistamento. Il progetto è stato sviluppato entrando nei minimi dettagli, al fine di costruire un percorso funzionale e razionale per cuochi e camerieri, capaci di preparare fino a 200/250 coperti e nello stesso tempo facilmente fruibile dalla famiglia dell'ambasciatore. All'interno della grande cucina infatti, suddivisa per aree di lavoro e funzioni specifiche, c'è una cucina dedicata alla famiglia: una cucina nella cucina. Una cucina industriale che diventa domestica: una cucina che si dilata per offrire concrete e alte prestazioni e che si focalizza per diventare uno strumento di comfort quotidiano. La cucina di Villa Firenze rappresenta davvero un luogo in cui tradizione italiana e innovazione progettuale si incontrano nel valore dei contenuti che interpretano.

The project.

Taking on the development of the project and supervising the work was an important challenge for Arclinea. Supervision of the activities turned out to be fundamental because it involved fine-tuning the project through demolition work, replacing obsolete systems (electrical and plumbing) and installing new ones (extraction). Supervision also meant perfect smoothness from the planning phase to the finished work, which was required to be flawless in terms of quality and operation despite the complexity of its elements. Various design features unquestionably contributed to achieve this result.

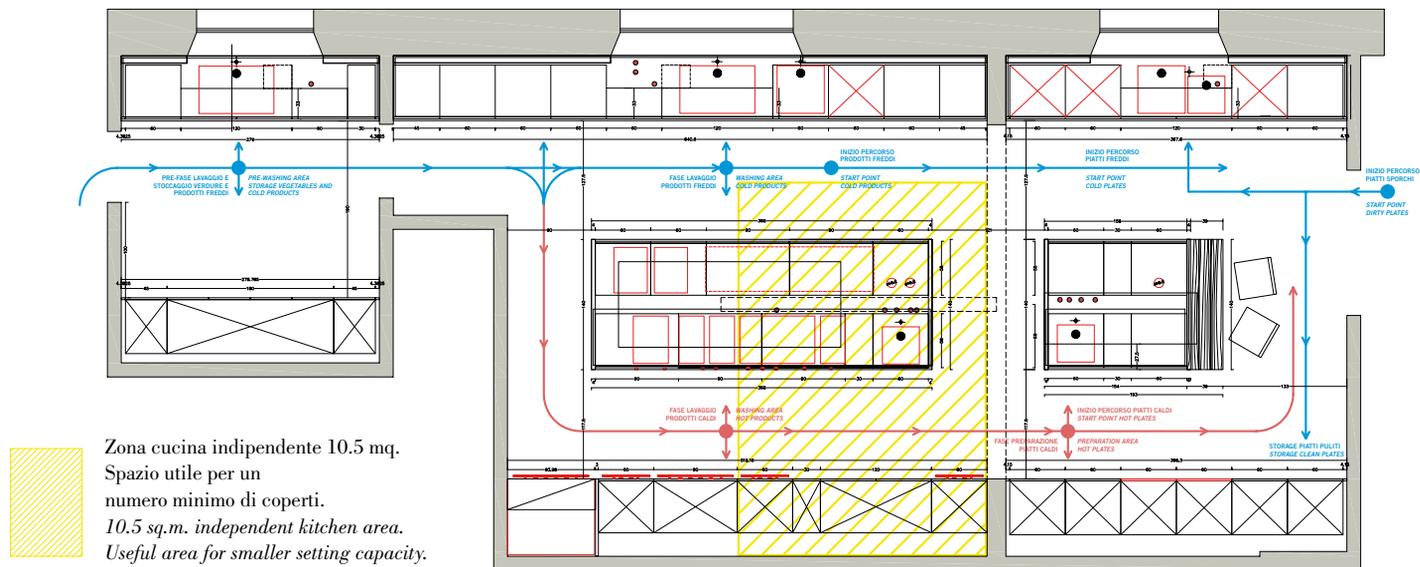
These include the "indoor miniature greenhouse" located in an ideal position for the use of herbs both when cooking and when decorating the plate, and the "warming" top to allow the chef to keep the plates warm until they have been distributed by the waiters.

