

arclinea magazine N°03

A

magazine

ARCHITECTURE AND DESIGN

Reportage Eurocucina 2010

INSIDE THE PROJECT

“Spatia devinco disiuncta coniungo”

PROJECT DIVISION

SK S-Trenue, Seoul, Korea

Smart Hotel Saslong

Rio 54 Air by Rio Yachts

Arclinea & Boscolo Etoile Academy

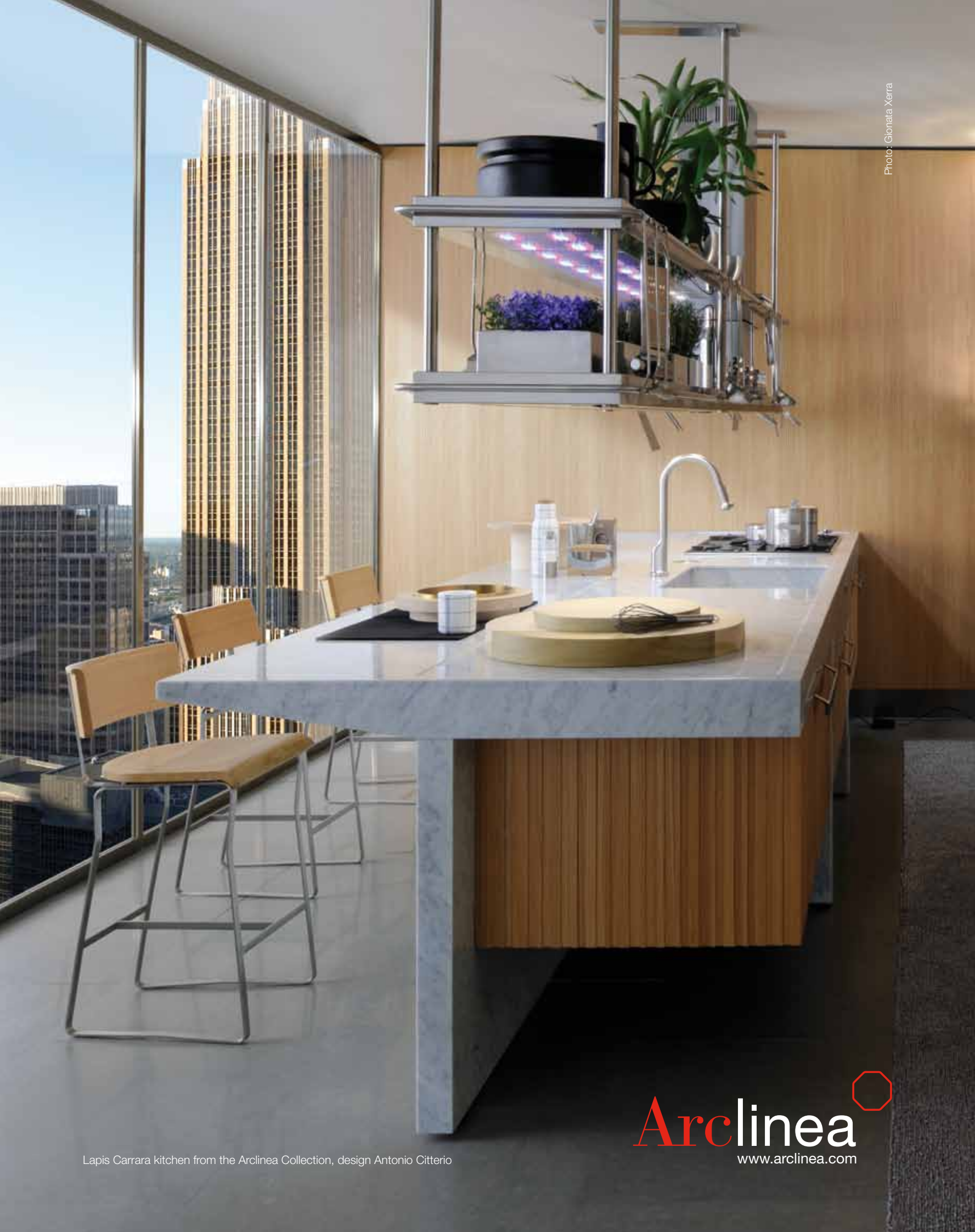


Photo: Gloriana Xerra

Arclinea 
www.arclinea.com

Lapis Carrara kitchen from the Arclinea Collection, design Antonio Citterio

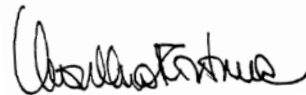
e ditoriale / editorial

Eccoci al terzo numero del Magazine Arclinea: oramai un appuntamento per molti, il luogo in cui Arclinea si mostra puntuale, con orgoglio e incisività. Gli argomenti sono tanti. Innanzitutto il nuovo showroom Arclinea nel cuore pulsante della "Grande Mela". Belle le "dream kitchens" nel mondo, progettate pensando a coloro che le abitano, in perfetto accordo con la missione di Arclinea. Parlando di materiali abbiamo scelto di esplorare il legno. Cuore della marca da sempre, storico, prezioso protagonista, oggi utilizzato e lavorato con rigore e un'attenzione costante per l'ambiente. Ci eravamo lasciati, lo scorso numero, con l'invito a condividere le novità di Arclinea ad Eurocucina. Le pagine che raccontano la manifestazione milanese di aprile sono dense di contenuti. Nella sintesi necessaria, concrete e complete: proprio come il concetto del progetto presentato, che trova in "Spatia" la testimonianza perfetta. Ed infine, il prossimo futuro. Tutto da sviluppare ma molto accattivante. Piccole grandi cucine Arclinea per barche prestigiose. Piccole grandi cucine Arclinea per una scuola di cucina unica al mondo, che nasce in un luogo magico di un'Italia da scoprire... Un numero che parla, a testa alta, di tradizione: perché "cos'è la tradizione se non un'innovazione che ha avuto successo?".

Here we are with the third issue of Arclinea Magazine: by now an appointment for many, at which Arclinea is proudly and incisively punctual. There are lots of stories... First of all is the new Arclinea showroom in the beating heart of the 'Big Apple'. The 'dream kitchens' around the world are beautiful, designed with those who inhabit them in mind, perfectly in line with Arclinea's mission. Talking of materials, we have decided to explore wood. This historic, prestigious feature, always at the heart of the company's product, is now used scrupulously and with constant consideration for the environment. In the last issue we left you with an invitation to share Arclinea's news at Eurocucina. The pages reporting last April event in Milan are full of news; in a complete, concrete, but necessary summary: just like the concept of the design presented, perfectly exemplified by 'Spatia'. And, finally, the near future. Everything has to be developed, but is very appealing. Grand small Arclinea kitchens for prestige boats. Grand small Arclinea kitchens for a unique cooking school in a magical part of Italy that is still to be discovered... An issue that speaks of tradition, with head held high: because 'what is tradition if not an innovation that has been successful?'.

Marillina Fortuna

Marketing Communicators,
Arclinea Arredamenti S.p.A.



Touch me.

Delight your senses with Miele's new Generation 5000 built-in appliances. With its seductive presence and intelligent design, culinary satisfaction is just a touch away.

Above all, Miele cares for you.



Miele

C olophon

Arclinea Magazine

Semestrale / Biannual publication

2010 - Vicenza - anno 2 n. 03 / year 2 no. 03

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

Marilina Fortuna

REDAZIONE / EDITORIAL STAFF

Lorenza Dalla Pozza - Rossella Zampieri - Giovanna Zanollo

PROGETTO GRAFICO / GRAPHIC DESIGN

Andrea Briguglio - Rossella Zampieri

HANNO COLLABORATO / COLLABORATORS

Jihae Ahn - Paola Barcella - Gianluigi Belometti - Rossano

Boscolo - Rossella Boscolo - Andrea Briguglio -

Alessandra Corà - Stefano Corà - Alessandro Costa -

Adriana Curbelo - Elisa Donaggio - Diego Donghi - Paolo

Festa - Laura Fezzi - Labor Coking/Arclinea Amstelveen -

Giuliano Luzzatto - Sonia Magri - Ezio Prinoth - Marc

Schlesser - Studio Antonio Citterio Patricia Viel and Partners -

Raffaele Verde - Daniel Yarom - David Yarom - Eva Yarom

FOTOGRAFI ED AGENZIE / PHOTOGRAPHERS & AGENCIES

Iwan Baan - Brent Haywood Photography - Celeste Cima -

Bettina Di Virgilio - Cristina Fiorentini - David Joseph -

Kaymedia - Andrea Mandel Photography - Louiza Mei

King - Rudy Rimanich - Roberto Sammartini - Mario Savoia -

Studio A. Zucconi & A. Quadri - Terraxplorer - Touch - Val

Gardena Marketing - Gionata Xerra - Kim Yong-Kwan -

Victor Zastol'skiy

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.



Misto

Gruppo di prodotti provenienti da foreste correttamente gestite e da altre origini controllate

www.fsc.org Cert no. SA-COC-002102
© 1996 Forest Stewardship Council

In copertina / On the cover
"LITTLE JEWEL", project by Antonio Citterio
Kaymedia, Zürich



arclinea magazine N°03

Ottobre / October 2010

C o n t e n t s

WORLDWIDE

4 "New York, New York"

MATERIALS

10 L'essenza del legno / The essence of wood

DREAM KITCHENS

18 "Little Jewel", project by Antonio Citterio

24 Dentro Milano / Inside Milan

28 Vista sul lago / View over the lake

ARCHITECTURE & DESIGN

32 Reportage Eurocucina 2010

INSIDE THE PROJECT

40 "Spatia devinco disiuncta coniungo"

PROJECT DIVISION

44 Sk S-Trenue, Seoul, Korea

46 Smart Hotel Saslong

49 Rio 54 Air by Rio Yachts

52 Arclinea & Boscolo Etoile Academy

FOCUS

56 Italia in cucina Live cooking day

EVENTS

61 Fuori Salone 2010

62 Mille Miglia 2010

64 FLASH





Pagina a lato:
nel cuore della "Grande Mela"
gli inconfondibili taxi gialli.
In questa pagina:
la Statua della Libertà e una vista
della città da Central Park.
Opposite page:
unmistakable yellow cabs
in the heart of the "Big Apple".
On this page: the Statue of Liberty and
a view of the city from Central Park.

© Terraplier

"NEW YORK, NEW YORK"

New York, situata nello Stato omonimo, è la città più popolosa degli Stati Uniti, nonché uno dei centri economici e culturali più influenti del continente americano e del mondo intero.

La "Grande Mela", "la città che non dorme mai", come è stata via via soprannominata, è situata in parte sulla terraferma e in parte su isole nella Baia di New York. Amministrativamente è divisa in cinque distretti: Manhattan, Bronx, Queens, Brooklyn e Staten Island. Come polo culturale fra i più conosciuti del mondo occidentale è meta di un flusso turistico che probabilmente non ha eguali. Cosa visitare allora a New York? Il Central Park, nel cuore di Manhattan, è bellissimo in ogni stagione per la gamma di colori e vedute sempre suggestive; il Rockefeller Center, un complesso di 12 edifici lungo la Fifth Avenue; l'Empire State Building, con l'osservatorio panoramico e il pennone alto 46 metri, che ancora oggi trasmette i programmi di diverse reti tv e radio; il Chrysler Building, in puro stile Art Decò; il Flatiron Building, grattacielo dall'insolita e originale forma a triangolo; il Lincoln Center for the Performing Arts, il più grande centro culturale di New York dedicato alle arti drammatiche; il complesso edilizio che ospita il Quartier Generale dell'Organizzazione delle Nazioni Unite; Wall Street, ubicata nella parte sud dell'isola di Manhattan, affollatissima durante la settimana lavorativa, ma quasi deserta di sera, nei week-end e nei giorni festivi; scavalcando l'East River, il Ponte di Brooklyn, progettato nel 1867, che collega i due distretti newyorchesi di Manhattan e di Brooklyn; il WTC, ora conosciuto da tutti come Ground Zero; ed infine, grazie al traghetto che collega Manhattan con Staten Island, si può vedere da vicino la Statua della Libertà, per gli americani "Miss Liberty".

Located in the state of the same name, it is the most densely populated city in the United States and also one of the most influential economic and cultural centres on the American continent and in the world. The 'Big Apple', the city that never sleeps' – various nicknames have been given to this city that is partly on dry land and partly on the islands in the Bay of New York. For administration purposes it is divided into five districts: Manhattan, Bronx, Queens, Brooklyn and Staten Island. As one of the best-known cultural hubs in the western world it sees a

flow of tourists that is probably without equal. So, what should you see on your trip to New York? Central Park, in the heart of Manhattan, is wonderful whatever the season thanks to its colour palette and always breathtaking views; the Rockefeller Center, a complex of 12 buildings on Fifth Avenue; the Empire State Building, with its panoramic observatory and 46-metre antenna mast that still today broadcasts various TV and radio programmes; the Chrysler Building, in pure Art Deco style; the Flatiron Building, the skyscraper with its unusual original triangular shape; the Lincoln Center for the Performing Arts, the biggest cultural centre in New York dedicated to the dramatic arts; the buildings that house the United Nations General Headquarters; Wall Street, to the south of the island of Manhattan, so busy during the working week, but almost deserted in the evening, at weekends and on holidays; Brooklyn Bridge over the East River, designed in 1867, which links the two New York districts of Manhattan and Brooklyn; the World Trade Center, today known to everyone as Ground Zero; and finally, thanks to the ferry that connects Manhattan with Staten Island, a close up view of the Statue of Liberty, "Miss Liberty" to the Americans.



© Touch



TEXT BY MARC SCHLESSER
PH. DAVID JOSEPH

Per presentare soluzioni progettuali innovative alla propria sofisticata clientela, che annovera veri appassionati e conoscitori del design, Nova Studio ha scelto Arclinea: la Collezione firmata Antonio Citterio è infatti universalmente riconosciuta tra le migliori al mondo. Nova Studio International/Arclinea NY ha sede nel cuore pulsante del design di New York - 150 East 58th Street - al terzo piano dell'Architects & Designers Building. L'inaugurazione ufficiale si è svolta lo scorso 28 gennaio, in collaborazione con la rivista Architectural Digest. Oltre 300 invitati, tra cui designer, architetti e personalità di spicco degli studi al top nel settore, hanno potuto gustare delle vere e proprie prelibatezze: una selezione di antipasti tipici e di eccellenti vini italiani. In marzo, lo showroom Nova

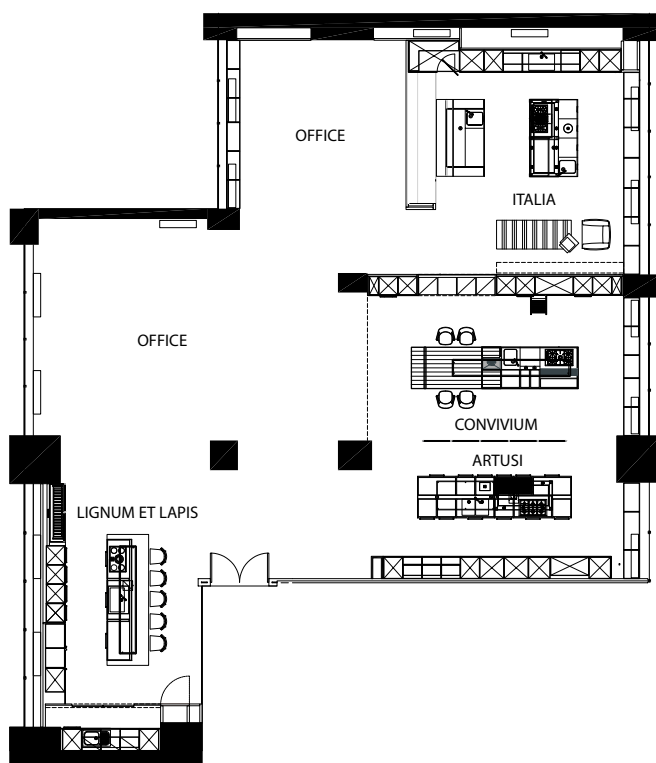
Studio è stato tra i protagonisti della maratona culinaria "Italia in cucina: live cooking day". Oltre 400 ospiti hanno partecipato all'evento, assaporando il meglio dei prodotti enogastronomici italiani, nello splendido sfondo realizzato grazie alle cucine Arclinea. Oltre al Presidente di Nova Studio, David Yarom, e alla Vice Presidente, Eva Yarom, erano presenti alla serata note personalità, tra le quali il Dottor Francesco Maria Talò, Console Generale d'Italia a New York, che ha tenuto un sentito discorso sull'importanza dei prodotti originali di lusso per il Made in Italy. I media che hanno dedicato ampio spazio all'evento sono stati, tra gli altri, Architectural Digest, Dwell, House Beautiful, e il The New York Times. "Le cucine Arclinea sono per veri intenditori, per quei clienti, cioè, che amano cucinare; non a

A lato: isola Lignum et Lapis con anta a listelli in legno larice e top in marmo Gra Bla, elemento sospeso doppia mensola in acciaio inox, cantina vini a parete.

In questa pagina: la pianta dello showroom Arclinea NY; doppia isola modello Italia con anta in acciaio inox, piano in marmo di Carrara con inserto in mogano, parete contenitori in laccato bianco opaco; modello Artusi con isola in acciaio inox e maniglia Greca, composizione a parete in laccato bianco lucido.

Opposite: Lignum et Lapis island with larch stave doors and Gra Bla marble worktop, suspended double shelf in stainless steel and wall wine rack.

On this page: plan view of the Arclinea NY showroom; Italia model double island with stainless steel doors, Carrara marble worktop with mahogany insert and wall of tall units in matt white lacquered finish; Artusi model with stainless steel island and Greca handles, wall layout in glossy white lacquered finish.



caso il nostro showroom va ben oltre l'estetica, sottolineando la funzionalità ergonomica e un approccio mirato all'integrazione di elettrodomestici, illuminazione e impianto idraulico: il non plus ultra di Arclinea", sostiene David Yarom.