The project was developed down to the tiniest detail in order to lay out a functional and rational work area where the chefs and waiters could prepare food for up to 200/250 diners, but which could be used with ease by the ambassador's family at the same time. There is in fact a kitchen dedicated to the individual family members inside the larger kitchen which is subdivided into specific work and function areas. A kitchen in the kitchen: an industrial kitchen that becomes a domestic one; a kitchen that expands to offer concrete and high performance but which can retreat to become a focus of homeliness. The Villa Firenze kitchen truly constitutes a place in which Italian tradition and innovative design are interwoven in the values they interpret.



Cucina della residenza dell'ambasciatore d'Italia a Washington D.C., modello Italia con ante in acciaio inox e parete contenitori in rovere nero.

Kitchen at the residence of the Italian ambassador in Washington D.C. Italia model with doors in stainless steel and wall of units in black oak.



I flussi.

È a sinistra che inizia il ciclo vero e proprio della "food preparation". Grandi celle frigorifere e contenitori adibiti allo storage delle derrate non deperibili si trovano nella stanza adiacente all'area di prima preparazione, dotata di lavello per il pre-lavaggio iniziale. A seconda della tipologia di piatto in creazione, freddo o caldo, la preparazione segue poi un ciclo distinto.

I cibi freddi seguono un percorso lineare: la preparazione avviene nell'area centrale, utilizzando la parte di cucina a parete, composta da un lungo piano da 640x70 cm, lavelli di grandi dimensioni e pattumiere a tutt'altezza, il tutto rigorosamente in acciaio inox.

Il ciclo della cottura ha inizio invece nell'isola centrale da 368x140 cm, nel lato attrezzato con fuochi di elevata potenza fino a 5 kW, friggitrice, piastra barbecue e completa di torrette Totem, che consentono di portare elettricità per i piccoli elettrodomestici.

Prima delle guarnizioni finali, i piatti caldi vengono appoggiati nella zona del "warming top", in attesa di essere guarniti ulteriormente o di essere serviti. Il ciclo dei cibi caldi termina nella seconda isola, dotata di maxi serra a soffitto per la coltivazione delle erbe aromatiche.

Questa zona, prossima alla sala pranzo, funge sia per la guarnizione finale delle portate che per il servizio bevande, grazie alla doppia cantina vini. Contemporaneamente al servizio ai tavoli entra in funzione qui il ciclo di raccolta, lavaggio e successivo storage dell'attrezzatura utilizzata.

Il locale è dotato di cappa a soffitto modello Artusi per l'aspirazione dei fumi, con motore remoto di portata 1000 mc/h. L'ottimizzazione del processo di trattamento dei fumi si ottiene quando il volume d'aria aspirata corrisponde al volume di quella immessa: nel progetto è stato quindi previsto, all'interno della controsoffittatura, un impianto di immissione aria. Su tutte le isole gli zoccoli sono rientrati rispetto al frontale delle basi per permettere di usufruire del piano inox su quattro lati in maniera ergonomica, facilitando gli operatori sia nella preparazione che nei passaggi dei piatti da una zona all'altra. È con queste attenzioni progettuali all'ergonomia, alle funzioni e alla relazione che gli eventi diventano veri momenti di incontro, in cui cuoco e ospiti possono interagire spontaneamente, nel clima della migliore convivialità.

Work flow.

The real food preparation cycle begins on the left.

Large refrigerated chambers and units for storage of non-perishable foodstuffs are located in the room next to the preliminary preparation area, which is equipped with a sink for initial washing.

Depending on whether the dish being prepared is hot or cold, there are two different work cycles.

Cold food follows a linear route: preparation takes place in the central area, in the part of the kitchen fitted along the wall, comprising a long

worktop measuring 640x70 cm, big sinks and full-height waste bins, all strictly in stainless steel.

Whereas the cooking cycle starts on the central 368x140 cm island, on the side fitted with high-power burners producing up to 5 kW, deep fryer, barbecue plate and Totem plug-socket elements to provide power for small electrical appliances.

Before final garnishing, hot dishes are kept warm in the "warming top" area awaiting further decoration or serving.

The hot food cycle ends on the second island, fitted with a ceiling-mounted maxi greenhouse for cultivation of aromatic herbs.