All'ingresso dell'area spicca, da vero protagonista, il modello Lignum et Lapis, con ante a listelli Lignum e l'isola "Scultura Industriale" in marmo Gra Bla. Seguono poi il modello Artusi, in laccato bianco lucido, con isola in acciaio inox e maniglia Greca, che evoca tutta la funzionalità di una cucina professionale; quindi la cucina in teak Convivium, con isola in acciaio inox e tavolo integrato in teak. Questo originale modello presenta tre innovazioni brevettate: il tavolo ad altezza variabile che, grazie ad un sistema oleodinamico, cambia l'assetto dell'altezza - da tavolo da pranzo a banco snack - ,

una cappa da top con deflettore interamente in vetro a scomparsa nel piano di lavoro in acciaio e la serra domestica, per avere in casa erbe aromatiche fresche tutto l'anno. Il quarto modello, Italia, presenta accostamenti particolari: finitura in laccato opaco con dettagli in acciaio inox e piani di lavoro in marmo Carrara levigato, con il piano snack incassato in mogano. "Abbiamo selezionato per questo showroom uno spaccato dei vari stili proposti da Arclinea" aggiunge Yarom. Completano l'esposizione Arclinea altri prestigiosi prodotti italiani: gli armadi e le cabine armadio di Lema e le porte TRE-P & TRE-PIÙ; dal Belgio invece i sistemi di illuminazione di Kreon. L'intera collezione si sposa perfettamente con le soluzioni Arclinea e proclama e conferma Nova Studio International come uno degli showroom di eccellenza nel settore del design americano.



With a mission to bring innovative design solutions to the design community and its sophisticated clientele, Nova Studio has chosen Arclinea because the kitchen line, designed by Antonio Citterio, is globally recognized as one of the best in the world. Nova Studio International/Arclinea NY is located in the heart of the NY design community, on the third floor of the Architects & Designers Building, at 150 East 58th street. The grand opening took place on January 28th with over 300 guests in attendance. New York's top architectural firms and designers were among the guests. In conjunction with Architectural Digest magazine, guests enjoyed specialty hors d'oeuvres and fine wines from Italy. In March, Nova Studio also participated in 'Italia in cucina: live cooking day', with over 400 guests attending. They experienced the best of Italian cooking, with the finest Italian kitchens offering a rich backdrop to the evening. Apart from Nova Studio's President David Yarom and Vice President Eva Yarom, other VIPs at this event included Consul General of Italy in New York Francesco Maria Talò, who gave a heartfelt speech regarding the importance of original luxury products made in Italy. Media covering the event included Architectural Digest, Dwell, House Beautiful, and The New York Times, among others. 'Arclinea kitchens are for a discriminating clientele who love to cook, and our showroom goes beyond the aesthetic, to highlight ergonomic

functionality and a distinct approach to integrating appliances, lighting, and water management: the core strength of Arclinea', says David Yarom. Lignum et Lapis occupies a prime space in the entrance. It features the distinctive stave wood Lignum doors along with the 'Industrial Sculpture' island in Gra Bla marble.

An Artusi kitchen in glossy white lacquer with stainless steel island features the new Greca handle and has the distinctive feel of a professional kitchen. In parallel, a Convivium kitchen is presented in a teak finish, coupled with a stainless steel island with integrated teak table. This original kitchen features three patented innovations: the hydraulic adjustable table that can be raised to bar height; a hood with all glass deflector that recedes flush into the steel countertop; and the indoor greenhouse for growing herbs for cooking. Italia is the last of the four kitchen displays, and combines matte lacquer and stainless steel details with the softer look of honed Carrara marble countertops and a mahogany wood built-in bar. Yarom adds, 'Here we display a cross section of the different styles offered by Arclinea'. Complementing the Arclinea Collection are: Lema wardrobes/wall-systems and TRE-P & TRE-Più door systems from Italy, Kreon lighting solutions from Belgium.

The entire collection combines with Arclinea, to make Nova Studio International one of the most unique design resources in America. ■



Nella pagina precedente: isola Convivium in acciaio inox con tavolo Up-Down, parete contenitori in teak.

In questa pagina: alcune immagini della serata di inaugurazione di Nova Studio International / Arclinea NY.

Previous page: Convivium island in stainless steel with Up-Down table, wall of tall units in teak.

On this page: moments during the inauguration evening of the Nova Studio International / Arclinea NY.



Arclinea
ARCLINEA NEW YORK



NOVA STUDIO INTERNATIONAL LLC
150 EAST 58TH STREET 3rd FLOOR
10155 NEW YORK, USA
T. +1 212 6241400 F. +1 212 6241414

m_{aterials}

The essence of wood

L'ESSENZA DEL LEGNO

“ Il legno è come un libro che racconta del tempo che passa, dove le parole sono sostituite dagli anelli di crescita: materia antica e nobile, alla quale l'uomo da sempre ricorre per migliorare la sua esistenza e garantire la sua sopravvivenza. Di stagione in stagione, per cicli e cicli, esso si rinnova e il suo mantenimento è una missione che obbliga tutti noi alla salvaguardia dello sfruttamento di questo patrimonio, al rispetto dell'ecosistema che questa sorta di oro vegetale ci garantisce. È il materiale che più di ogni altro si presta a dare sentimento a cose e case: riscalda, protegge, arreda. Proviene da ogni zona del pianeta, battezzato con nomi che ne evocano la lontana origine, esprime la sua cultura intrinseca attraverso sapienti trattamenti eseguiti da parte dell'uomo. Scegliere un'essenza lignea è un momento appagante e carico di fascinazione, la scoperta di nuovi luoghi e culture lontane.

Wood is like a book that tells of the passing of time, replacing the words with growth rings. Wood is a noble ancient material that man has always used to improve his existence and guarantee his survival. It renews with every changing season, cycle after cycle, and our mission is to care for it and prevent exploitation of this asset, respecting the eco-system ensured by this treasure of the plant world. It is the material that more than any other imbues things and homes with feeling: heating, protecting, furnishing. Wood comes from every corner of the planet, christened with names that recall its distant origins and expressing its inherent culture through man's skilful treatment. Selecting a particular kind of wood is a gratifying moment weighted with fascination, the discovery of new places and distant cultures.

”



A lato: Silvio Fortuna Senior.

In basso: “Prospetto delle manifatture e degli oggetti d'arte della provincia vicentina esposti dalla Camera di Commercio Arti e Manifatture nella sala Bernarda in Vicenza, 1816”.

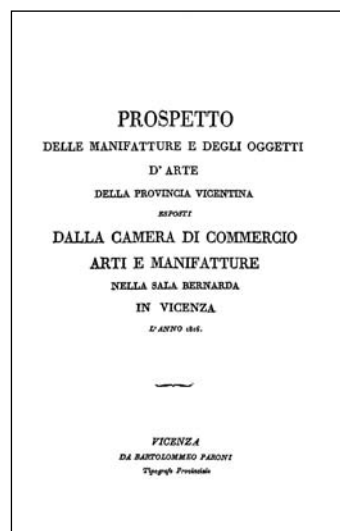
Opposite left: Silvio Fortuna Senior.

Below: “Overview of goods and objects of art from the Province of Vicenza on display at the Vicenza Camera di Commercio Arti e Manifatture in the Bernarda room, 1816”.

Indietro di generazione in generazione: è di due secoli la storia documentabile che lega la famiglia Fortuna alla lavorazione del legno. Realizzazioni artigianali accurate, “di elegante invenzione e costruzione esatissima”, come certificava la Camera di Commercio Arti e Manifatture di Vicenza: era il 10 aprile del 1816. Sempre guidata dalla famiglia Fortuna, oggi Arclinea è un'importante realtà industriale, un marchio prestigioso apprezzato in tutto il mondo, specializzato nella produzione di cucine di fascia alta. Sempre più riconosciuta e affermata nel settore contract, l'azienda non ha abbandonato le sue “radici artigiane”. Oggi come ieri, quello che contraddistingue Arclinea è una grande passione per la lavorazione del legno e, soprattutto, un profondo rispetto per questo materiale unico, naturale, vero, prezioso.

Generations and generations ago: there is documentary proof that the Fortuna family has worked with wood for two centuries. Meticulous craftsmanship 'of elegant invention and the most precise construction', as certified by the Camera di Commercio Arti e Manifatture, the forerunner of the Vicenza Chamber of Commerce as we know it now, on 10th April 1816.

Still headed by the Fortuna family, Arclinea today is an important industry, a prestigious brand renowned worldwide that specialises in the production of top-level kitchens. Increasingly more famous and better established in the contract sector, the company has not abandoned its 'craftsmanship roots'. Today, as in the past, Arclinea still stands out due to its great passion for wood-working and, above all, its deep respect for this unique material - natural, real and valuable.





Selezione e primo stoccaggio.

In Arclinea il ciclo di lavorazione del legno parte da un'attenta selezione dei fornitori della materia prima: elevati standard di qualità e una collaborazione collaudata nel tempo garantiscono la corretta selezione dell'essenza. La prima verifica è effettuata dal fornitore, che controlla la materia prima sulla base dei campioni di riferimento e dei parametri qualitativi concordati con l'azienda.

Il secondo controllo è effettuato dal supervisore di qualità Arclinea, che visiona il lotto del materiale da acquistare e lo verifica, sia dal punto di vista tecnico che estetico (venature, pori, tonalità, essiccazione, stagionatura etc.). Una volta accertati i requisiti, il lotto viene accettato e quindi stoccato all'interno dello stabilimento di produzione Arclinea, in un'area di circa 500 mq., ad umidità controllata e completamente riparata dalla luce.

Il ciclo di produzione.

I lanci di produzione avvengono usualmente raggruppando più ordini, ma possono anche riguardare una singola cucina, sempre però prelevando la quantità strettamente necessaria all'evasione delle richieste. A questo punto inizia la fase di selezione del tranciato, per la creazione delle doghe che andranno a comporre l'anta o il piano di lavoro: la troncatura (taglio iniziale di testa), la refileatura (taglio laterale), la giuntatura (cucitura) e la intestatura (taglio finale di testa) dei fogli di impiallacciato avvengono esclusivamente a mano, per garantire omogeneità al risultato.

Una scorta di materiale viene "battezzata" con il numero del lancio di produzione per eventuali completamenti o sostituzioni successive, ed infine ancora accuratamente stoccata.

L'offerta di Arclinea.

Arclinea propone a listino 6 diverse tipologie di ante in legno con relative lavorazioni e ben 12 finiture legno, derivate da 4 principali diverse essenze: rovere (Naturale, Cognac, Grigio Medio, Wengé, Nero, Perlato, Grigio Chiaro, Brown, Nordico), teak, mogano, larice. Oltre all'offerta di serie, Arclinea è in grado di offrire ai propri partner commerciali un servizio "Tailor Made", che include altre 13 essenze: il tiglio, il frassino (fiammato e rigato), l'acero europeo (fiammato e rigato), il faggio bianco, il ciliegio americano (fiammato e rigato), il pero (fiammato e rigato), l'olmo, il noce europeo biondo e il noce canaletto americano.

Il know-how di Arclinea nella lavorazione del legno è patrimonio irripetibile: lavorazioni uniche e frutto di un'esperienza che si trasmette di generazione in generazione. Solo così possono nascere prodotti esclusivi e lavorazioni accurate e sartoriali, come la maniglia incassata Italia, l'anta a listelli del modello Lignum et Lapis o la maniglia gola Elegant.

I controlli di qualità.

Tutte le essenze legno e le tinte selezionate da Arclinea vengono studiate e testate all'interno dell'azienda. L'anta legno proposta da Arclinea è materica, vera, naturale. Di fatto, le ante e i top vengono trattati con le più evolute applicazioni protettive, necessarie per garantire la resistenza a macchie e a fattori ambientali/atmosferici, nonché all'usura e all'ingiallimento. A questo scopo si utilizzano esclusivamente tinte e vernici all'acqua attentamente controllate e correttamente dosate. Per mantenere queste protezioni nel tempo è comunque importante che, durante l'utilizzo, la superficie non venga



rigata o sollecitata ad alte temperature. Per la quotidiana manutenzione si consiglia di impiegare prodotti di pulizia per vetri, mentre per macchie persistenti si può utilizzare alcool diluito al 50% con acqua, asciugando poi con un panno morbido. Sono invece assolutamente da evitare pulizie più aggressive: elettrodomestici a vapore, prodotti contenenti acetone, cloro, diluenti o detersivi abrasivi, ma anche cere e lucidi per mobili, in quanto nel tempo formano una patina sulla superficie. Infine, si raccomanda di non lasciare a contatto diretto con la superficie in legno articoli in plastica bagnati o umidi, in quanto si potrebbero formare dei rigonfiamenti. Proprio perché il legno è un materiale naturale e vivo, può presentare differenze anche notevoli di venatura e tonalità di colore, mentre variazioni della colorazione nel tempo sono invece dovute principalmente all'esposizione non omogenea alla luce. Tutti i nuovi prodotti in legno, prima di essere integrati nell'offerta Arclinea, vengono accuratamente testati sia da parte del laboratorio interno che da laboratori certificati esterni (CERTO, CATAS). Prove di resistenza a macchie, urti e abrasioni, prove di viraggio, prove di tonalità, resistenza agli agenti chimici: tutti i test devono garantire l'assoluto rispetto dei parametri definiti dal

settore e dalle normative di riferimento in tema di sicurezza, ambiente e tutela della salute del consumatore.

Filosofia eco-compatibile.

La filosofia eco-compatibile di Arclinea è ben espressa nella scelta delle essenze e nei processi produttivi del legno.

Questo si traduce in:

- utilizzo di essenze che includono anche larice, mogano e rovere, provenienti da foreste certificate FSC o PEFC;
- impiego accurato e senza sprechi dell'essenza;
- rispettosa gestione di tutti i processi, fino alla consegna del prodotto finito;
- utilizzo di vernici e tinte a base acqua.

Ancora prima di tutto questo vi è però l'impegno a realizzare prodotti che durano nel tempo, i c.d. "long range products": questo è per Arclinea il primo serio gesto concreto di rispetto dell'ambiente e delle generazioni future.

Per Arclinea il legno, oggi come ieri, è il materiale nobile, amato, rispettato, riverito. Passato, presente, futuro.

Selection and initial storage.

In Arclinea the processing cycle for wood begins with careful selection of raw material suppliers: high quality standards and long-standing cooperation guarantee correct selection of the various kinds of wood. The first check is carried out by the supplier on the raw material, against the reference samples and quality parameters agreed with Arclinea. The second is the responsibility of the Arclinea quality supervisor, who controls the batch of material for purchase and checks that it complies both technically and aesthetically (grain, pores, colours, dried condition, ageing, etc.). Once requisites are confirmed, the batch is accepted and then put into storage at the Arclinea production plant, in an area measuring around 500 m², with controlled humidity and away from the light.

The production cycle.

Each production run usually consists of several orders, but may be for just one kitchen, always however only using the quantity of raw material strictly necessary to fulfil the order. The sliced wood is then selected for the slats that will make the door or worktop. Cutting (initial end cut), trimming (side cut), jointing and splicing (final end cut) the layers of veneer are operations carried out exclusively by hand to guarantee even results. Finally a certain amount of material is given the number of the production run and put into store for extra pieces or replacements later.

Arclinea's range.

The Arclinea price list includes 6 different kinds of wooden doors with relative working processes and no less than 12 wood finishes, taken from 4 different kinds of tree: oak (Natural, Cognac, Medium Grey, Wengé, Black, Pearl, Pale Grey, Brown, Nordic), teak, mahogany and larch. In addition to its standard range, Arclinea also offers its clients a 'Tailor Made' service, which includes 13 more kinds of wood: lime wood, ash (flame effect and striped), European maple (flame effect and striped), White beech, American cherry (flame effect and striped), pear wood (flame effect and striped), elm, Light European walnut and American Black walnut.

Arclinea know-how in working wood is an unequalled legacy: unique methods handed down from one generation to the next over decades of experience. Only in this way can exclusive products be created out of precise tailor-made processes, like the recessed handle of the Italia model, the stave door of the Lignum et Lapis model or the Elegant grooved handle.

Quality controls.

All the wood and colours chosen by Arclinea are studied and tested in-house. The Arclinea wooden door is real natural matter. In fact doors and worktops are treated with state-of-the-art protective applications, necessary to guarantee their resistance to stains and environmental/atmospheric factors, as well as to wear and yellowing. For this purpose only water-based stains and paints are used, carefully checked and correctly dosed. To maintain these protections over time, it is however important that surfaces are not scratched or subjected

to high temperatures during use. For daily care, we recommend glass-cleaning products, while alcohol diluted 50% with water can be used for stubborn stains, dried afterwards with a soft cloth. Absolutely to avoid are more aggressive cleaning methods: steam devices, products with acetone, chlorine, solvents or abrasive detergents and even furniture waxes or polishes, which over time would form a film on the surface. Finally, wet or damp plastic articles should not be left in direct contact with wooden surfaces, as the latter could swell.

Precisely because wood is a natural living material, even when new it may present considerable differences in grain and colour shades. Variations in colour over time are, on the other hand, due mainly to uneven exposure to the light.

Before officially joining Arclinea ranges, all new wooden products are carefully tested both by the in-house laboratory and also by certified external laboratories (CERTO, CATAS). These check resistance to stains, knocks and abrasion, colour changing, colour tests and resistance to chemicals: all tests must guarantee absolute respect of the parameters set by the sector and by relative legislation regarding safety, the environment and consumer health.

Eco-friendly philosophy.

The Arclinea eco-friendly philosophy is perfectly expressed by its choice of wood and its wood production processes.

This translates as:

- the use of wood including larch, mahogany and oak from FSC- or PEFC-certified forests;
- careful use to ensure no wasted wood;
- respectful management of all processes, right through to delivery of the finished product;
- use of water-based varnishes and stains.

However there is also a commitment upstream to make products that last in time, so-called 'long range products': for Arclinea this is the first serious concrete gesture of respect for the environment and future generations.

For Arclinea, today as in the past, wood is the noble, loved, respected, revered material. Past, present, future. ■



Corà

WOOD: tradition, care and respect
for a precious resource since 1919



The mark of
responsible forestry



Corà
DIVISIONE LEGNAMI

Corà
DIVISIONE LAMELLARI

Corà
DIVISIONE MULTISTRATI

Corà
DIVISIONE TRINCIATI

Corà
DIVISIONE PARQUET

Corà
DIVISIONE NAUTICA

**FRATELLI
FELTRINELLI**
DIVISIONE LEGNAMI

**FRATELLI
FELTRINELLI**
DIVISIONE ABETE

Corà Domenico & Figli Spa_36077 Altavilla Vicentina (VI)_Loc. Tavernelle_Viale Verona, 1_info@coralegnami.it
www.coralegnami.it

KWC presents **eve** Swiss Excellence

KWC produce rubinetterie nella sua fabbrica in Svizzera da oltre 130 anni. È leader nella produzione per la cucina, grazie alla lunga esperienza nel settore industriale, nel quale continua a garantire un supporto tecnico ai professionisti della ristorazione. Dalle cucine dei ristoranti alle nostre case il passo è breve e ricco di soddisfazioni. Il miscelatore è lo strumento che consente di erogare un bene prezioso qual è l'acqua. In ambito alimentare poi, è molto importante che sia realizzato con materiali che rispettino parametri di atossicità e di igiene. KWC segue a questo proposito le più severe normative mondiali e per questo i suoi prodotti risultano idonei, oltre che per l'utilizzo alimentare, anche per i campi di applicazione più delicati, come nelle sale operatorie.