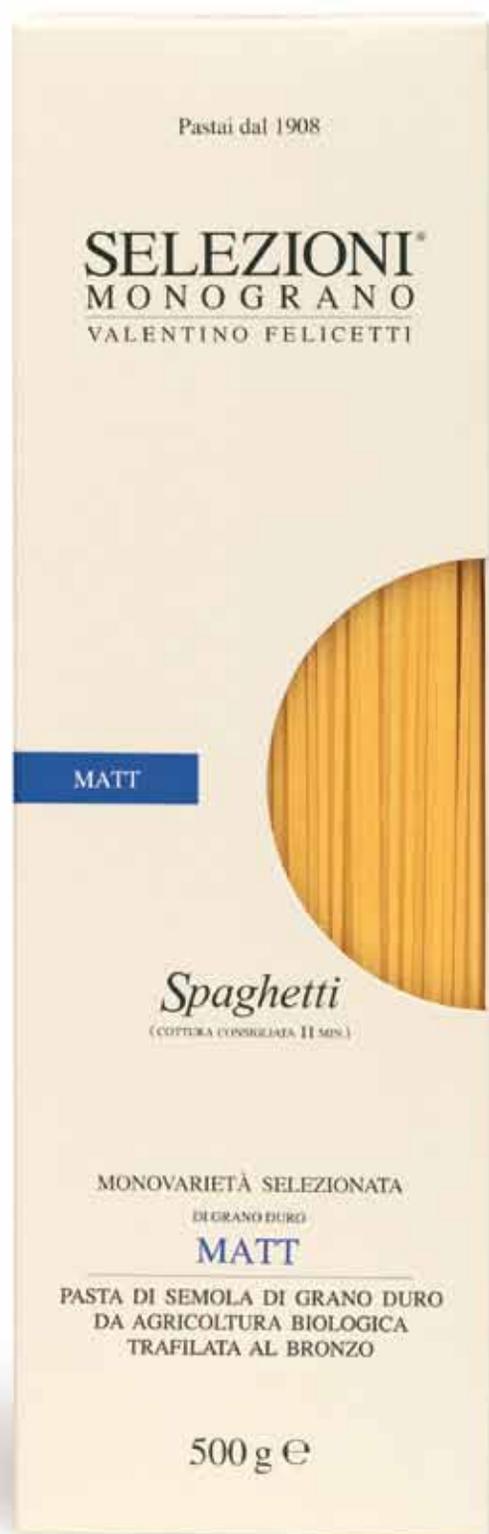
This area, close to the dining room, is where dishes receive their finishing touches and it is also used to store drinks, thanks to the double wine cooler. While food is being served at the tables, a cycle starts of collection, washing and subsequent putting away of the equipment used.

The room is fitted with an Artusi ceiling-mounted hood for fume extraction, with a 1000 m³/h capacity detached motor. Optimisation of the fume-extracting process is reached when the volume of air extracted corresponds to the volume of that emitted: the project therefore included an air inlet system fitted inside the false ceiling.

The plinths on all the islands are set back further than the front panels of the base units to allow ergonomic use of the stainless steel top, making work easier for operators both during preparation and when passing dishes from one zone to another.

Thanks to all this attention to ergonomics, functions and flow at the design stage, events become authentic spontaneous happenings that favour natural interaction between the chef and guests. ■





Nouvelle Routine



SELEZIONI[®]
MONOGRANO
VALENTINO FELICETTI

Con "Selezioni Monograno Valentino Felicetti" la vostra cucina incontra un prodotto d'eccezione. Per la purezza dei grani, rigorosamente selezionati, per i controlli certificati dalla semola al confezionamento, per la lavorazione che rispetta i contenuti nutritivi ed esalta i sapori. Per chi vuole un'esperienza gastronomica come appuntamento quotidiano.



Convivium

Tour Gastronomico Arclinea & Felicetti

Il primo Tour Gastronomico in sei città italiane,
con sponsor tecnici di grande qualità:
Barazzoni, Oliveri, Olivo by Vittorio Martini.

Due partners d'eccezione, Arclinea e Felicetti, tra la primavera e l'autunno del 2009, hanno dato avvio al Tour Gastronomico "Convivium" con sei incontri culinari presso importanti Centri Cucina Arclinea, in sei diverse regioni e città: Piacenza, Firenze, Torino, Crema, Padova, Roma.

Arclinea, che produce e commercializza da oltre cinquant'anni cucine di fascia alta e Felicetti, pastificio da cent'anni sinonimo di ricerca e qualità nelle materie prime, hanno pensato con il Tour Gastronomico di unire tradizione e creatività produttiva: valori condivisi da entrambe le aziende promotrici, che nell'ambiente cucina hanno da sempre il cuore del loro interesse. Esperienze di degustazione straordinarie che saranno raccolte, documentate e spiegate in un ricettario che verrà editato a conclusione del ciclo.