Acciaio inossidabile AISI 304 L.

Conforme al Decreto del Ministero della Salute (n. 174 del 06 aprile 2004), assolutamente atossico ed igienico, totalmente riciclabile. La sua superficie senza riflessi è il risultato della lavorazione dell'acciaio.



Ottone a basso contenuto di piombo.

Per garantire la qualità dell'acqua erogata da tutti i prodotti KWC. Infatti, secondo la norma DIN 50930, parte 6, i rubinetti in ottone, per tutte le categorie di acqua potabile, possono essere installati solo se viene rispettato il limite massimo di 3,5% di piombo nelle leghe. KWC ha un max. di 1,2% per i pezzi fusi e un max. di 3% per i pezzi torniti.



KWC EVE, l'accattivante modello con luce, è disponibile in diversi materiali e finiture e unisce all'estetica intramontabile la massima praticità della bocca alta e della doccia estraibile.



KWC has been making taps and faucets in its factory in Switzerland for over 130 years. It is market leader in kitchen taps, thanks to its extensive experience in the industrial sector, where it continues to guarantee technical support to the catering business. The step from professional kitchens to private homes is small and highly rewarding. The mixer tap is the instrument that dispenses the precious resource that is water. Then, where food safety is concerned, it is of utmost importance that only materials compliant with non-toxicity and hygiene parameters are used in its manufacture. On this front KWC pursues the strictest international standards, and that is why its products are suitable not just for kitchens, but even for more delicate application fields, such as operating theatres.

Stainless steel AISI 304 L.

Compliant with the Decree of the Italian Ministry of Health (no. 174 of 06 April 2004), completely non-toxic and hygienic, fully recyclable. Its matt-finish surface is the result of the process the steel undergoes during production.

Low-lead brass.

Guaranteeing the quality of the water dispensed by all KWC products. In fact, according to part 6 of the standard DIN 50930, taps in brass - for all categories of drinking water - may only be installed if the brass alloy contains the maximum limit of 3.5% of lead. KWC has a maximum content of 1.2% for cast parts and a maximum content of 3% for turned parts.

KWC EVE, the attractive model with light comes in different materials and finishes and combines unrivalled aesthetics with the maximum practicality of its high spout and pull-out aerator. ■





reddot design award
winner 2005

KWC Italia Srl
Castelnuovo del Garda (VR)
www.kwc.com







“LITTLE JEWEL”

Project by Antonio Citterio

PRODUCTION: KAYMEDIA, ZÜRICH



Adagiata sulla sabbia bianca delle dune di Bridgehamptom a Long Island, la villa ristrutturata da Antonio Citterio per Jack e Phyllis Rosen è uno spazio naturalmente aperto verso l'oceano, senza interruzioni. Costruita negli anni Sessanta e acquistata a metà degli anni Ottanta dalla famiglia Rosen, questa casa sulla spiaggia dalla forma di parallelepipedo – “Little Jewel” per i Rosen - era composta inizialmente soltanto da due camere e un cucinino. Dopo qualche anno la famiglia ha avvertito l'esigenza di uno spazio più ampio e ha quindi contattato l'architetto Antonio Citterio, che ha subito accettato con entusiasmo di occuparsi del progetto di ristrutturazione. Una villa senza eccessi, all'insegna della semplicità, con ambienti naturalmente aperti sull'esterno e i materiali e i colori dell'oceano. Il terrazzo vetrato sul tetto e la veranda si estendono paralleli alla spiaggia e

sono stati concepiti come collegamenti visivi tra la zona piscina, che si estende sul retro della casa, e l'orizzonte sull'oceano. L'edificio, una struttura leggera di acciaio e vetro sui tre lati, grazie alla trasparenza dei profili angolari, abbraccia con continuità il paesaggio.

Raggiungibile dal soggiorno, l'ampio terrazzo sul tetto ha grandi volumi, superiori al perimetro della villa, e si estende fino a dominare l'oceano, la spiaggia e la piscina. La struttura è caratterizzata da un rivestimento in legno naturale che, esposto alle intemperie, respira l'aria di mare e muta colore fino ad assumere sfumature di grigio.

L'abitazione è stata progettata per una famiglia numerosa, con camere da letto che si affacciano sul lato lungo della piscina, a formare un cortile riparato e confortevole, con vista sul tramonto. L'orizzontalità dominante delle forme, il legno e la trasparenza del vetro, favoriscono un'integrazione

In queste pagine: immagini degli esterni/interni di “Little Jewel” e un momento di relax della famiglia a bordo piscina. Nella doppia pagina successiva, immagini dell’ambiente cucina e della zona pranzo.
On these pages: exterior/interior views of “Little Jewel” and the family relaxing around the pool. Next two pages, the kitchen and dining area.



totale con questo paesaggio naturale del tutto straordinario. Entrando, a destra, si trovano l’area living e il camino. A sinistra, la cucina e la zona pranzo rappresentano il vero fulcro della vita familiare. Una porta scorrevole mette in comunicazione l’ingresso con la cucina. Antonio Citterio ha scelto per questa prestigiosa abitazione il modello Convivium di Arclinea.

Il progetto prevede al centro un’isola interamente in acciaio inox con maniglia gola, cappa sospesa a soffitto, tavolo in legno dogato. Nella parete sul fondo le colonne a tutta altezza, anch’esse in acciaio inox con maniglia incassata Italia, per gli elettrodomestici e il grande contenimento; a lato dell’isola una composizione lineare con basi e pensili, sempre in acciaio inox e maniglia Italia, completa la parte funzionale e l’ergonomia del progetto cucina, offrendo ulteriori ampi spazi di contenimento, di lavoro, di appoggio.





Lying on the white sand of the Bridgehampton dunes on Long Island, the house rebuilt by Antonio Citterio for Jack and Phyllis Rosen is a space that is naturally open to the ocean, with no interruption.

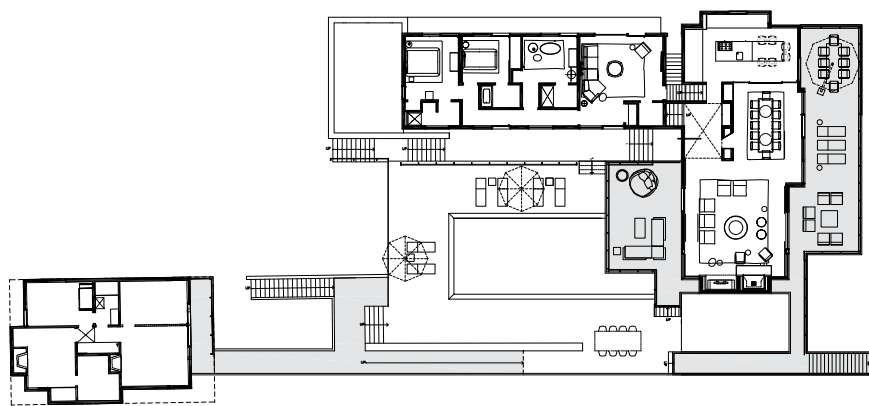
Built in the 1960s and bought by the Rosen family in the mid-1980s, this parallelepiped house on the beach - 'Little Jewel' to the Rosens - originally had just two bedrooms and a tiny kitchen. After a few years the family realised they needed more space. So they contacted the architect Antonio Citterio, who immediately and enthusiastically agreed to take care of the rebuilding design. A discreet home, marked by simplicity, with rooms naturally open to the outside and the materials and colours of the ocean.

The transparent deck parallels the beach and was designed as a visual bridge between the swimming pool area expanding to the back of the house and the ocean horizon. The building is a lightweight structure of steel and glass that leaves the corners free to amplify the continuity of the landscape. Accessed through the living room, the large roof terrace occupies the entire building footprint and overlooks the ocean, the beach, the pool, and the house itself. The detailing of the house is unified by natural wood



cladding left to weather and become gray in the salty air. The house was designed for a large family. The interior volume contains bedrooms that face the long side of the pool, forming wind protected and comfortable courtyard, with a sunset view. The dominant horizontality of the forms, the wood, and the transparency of the glass allow this building to totally integrate with this utterly extraordinary natural landscape.

The living area and fireplace are on the right going in. On the left, the kitchen and dining area are the real hub of family life. A sliding door links the entrance to the kitchen. Antonio Citterio selected Arclinea's Convivium model for this prestigious home. The design calls for an island in the centre, entirely in stainless steel with grooved handles, ceiling-mounted hood and slatted wooden table. The ceiling-height tall units against the end wall are also in stainless steel, with Italia recessed handles, for the appliances and large storage. Alongside the island, a linear composition with base and wall units, again in stainless steel with Italia handles, completes the functional and ergonomic part of the kitchen design, offering further large areas for storage and work. ■



ARCH. ANTONIO CITTERIO

DENTRO MILANO

INSIDE MILAN

Un appartamento nel cuore di Milano.

Che sia per uno spuntino veloce o per una gradevole serata di relax in compagnia di amici, la famiglia si ritrova, dopo gli impegni quotidiani, piacevolmente riunita nel luogo più accogliente della casa: la cucina.

An apartment in the heart of Milan.

Whether it is just for a quick snack or for a pleasant, relaxing evening in the company of friends, after the day's work, the family is happy to congregate in what is the most inviting room in the home: the kitchen.

PH. CRISTINA FIORENTINI
TEXT BY LAURA FEZZI

“**I**n famiglia, cucinare piace. Paolo, mio marito, è come la vecchina di quel libro di Gianni Rodari (“Favole al telefono”) che sapeva fare la marmellata con i ricci di castagne. Da studente fuori sede aveva sviluppato una notevole creatività nell’assemblare gli avanzi e ancora oggi improvvisa piatti “fusion” con quello che trova nel frigo. Io forse più che creativa sono pasticciona, però sono convinta che i miei sughi abbiano un certo non so che. Ma il vero genio è Anna, la signora ucraina che ci aiuta in casa. È stata contagiata e col tempo ha surclassato tutti. Come niente prepara mozzarelle in carrozza per venti e gli amici ce la invidiano.

Tutto questo per dire che la cucina, per noi, è sicuramente un locale speciale, molto vissuto, forse il più importante della casa. Così, quando abbiamo scelto la nostra, abbiamo fatto in modo che realizzasse alcuni sogni: la volevamo ariosa e tecnologica, quasi professionale. L’abbiamo scelta tutta in acciaio (gli amici dicono che sembra addirittura quella di un ristorante), con grandi piani di lavoro, dove preparare anche in due senza scontrarsi. Aspiravamo a contenitori capienti, finalmente, e ben

organizzati, dai quali recuperare al primo colpo quello che ci serviva, invece di frugare ogni volta per mezz’ora. Abbiamo persino, lusso sfrenato, il forno al vapore e una cantinetta per il vino. La cappa è in vetro temperato e del tipo a scomparsa: vuol dire che normalmente è nascosta ma basta un tocco per vederla emergere magicamente dal piano di cottura, dietro ai fornelli.

Ma soprattutto volevamo che la cucina fosse un luogo accogliente, dove fosse piacevole ritrovarsi. Il particolare che piace di più è infatti la penisola centrale, che al centro ha i fornelli ma funge anche da tavolo intorno al quale si mangia, arrampicati sugli sgabelli come in un bar newyorkese. È qui che ceniamo con i ragazzi e ci raduniamo con gli amici più intimi, magari dopo il cinema del sabato sera. In queste occasioni è piacevole preparare insieme qualche cosa di veloce, sorseggiando un bicchiere di vino, cucinare di fronte agli ospiti e servirli subito, come fanno i cuochi nei ristoranti giapponesi.

Se lo spazio può davvero condizionare le relazioni e gli stati d’animo, la nostra cucina contribuisce senz’altro a creare un’atmosfera più gioiosa, rilassata e conviviale.”



Pagina a lato: esterno del palazzo.

In questa pagina: la cucina vista dal terrazzo.

Nelle pagine successive: immagini della cucina modello Italia in acciaio inox e rovere nero.

Opposite page: exterior view of the building.

On this page: the kitchen seen from the terrace.

On the following pages: Italia model kitchen in stainless steel and black oak.

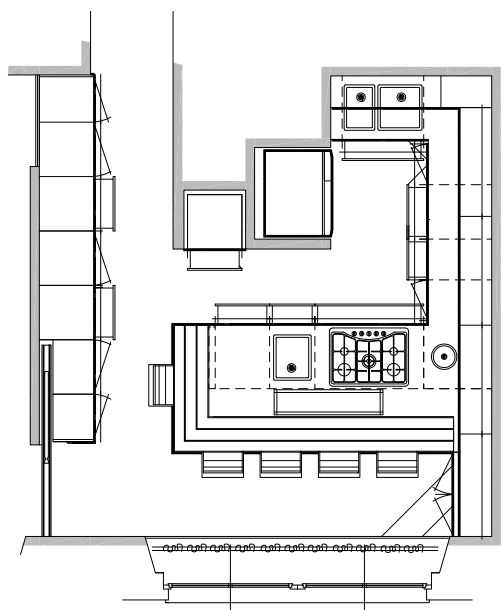


“Cooking is something of a passion in our family. Paolo, my husband, is like the little old woman in that book by Gianni Rodari (*Fairy Tales over the Phone*) who could make jam from chestnut husks. As a student away from home, he developed remarkable flair in fixing meals from leftovers and today still improvises “fusion” dishes using whatever he can find in the fridge. I’d say I’m more sloppy than creative, but I’m confident my sauces have a certain ‘je ne sais quoi’. The real genius, however, is Anna, our Ukrainian housekeeper. She caught the cooking bug and has, with time, outclassed us all. She can make delicious ‘mozzarella in carrozza’ for twenty, just like that, and is the envy of all our friends. All this goes to show that for us, the kitchen is definitely a special place, very lived-in, perhaps the most important space in the home. So, when it came to choosing a kitchen, we picked one that would fulfil some of our dreams.

We wanted something airy and technological, almost professional. We chose everything in steel (our friends say it even looks a restaurant kitchen), with large worktops where two can work without getting in each other’s way. We wanted spacious tall units - at long last - and well organised ones too, where we could find what we needed straight away, instead of rummaging around for half an hour each time. We even pushed the boat out and got a steam oven and a wine cooler. The hood is a downdraft tempered glass extractor: that means it is normally hidden but it magically appears with just one touch from underneath, behind the hob unit.

But what we really wanted is for our kitchen to be an inviting room, a nice place to be. In fact, the feature we like best is the central peninsula, which has the hob unit in the middle, but also acts as a table we can all eat at, perched on the stools like in a New York bar. That’s where we have dinner with the kids and get together with our closest friends, maybe after the cinema of a Saturday evening. On these occasions, it’s nice to whip up something quick together, sipping a glass of wine, cooking in front of our guests and serving up immediately, like the chefs do in Japanese restaurants. If it is true that a living space can really affect relationships and your state of mind, well then our kitchen definitely helps to create an atmosphere that is more joyous, relaxed and convivial. ■ ”





kitchen project © Dofma

Arclinea[⬡]



DOFMA

Viale Marelli, 152
20099 Sesto San Giovanni (Milano) - ITALY
T. +39 02 22474032 F. +39 02 26220382
dofma.sesto@dofma.com

Vista sul lago

View over the lake

PH. CELESTE CIMA



In queste pagine: immagini degli interni e degli esterni della residenza.

On these pages: interior and exterior views of this home.

In questa abitazione, nelle vicinanze del lago d'Iseo, arte, design e tecnologia convivono in piena armonia ed equilibrio. Caratterizzato dalla cura dei dettagli e dal gusto per il bello, dalla passione e dal piacere di circondarsi di pezzi unici, oltre che dalle comodità offerte da sofisticati apparecchi tecnologici, l'ambiente è innanzitutto uno spazio conviviale, aperto ad amici ed ospiti. All'interno, la vista è deliziata da vasi di Murano e sculture di Rodríguez Martínez, che riempiono un ordine pensato per assaporare le linee e le forme di questi elementi. Nella scelta degli arredi riconosciamo le sedie Wassily di Marcel Breuer, la lampada Arco di Flos, il divano Groundpiece di Flexform e la cucina Convivium di Arclinea.

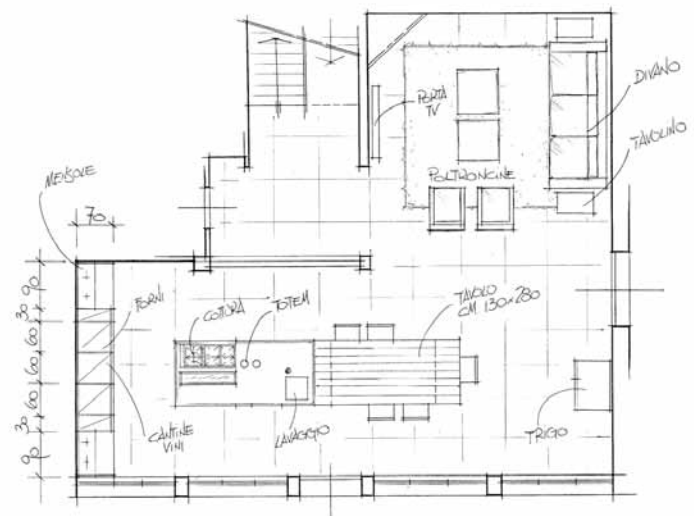
Negli spazi esterni la zona piscina, completamente ristrutturata, è anch'essa arredata con mobili e oggetti di design e gode di una vista straordinaria sulla campagna circostante e sul vicino lago.

Per la progettazione della cucina si sono seguite le precise indicazioni del proprietario, il quale, cuoco provetto, aveva in merito idee molto chiare: attrezzature tecniche ed elettrodomestici evoluti e di livello professionale, per soddisfare le esigenze di uno chef esperto. Lo spazio cucina doveva garantire la preparazione di un pranzo per due come per 12 persone: per questo sono stati previsti una cottura da cm. 120 professionale, due forni pirolitici, tre cantine per i vini, la macchina da caffè, i cassetti scaldapiatti. La cucina è pensata non solo come luogo di preparazione dei cibi, ma anche di incontro conviviale tra gli ospiti e chi è impegnato ai fornelli. Da qui la scelta dell'isola e del tavolo come elementi centrali del progetto, ai quali tutto ruota attorno. Una cucina funzionale, conviviale e di grande impatto estetico: è stata scelta Convivium di Arclinea, con parete colonne in finitura laccato bianco lucido spazzolato e grande isola centrale in acciaio inox con tavolo dogato in teak.