Lo chef Mario Consagro utilizza una cucina Arclinea perfettamente funzionante all'interno di ognuno dei sei negozi, creando sughi per la protagonista di ogni serata: una pasta eccezionale, Felicetti Selezioni Monograno (grano duro, farro, kamut). Partendo da ricette regionali e utilizzando, nel fresco, solo frutta e verdura di stagione, lo chef racconta e suggerisce come poter essere cuochi creativi con semplicità e fantasia, creando, nel minor tempo possibile, gustose e appetitose ricette.

Lo spazio di ogni show room Arclinea è luogo d'accoglienza e di convivialità per un pubblico selezionato nel bacino d'utenza: clienti, architetti che collaborano con il punto vendita, giornalisti, personalità, ristoratori, albergatori, gastronomi...

Sono sponsor tecnici del Tour Gastronomico, con i loro prodotti d'eccellenza in tre ambiti contigui ma differenti: Barazzoni, prima azienda italiana ad aver introdotto il design nella realizzazione di pentole e oggetti da cucina; Oliveri, azienda piemontese da tre generazioni produttrice artigiana di specialità alimentari; Olivo, da Vittorio Martini, azienda di culto presso architetti e disegnatori, una linea di oli italiani straordinari, prodotti artigianalmente.

Realtà locali di grande qualità sono di volta in volta sponsor di ogni singola serata, consentendo abbinamenti perfetti di vino, acqua, dolci e cioccolato...

The first Gourmet Tour, taking in six Italian cities in the company of top-quality technical sponsors: Barazzoni, Oliveri and Olivo by Vittorio Martini.

The "Convivium" Gourmet Tour is the brainchild of two exceptional partners, Arclinea and Felicetti and features six culinary appointments from spring to autumn 2009, hosted in important Centri Cucina Arclinea in six different regions and cities: Piacenza, Florence, Turin, Crema, Padua and Rome.

Arclinea has been producing and selling top-of-the-range kitchens for over fifty years. Whereas Felicetti is a pasta-making company that for over one hundred years has been synonym of research and quality in raw materials.

Together they have promoted this Gourmet Tour to combine tradition and production creativity, values shared by both companies, which have always had the kitchen as their core interest. The resulting extraordinary tasting sessions will be collected, documented and explained in a recipe book that will see publication at the end of the cycle.

In each of the six shop-locations, chef Mario Consagro uses a fully functional Arclinea kitchen, where he creates sauces to accompany the real protagonist each evening, an exceptional variety of pasta: Felicetti Selezioni Monograno (wheat, spelt or kamut).

The chef selects regional recipes and seasonal fruit and vegetables as his fresh ingredients and provides explanations and suggestions on how to be creative cooks, simply and imaginatively, and create delicious mouth-watering dishes in the shortest time possible.

Each Arclinea showroom is turned into a welcoming area for

socialising for a selected public from the catchment: clients, architects who work with the sales point, journalists, famous names, restaurateurs, hoteliers and gourmets...

The technical sponsors for this Gourmet Tour are manufacturers of excellent products in three adjacent yet different sectors. They are Barazzoni, the first Italian company to introduce design into pans and kitchenware, Oliveri, producers of artisan foodstuffs in Piedmont for three generations and Olivo by Vittorio Martini - a cult with architects and planners - with its range of extraordinary Italian oils, made using exclusively artisan methods.

Each evening is also sponsored by top quality local businesses, which provide the perfect combination with their wine, water, desserts and chocolate... ■



Centro Cucine Arclinea Mobilcasa, Firenze

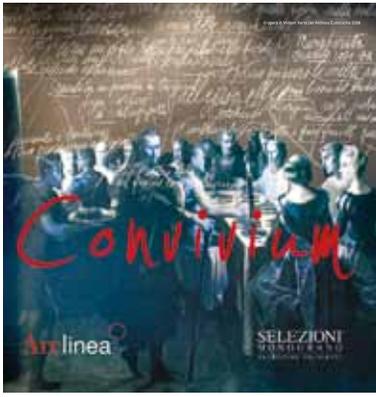
Ph. Leonardo Graziani



Carnet, Crema

Ph. Paolo Festa





Convivium
 nasce dalla condivisione dei valori produttivi di due aziende che nell'ambiente cucina hanno, da sempre, il cuore del loro interesse: nella costante ricerca progettuale e nel rispetto della tradizione. Arclinea e Selezioni Monograno Valentino Felicetti hanno il piacere di invitarvi ad assaporare la qualità del loro prodotto, armoniosamente combinato per offrirvi un percorso di degustazione esclusivo: momento conviviale da trascorrere in un ambiente funzionale e creativo. Lasciatevi sorprendere.

Arclinea® SELEZIONI
 MONOGRANO VALENTINO FELICETTI
 in collaborazione con Darazzoni Oliveri

A lato: invito del Tour Gastronomico Convivium. Sotto, nelle due pagine: immagini scattate presso i Centri Cucine Arclinea durante le serate del "Tour".
 Left: the invitation to the Convivium Gourmet Tour. Below, on these two pages: Centri Cucine Arclinea on "Tour" evenings.



Centro Cucine Arclinea Sicarmo, Torino

Ph. Ugo Ricciardi



next



Centro Cucine Arclinea Arcdomus Roma

Centro Cucine Arclinea Padova



la Mille Miglia 2009

THE MILLE MIGLIA 2009

Dopo l'entusiasmante avventura della passata edizione, Arclinea ha avuto il piacere e l'onore di sponsorizzare anche quest'anno la più rinomata tra le gare su strada per vetture Gran Turismo al mondo: la "Mille Miglia". Gara di importanza storica, la prima edizione risale addirittura al 1927, quando fu lo stesso Enzo Ferrari a definirla "la corsa più bella del mondo".

Oggi come ieri rappresenta l'incontro tra appassionati di tutto il mondo che, con le loro vetture d'epoca, sfidandosi sullo stesso tracciato di 80 anni fa, attraversano alcune tra le più importanti città del nord e del centro Italia, passando tra le province e i paesaggi più suggestivi del nostro paese.

Molti i volti noti che hanno partecipato all'edizione di quest'anno, dal 13 al 17 Maggio 2009, tra i quali citiamo il Principe D'Orange, Geronimo La Russa, Walter Burani, Arturo Bombassei, David Coulthard, Massimo Ameduni e Mika Hakkinen, quest'ultimo su una Mercedes SLR Stirling Moss presentata al salone di Ginevra.

Visibilità garantita per Arclinea, che in qualità di "sponsor Mille Miglia 2009" ha visto il proprio logo spiccare su tutti gli allestimenti e tutta la segnaletica della manifestazione e ha presentato un doppio stand nella prestigiosa cornice di Castel Sant'Angelo a Roma.

Una Stufa Artusi inox con top, cottura e piccoli elettrodomestici KitchenAid, una boiserie in larice listellare, un tavolo con panca e sedie Olimpia in larice, due esemplari di carrello (butcher e portavivande), hanno concretizzato e riassunto in 50 mq la filosofia Arclinea.

Un live cooking show sapientemente condotto ha saputo infine fondere la passione per i sapori e gli ingredienti genuini con il design più attraente, l'estetica, la funzionalità e l'ergonomia ai massimi livelli.

Numerosi ospiti illustri della finanza, della politica e dello spettacolo si sono intrattenuti nel clima vivace dello stand Arclinea, fra cui la madrina dell'evento, una splendida Manuela Arcuri.



I comuni e le località principali
The towns and the main localities





Roma, Castel Sant'Angelo.
 Momenti di ospitalità presso lo stand Arclinea.
 Rome, Castel Sant'Angelo.
 Guests on the Arclinea stand.



After the exciting adventure of the last edition, this year Arclinea once again had the pleasure and honour of sponsoring the world's best-known Gran Turismo road race, the "Mille Miglia".

The first of these historically important races dates right back to 1927, when Enzo Ferrari himself described it as the "most beautiful race in the world".

As in the past, today it is an appointment for fans from all over the world, who race each other in their vintage cars, following the same route as 80 years ago which takes them to some of the most important cities in North and Central Italy, driving through the most striking provinces and landscapes this country has to offer.