In questa pagina: la cucina modello Convivium
con colonne in laccato lucido spazzolato,
isola centrale in acciaio inox e teak.
*On this page: Convivium kitchen
with glossy polished lacquered tall units,
central island in stainless steel and teak.*



kitchen project © by Belometti Arredamenti

In this house close to Lake Iseo, art, design and technology enjoy a totally harmonious balanced co-existence. The interiors show great attention to detail, a careful taste for things beautiful and a passion for 'unique pieces'. They also evidence a desire to fill this house with all the innovative comforts that sophisticated technology makes possible. The overall conception of space is as somewhere to socialise, to welcome friends and guests. Inside, Murano vases and sculptures by Rodríguez Martínez delight the eye, perfect for surroundings tailor-made to set off their lines and shapes. The choice of furnishings falls to Wassily chairs by Marcel Breuer, Arco floor lamp by Flos, Groundpiece sofa by Flexform and Convivium kitchen by Arclinea. Outside, designer furnishings enhance a garden with pool that offers amazing views of the surrounding countryside and nearby lake. The kitchen has been designed around very precise instructions from the owner, an excellent cook, who had very clear ideas: technical equipment and new-generation, pro-level appliances to meet the needs of an expert chef. The remit was that it had to be the perfect catering location, however many were sitting down for lunch – two or even twelve. For this reason a 120 cm professional hob was installed plus two pyrolytic ovens, three wine coolers, a coffee machine and dish warmer drawers. Devised for food preparation, the kitchen is also somewhere to entertain guests while cooking. This is why the island and table are the central elements of the project, the pivotal point around which everything rotates. This functional kitchen, wonderful for entertaining and with big aesthetic impact, has been made possible thanks to Convivium by Arclinea. Its wall of tall units in glossy polished white finish provides the background for a big stainless steel island and slatted teak table. ■

Arclinea



BELOMETTI ARREDAMENTI

Viale Italia, 9 - 24060 Villongo (Bg)

T. +39 035 927029 F. +39 035 927019

info@belomettiarredamenti.it



a_rchitecture & design

Reportage **Eurocucina** **2010**

ANTONIO CITTERIO PRESENTA
UN CONCEPT PROGETTUALE INNOVATIVO
PER UNA CASA 'APERTA', TUTTA DA VIVERE.

ANTONIO CITTERIO PRESENTS
AN INNOVATIVE PROJECT CONCEPT
FOR AN 'OPEN' HOUSE, ALL FOR LIVING.

PH. GIONATA XERRA - ARCHIVIO ARCLINEA



Alla recente manifestazione Internazionale di Milano, Salone del Mobile / Eurocucina, Arclinea ha presentato la cucina "diffusa". Un concept progettuale innovativo: dopo la cucina professionale, conviviale, metamorfica, la cucina diffusa è un ambiente evoluto, discreto; sempre più il "centro" della casa. Una cucina che conquista una nuova prospettiva dell'abitare e, celando le funzioni operative nell'estensione degli orizzonti del living, suggerisce con elegante armonia un moderno paesaggio domestico. All'interno dello stand uno spazio bianco, luminoso, con citazioni tonali evocanti il grande design scandinavo, disegnava ambienti leggeri, accoglienti, capaci di spiegare con chiarezza la densità di contenuti dei progetti presentati, dentro un'immagine complessiva di equilibrio e vivibilità. La nuova grafica Arclinea accompagnava il percorso espositivo attraverso grandi pannelli luminosi rappresentanti gli elementi base della cucina. Strumenti di lavoro e d'uso quotidiani: posizionati in sequenze geometriche per rafforzare il "tema centrale" dell'organizzazione degli spazi e della razionalità del progetto cucina. Una grafica irradiante permeava lo spazio con forza e discrezione, a sottolineare la pulizia e la concretezza dei progetti presentati: luoghi aperti della casa, tutti da vivere.

Arclinea presented its 'all-pervading' kitchen at the recent International Furniture Show / Eurocucina in Milan. An innovative project concept, after the professional, social, metamorphic kitchen, the all-pervading kitchen is an understated room in evolution that is increasingly the 'heart' of the home. Bringing a new angle to interiors, pushing living horizons to conceal its functions, the kitchen elegantly and harmoniously suggests a modern landscape for the home. The stand featured a large bright white space with colours inspired by great Scandinavian design. Ethereal welcoming rooms clearly illustrated the rich content of the projects on show, resulting in a global mood of equilibrium and liveability. Visitors were treated to new graphics by Arclinea on large illuminated panels throughout the display that highlighted the basic everyday functions of a kitchen. Cooking utensils for every-day use, arranged in geometric sequences emphasised the central idea of organisation of space and rational kitchen planning. Glowing graphics filled the stand with light, low key and yet forceful, accenting the clean cut lines and concreteness of the projects on show: open places in the home, all for living.



Spatia

Spatia è il concept progettuale innovativo presentato da Arclinea. Un programma che può essere considerato parte di una strategia generale del progetto Arclinea, portato avanti in quest'ultimo decennio insieme all'architetto Antonio Citterio lavorando su nuove tipologie e soluzioni dello spazio della cucina. Se negli anni precedenti l'azienda ha focalizzato l'attenzione sulle grandi cucine, pensate per grandi case, dove la centralità dello spazio era legata al cibo e allo stare insieme, si può affermare che il programma Spatia ne sia la logica conseguenza. Anche qui, come nelle precedenti edizioni di Eurocucina, il tavolo e tutto quello che collega la cucina al living, sono argomenti centrali del progetto. Ma con il programma Spatia Arclinea ha creato nuove soluzioni. Attraverso grandi ante che celano le funzioni, a scorrere o rientranti (Pocket), e lo sviluppo ulteriore del programma WIC, si ottengono nuovi piccoli spazi, vivibili, funzionali, super attrezzati.

Spatia is the innovative Arclinea project concept. It can be considered part of a general strategy in the Arclinea project followed up over the last decade with the architect Antonio Citterio, exploring new typologies and solutions for kitchen layouts. Spatia is the logical outcome of the way we interpreted the kitchen some years ago, when focus was on large solutions, with big houses in mind, where the space linked to food and being together was crucial. Here again, as at previous editions of Eurocucina, the table and everything else that links the kitchen to the living area represent the fulcrum of the project. But Arclinea has created new solutions with Spatia. Large doors, either sliding or recessed (Pocket), allow to hide functions and further developments in the WIC programme reveal new small spaces, liveable, functional and packed with accessories.



Convivium



La presentazione Arclinea ad Eurocucina 2010 delle "cucine a scomparsa", attraverso ante scorrevoli e rientranti che celano le funzioni, non preclude la possibilità di utilizzare le grandi isole centrali. Nel progetto Convivium del 2002 Arclinea aveva introdotto il Closet, uno spazio chiuso dedicato al lavaggio e al contenimento, che liberava nello spazio aperto del living le grandi isole per la preparazione, la cottura, il consumo del cibo. Un concetto progettuale che separava e nello stesso tempo univa le funzioni operative e conviviali dello spazio cucina. Con le nuove soluzioni proposte, dove le ante di chiusura sono più alte rispetto al programma Spatia, la grande isola Convivium diventa un vero centro di preparazione con alle spalle il nuovo sistema Pocket, di dimensione più contenuta rispetto al progetto Closet. In questa pagina: isola Convivium con anta gola e piano da 20 cm con invaso, entrambi in acciaio inox, cooling top e warming top, doppio scaldapiatti verticale, forno Lift a scomparsa, cappa da top Hide, lavello Hide e piano cottura in acciaio inox saldati, torrette Totem, tavoli con estrazione laterale elettrica. All'interno del Pocket i blocchi lavaggio, dispensa, cottura. Di fronte all'isola, la cantina per la conservazione dei vini dotata di ante complanari con apertura ammortizzata, guarnizione magnetica e unità refrigeranti per il controllo della temperatura e dell'umidità.

The presentation by Arclinea at Eurocucina 2010 of its 'concealed kitchens' with sliding and recessed doors that hide work areas, did not rule out the possibility of using big central islands. The 2002 Convivium project by Arclinea saw the introduction of the Closet, a closed space for washing and storage, which freed up the big islands housed in the open living area for preparation, cooking and eating. A project concept that simultaneously separated and united the kitchen's functional and socialising aspects. With these new solutions, featuring bigger doors than the Spatia programme, the large Convivium island becomes the true hub for food preparation, backed by the new Pocket system, which is much smaller than the Closet project. On this page: Convivium island with grooved handle doors and 20 cm thick recessed worktop, both in stainless steel, cooling and warming tops, double vertical dishwarmers, concealed under-top Lift oven, Hide hood for top, welded Hide sink and hob in stainless steel, Totem plug-socket elements and electric pull-out side tables. Pocket opens to reveal washing, pantry and cooking units. Opposite the island, the wine storage unit has soft-close coplanar doors with magnetic seal and refrigerating units with temperature and humidity control.





Lapis Carrara

Le grandi isole Lignum et Lapis in pietra e legno presentate da Arclinea nel 2008, sono state riproposte quest'anno in marmo di Carrara o acciaio inox, con la preziosa anta a listelli in legno rovere nordico. La soluzione della parete di contenitori chiusa da ante rientranti a tutta altezza Pocket, diventa un concept progettuale estremamente flessibile, che permette di realizzare cucine importanti con isole centrali protagoniste e tutte le funzioni operative, tipiche di una cucina domestica e insieme professionale, celate e risolte in modo ottimale utilizzando la parete di contenimento: uno spazio ridotto ma risolto con completezza, sempre assecondando le esigenze dell'utilizzatore. In questa pagina: Lapis Carrara con anta a listelli in rovere nordico, piano in marmo Carrara lucido con lavello, lavello e piano cottura in acciaio inox, cappa da top Hide con illuminazione perimetrale LED. Doppia mensola in acciaio inox con scaldavivande e serre domestiche integrate. Alla parete, il sistema Pocket accoglie i blocchi di preparazione, di conservazione e cottura/forni. Sgabelli Olimpia in rovere nordico.