Many famous names took part from 13rd to 17th May 2009 and special mention must be made of the Prince of Orange, Geronimo La Russa, Walter Burani, Arturo Bombassei, David Coulthard, Massimo Ameduni and Mika Hakkinen, the latter in his brand new Mercedes SLR Stirling Moss, which had been presented at the car show in Geneva. Visibility was guaranteed for Arclinea: thanks to its role as the "Mille Miglia 2009 sponsor" its logo featured on all event structures and signage and the company had a double stand in the prestigious setting of Castel Sant'Angelo in Rome. In just 50 m² all the Arclinea philosophy was perfectly summarised and rounded out by a stainless steel Artusi Stove with top, hob unit and small KitchenAid home appliances, boiserie in jointed-stave larch, table with bench and Olimpia chairs in larch, and two examples of trolleys (butcher block and hostess).

A skilfully presented live cooking show blended a passion for authentic flavours and ingredients with the most appealing design, aesthetics, functionality and top-level ergonomics.

The numerous VIPs who enjoyed the lively mood on the Arclinea stand included the event's special guest, a ravishing Manuela Arcuri. ■



MILANO

SALONE DEL MOBILE 2009

Il Centro Cucine Arclinea Interni di Corso Monforte a Milano, in occasione del Salone del Mobile (22/27 aprile 2009) ha proposto, insieme alle ultime novità della Collezione, il progetto LIGNUM et LAPIS. Firmato da Antonio Citterio, il progetto si è rivelato un'assoluta novità nel mondo della progettazione di ambienti cucina durante la scorsa edizione di Eurocucina. Oggi si mostra negli spazi espositivi Arclinea con nuove finiture ed integrazioni progettuali di grande interesse. Insieme al Centro Cucine Arclinea di Corso Monforte, anche l'attiguo cortile della chiesa di San Babila ha rappresentato per l'occasione il luogo di incontro per giornalisti, clienti, architetti e designers da tutto il mondo. Il 22 e il 23 aprile un ambiente caldo e confortevole, progettato e realizzato per l'occasione in collaborazione con KitchenAid, ha accolto gli ospiti durante il pomeriggio, per accendersi poi a spazio di incontro e di festa durante le serate con musica dal vivo, una sorprendente cucina, grandi cocktail con "Le Biciclette", il famoso ristorante e "art bar" milanese e lo speciale angolo di degustazione realizzato per l'occasione da Manifatture Sigaro Toscano.

MILAN - THE 2009 FURNITURE SHOW.
At the Furniture Show (22/27 April 2009), the Centro Cucine Arclinea Interni in Corso Monforte in Milan showcased the project LIGNUM et LAPIS, together with the latest products from the Collection.
By Antonio Citterio, this totally innovative idea in the world of kitchens was previewed at the last edition of Eurocucina. Today it can be seen in Arclinea showrooms, rounded out with original finishes and additional design ideas. The Centro Cucine Arclinea Interni in Corso Monforte and adjacent courtyard of the church of San Babila were the locations chosen to welcome international journalists, clients, architects and designers.
On 22nd and 23rd April, cosy inviting surroundings designed and set up especially in cooperation with KitchenAid welcomed guests in the afternoon.
The evening then saw transformation of the location into a place to meet up and party with live music, surprising cuisine and great cocktails thanks to "Le Biciclette", the famous Milanese restaurant and "art bar", plus a special corner for cigar tasting organised for the occasion by Manifatture Sigaro Toscano. ■

TOSCANO® & ARCLINEA

L'Italia è un paese ricco di risorse apprezzate in tutto il mondo e il sigaro TOSCANO® ne è un esempio.

Da 200 anni rappresenta una delle ricette più riuscite fra storia, creatività e passione italiana.

Un indiscusso protagonista del Made in Italy, che nasce proprio in Toscana.

Da due secoli un prodotto unico ed inimitabile: 100% naturale, solo tabacco Kentucky rigorosamente OGM-free, una fermentazione che dura dai 14 ai 21 giorni, la stagionatura ed, infine, la forma irregolare da cui deriva il nome di "stortignaccolo".

Dalla miscela di questi ingredienti nasce un sigaro di grande personalità, con un suo gusto unico e con lo stile tipico della maestria italiana, che trova le sue massime espressioni nel design e nell'enogastronomia, due mondi apparentemente diversi tra loro ma uniti da un comune denominatore: l'arte del buon vivere.

Il sigaro TOSCANO® è come un buon vino: invecchiando assume sfumature uniche, sorprendendo il consumatore appassionato. Ed è forse anche grazie a questi suoi requisiti che si abbina ai migliori vini e distillati o all'ottimo cioccolato italiano, come si può apprezzare durante le numerose serate di degustazione che lo vedono protagonista.

Nelle serate-evento organizzate in occasione del Salone del Mobile nello spazio Arclinea in Corso Monforte a Milano, è stato possibile toccare con mano questo mondo fatto di degustazioni, profumi ed abbinamenti, grazie a Manifatture Sigaro Toscano.

Si può contare su di loro per organizzare un salottino di degustazione con sigari e prodotti rigorosamente italiani, per arricchire serate ed eventi grazie alla sua storia, il suo gusto e i suoi valori.

Per ulteriori info sull'organizzazione di un evento con TOSCANO® potete contattate il numero 800 853335 o scrivere una mail a info@amicidellatoscana.it

Italy is a country with a wealth of resources recognised throughout the world and TOSCANO® is just one example, representing 200 years of a most successful recipe, based on history, creativity and Italian passion. It is an undisputed main player of all that is Made in Italy, with its roots firmly in Tuscany.

For two whole centuries this cigar has been a unique inimitable product: 100% natural, made from only GMO-free Kentucky tobacco, with fermentation that lasts from 14 to 21 days, ageing and, finally, that uneven shape that has earned it the nickname "stortignaccolo" or crooked.

The result is a cigar with great personality, unique flavour and the style typical of Italian skill, which finds its highest expressions in design, food and wine, two apparently distinct worlds that actually share a common denominator: the art of good living.

The TOSCANO® cigar is like a good wine, taking on unique subtleties as it ages, a real surprise for the connoisseur consumer.

Perhaps these very requisites are what make it the perfect accompaniment for the best wines and spirits or excellent Italian chocolate during the many tasting sessions.

The evening events held during the Furniture Show in the Arclinea showroom in Corso Monforte in Milan offered a chance to personally experience this world of tasting, aromas and combinations, thanks to Manifatture Sigaro Toscano.

This company can be counted on to organise tasting sessions for its cigars and exclusively Italian products, adding that extra-special touch to evenings and events with its history, flavour and values.

For further information regarding organisation of an event with TOSCANO® please call 800 853335 or write to info@amicidellatoscana.it



VENEZIA / VENICE

Biennale Arte 53.



La 53. Esposizione Internazionale d'Arte dal titolo Fare Mondi // Making Worlds, diretta da Daniel Birnbaum, è aperta nelle sedi espositive dei Giardini, dell'Arsenale e in vari luoghi di Venezia fino al 22 novembre con orario 10-18. *The 53rd International Art Exhibition entitled Fare Mondi//Making Worlds, directed by Daniel Birnbaum, will be open in the exhibition areas of the Giardini and the Arsenale and in various locations around Venice until 22 November, 10.00 am to 6.00 pm.*
www.labiennale.org

PARIGI / PARIS

L'épopée tour Eiffel

La tour Eiffel festeggia i suoi 120 anni. Dal 15 maggio al 31 dicembre 2009 una grande mostra, L'épopée tour Eiffel, celebra il 120° anniversario dell'inaugurazione di uno dei monumenti più visitati e conosciuti al mondo. Non male per un'opera di architettura pensata solo come una struttura temporanea per l'Esposizione Universale del 1899! *The Eiffel tower celebrates its 120th birthday. From 15 May to 31 December 2009, the great exhibition L'épopée tour Eiffel will be celebrating the 120th anniversary of the inauguration of one of the most visited and best-known monuments in the world. Not bad going for architectural work originally planned as a temporary structure for the Universal Exposition in 1899!*
www.tour-eiffel.fr

MAASTRICHT

Arclinea founding partner "Italian Finest"

Château Neercanne, Maastricht

Olanda / Holland



21-22-23 Settembre /
September 2009

Evento esclusivo che rende omaggio alla passione e alla raffinatezza italiana, attraverso la celebrazione dei marchi e dei prodotti migliori del Made in Italy.

An exclusive event that will pay tribute to Italian passion and refinement in a celebration of the best brands and products Made in Italy.
www.italian-finest.com

BRUXELLES

Designers Week-End 2009

1-2-3-4 Ottobre / October

Un tour dedicato a un pubblico selezionato di architetti, interior designers, professionisti del settore: quattro giorni alla scoperta delle ultime tendenze internazionali del design contemporaneo in un percorso unico fra le vie e gli showrooms di Bruxelles!

A tour dedicated to a selected group of architects, interior designers and sector professionals. A four-day journey of discovery into the latest trends in international contemporary design on a unique trip through the streets and showrooms of Brussels!

Arclinea Brussels: Oude Graanmarkt 59
Rue du Vieux Marché aux Grains

LA MADDALENA, SARDEGNA

TQ Project



In occasione del G8 2009 "da La Maddalena a L'Aquila" TQ Project ha progettato 10 loft nell'ex cinema Med'Oro. Nella terrazza del touring club a Punta Cannone da metà luglio a fine settembre 2009, ogni giorno al tramonto è a disposizione uno spazio dedicato a TQ Project/Med'Oro. Arclinea presenta un'isola Artusi in acciaio inox con ricoprimento ed elettrodomestici KitchenAid.

For the G8 2009, "da La Maddalena a L'Aquila", TQ Project designed 10 lofts in the ex Med'Oro cinema. From mid July to end September 2009, a special area will be dedicated to TQ Project/Med'Oro every day at sunset on the terrace of the Touring Club in Punta Cannone. Arclinea presents an Artusi island in stainless steel with covering and electrical appliances by KitchenAid.

BEIJING & NEW YORK

IDOT

"IDOT - Italian Design Dot" seleziona e premia Arclinea e il progetto "Cappa da Top Hide". Italian Design Dot è un'iniziativa culturale realizzata con la collaborazione di alcune tra le più importanti istituzioni internazionali di design, con il patrocinio del Ministero per i Beni e le Attività Culturali. Il progetto IDOT classifica, certifica e promuove a livello internazionale

i migliori prodotti di design italiano. Il progetto parteciperà quindi alle mostre in programma per il biennio 2009-2010, che si svolgeranno a Pechino (ottobre 2009) e New York (inizio 2010).

"IDOT - Italian Design Dot" selects and gives Arclinea an award for the project "Hide Hood for Top". Italian Design Dot is a cultural initiative set up thanks to collaboration between some of the most important international design institutions, with patronage by the Ministry for Arts and Cultural Activities. The IDOT project classifies, certifies and promotes the best Italian design products worldwide. The project will then be part of the shows scheduled for 2009-2010, which will be held in Beijing (October 2009) and New York (start of 2010).

VENEZIA / VENICE

"UNCONDITIONAL LOVE"

3-06 / 5-11 2009

Arclinea è sponsor ufficiale di "UNCONDITIONAL LOVE", evento collaterale alla 53. Biennale di Venezia. Esposizione a cura di The National Centre For Contemporary Arts (NCCA) e The Moscow Museum of Modern Art (MIMOMA). La mostra propone uno spettro di approcci artistici che tentano di cogliere e tradurre l'essenza della passione, dell'amore sfrenato; un amore che soggioga, che soffoca, rapisce i sensi e l'intelletto. Un amore incondizionato. Le opere esposte faranno parte successivamente della collezione del Museo di Arte Moderna di Mosca.



Arclinea is the official sponsor of "UNCONDITIONAL LOVE", a parallel event at the 53rd Venice Biennale. This exhibition is organised by The National Centre For Contemporary Arts (NCCA) and The Moscow Museum of Modern Art (MIMOMA). It will bring together a wide range of artistic approaches that attempt to gather and translate the essence of passion, of inevitable love; a love that dominates, suffocates, capturing the senses and the intellect. Unconditional love. The works on show will then become part of the collection in the Moscow Museum of Modern Art.

Arsenale Novissimo,
Le Tese di San Cristoforo, Nappa 89

Senti **che allegria.**

Design "sensoriale" firmato Claudio Bellini. Innovazione tecnologica del trimetallo. Qualità e stile Atelier Barazzoni.

La cucina diventa uno stile di vita.

Che regala emozioni.



BARAZZONI S.P.A. - VIA C. BATTISTI, 46 - 28045 INVORIO (NO) - ITALY - TEL. +39 0322 253100

Atelier
Barazzoni

BUTTERFLY



arclinea magazine n. 01

A
magazine

arclinea arredamenti spa - viale pasubio 50 - 36030 caldogno vi italy - t +39 0444 394111 f +39 0444 394260 - arclinea@arclinea.it - www.arclinea.com