The big Lignum et Lapis islands in stone and wood presented by Arclinea in 2008 were showcased again this year in Carrara marble or stainless steel, with their fabulous Nordic oak stave doors. The wall of tall units behind floor-to-ceiling Pocket recessed doors represents an extremely versatile project concept that permits the planning of stunning kitchens with central islands as their focal point while all the typical functions of a home and professional kitchen are expertly concealed and resolved thanks to a whole wall of storage. This area offers a surprising amount of fully equipped space, tailor-made to meet the user's needs. On this page: Lapis Carrara with Nordic oak stave doors, glossy Carrara marble worktop with drip guard, stainless steel sink and hob, Hide hood for top with perimeter LED lighting. Double stainless steel shelf with food warmer and built-in indoor greenhouses. Along the wall, the Pocket system hides preparation, preservation and cooking/oven units. Olimpia stools in Nordic oak.

Lapis Inox

Lapis Inox propone un progetto caratterizzato da eleganza e professionalità. L'isola esposta a Eurocucina 2010 è dotata di anta in rovere nordico a listelli verticali, piano in acciaio inox by Foster con ribasso snack in rovere nordico, lavello e piani cottura saldati. L'elemento sospeso doppia mensola in acciaio inox valorizza lo spazio sopra l'isola: è composto da due mensole con tiranti regolabili e accoglie il sistema di illuminazione, la serra domestica, la cappa. La parete di contenitori propone il sistema Pocket in rovere nordico con ante rientranti e maniglia a tasca, che accoglie i blocchi lavaggio, conservazione, forni.

Lapis Inox is a professional elegant project. The island showcased at Eurocucina 2010 featured Nordic oak vertical stave doors, stainless steel stepped worktop by Foster with snack bar in Nordic oak, welded sink and hobs. The suspended double shelf in stainless steel made the most of the space over the island; thanks to two shelves with adjustable tie-rods it housed the lighting system, indoor miniature greenhouse and hood. The wall of tall units used the Pocket system in Nordic oak with recessed doors and finger pull handles to conceal the washing, preservation and oven units. ■



Nella proposta Arclinea di Eurocucina 2010 sono da evidenziare inoltre: il nuovo fusto in finitura Titan, il nuovo sistema di illuminazione LED sottopensile e su ripiano, le cerniere "soft-closure" con regolazioni personalizzate, l'innovativo bio-compattatore tritarifiuti. Il video con ulteriori informazioni sulla presentazione Arclinea a Eurocucina 2010 è disponibile sul sito www.arclinea.com. Il **DVD completo Arclinea Eurocucina 2010** con intervista esclusiva all'Architetto Antonio Citterio è disponibile presso tutti i PV Arclinea. Per ulteriori informazioni: mktrequests@arclinea.net

At Eurocucina 2010, Arclinea also showcased its new Titan-finish carcass, new LED lighting for under wall units and on shelves, 'soft-closure' hinges with adjustable regulation, innovative bio waste disposal and compactor unit. A video with further information about the Arclinea products on display at Eurocucina 2010 can be viewed at www.arclinea.com.

*The **complete Arclinea Eurocucina 2010 DVD** with the exclusive interview to the Architect Antonio Citterio is available at all Arclinea Sales Points. For further information: mktrequests@arclinea.net*

KE Series Elegance & Practicality

High energy efficiency, innovative design, advanced technology, are expression of Foster's "green" policy.

Alta efficienza energetica, design innovativo, tecnologia avanzata, espressioni della cultura "verde" di Foster.



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

Foster 
Live the Quality

“SPATIA”

DEVINCO DISIUNCTA CONIUNGO

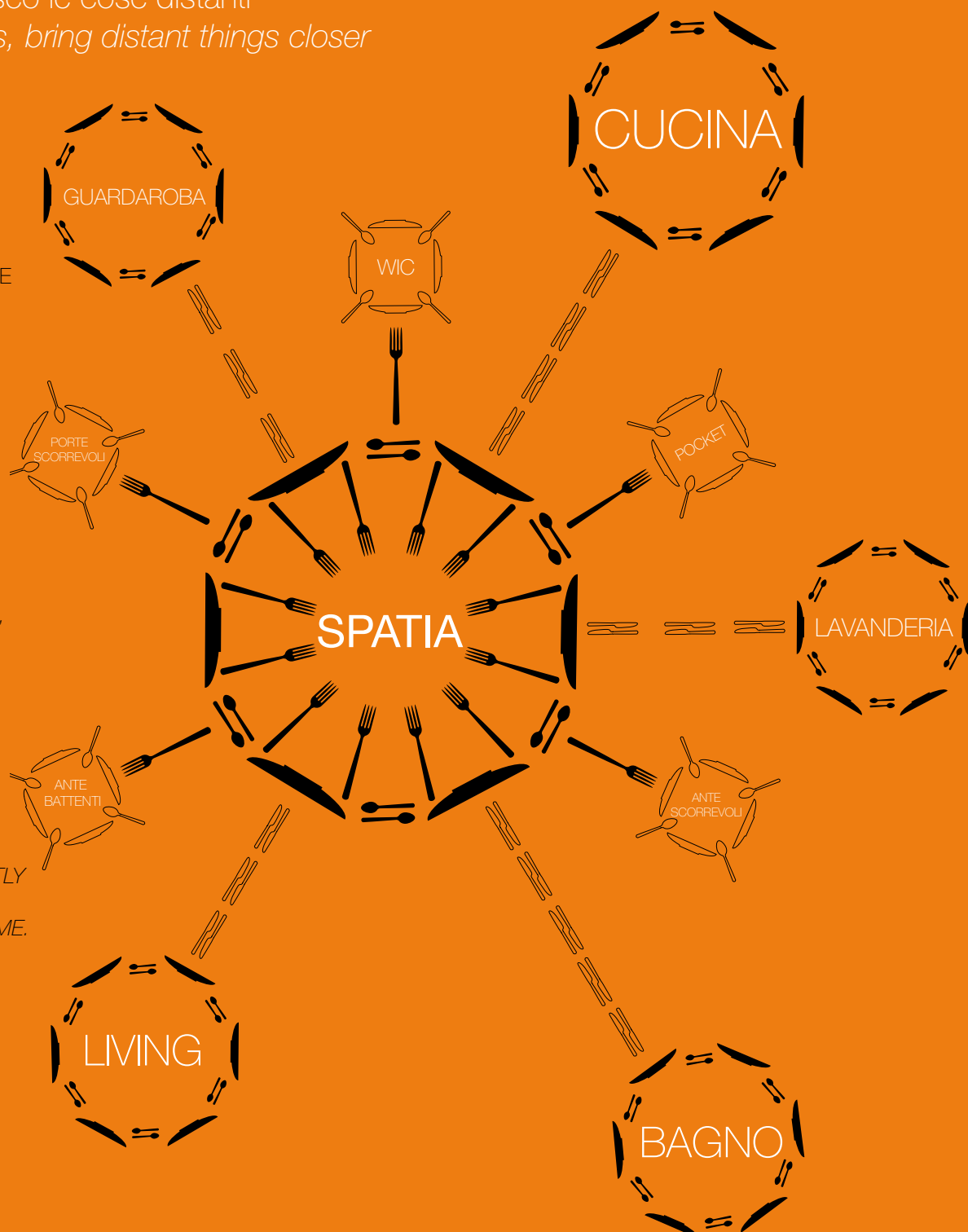
delimito gli spazi, unisco le cose distanti

I lay down boundaries, bring distant things closer

DOPO LA CUCINA PROFESSIONALE, CONVIVIALE, METAMORFICA... ARCLINEA PRESENTA LA CUCINA DIFFUSA. SEMPRE PIÙ AL CENTRO DELLA CASA, LA CUCINA SI EVOLVE E DIVENTA DISCRETA. CONQUISTANDO UNA NUOVA PROSPETTIVA DELL' ABITARE, CELANDO LE FUNZIONI OPERATIVE NELL'ESTENSIONE DEGLI ORIZZONTI DEL LIVING, LA CUCINA SUGGERISCE CON ELEGANTE ARMONIA UN MODERNO PAESAGGIO DOMESTICO. IL NUOVO PROGETTO SPATIA, FIRMATO ANTONIO CITTERIO.

AFTER THE PROFESSIONAL, SOCIAL, METAMORPHIC KITCHEN... ARCLINEA PRESENTS: THE ALL-PERVADING KITCHEN. INCREASINGLY THE 'HUB' OF THE HOME, THE KITCHEN EVOLVES AND BECOMES DISCREET. BRINGING A NEW ANGLE TO INTERIORS, PUSHING LIVING HORIZONS TO CONCEAL ITS FUNCTIONS, THE KITCHEN ELEGANTLY AND HARMONIOUSLY SUGGESTS A MODERN LANDSCAPE FOR THE HOME. THE NEW SPATIA PROJECT, BY ANTONIO CITTERIO.

PH. GIONATA XERRA - ARCHIVIO ARCLINEA



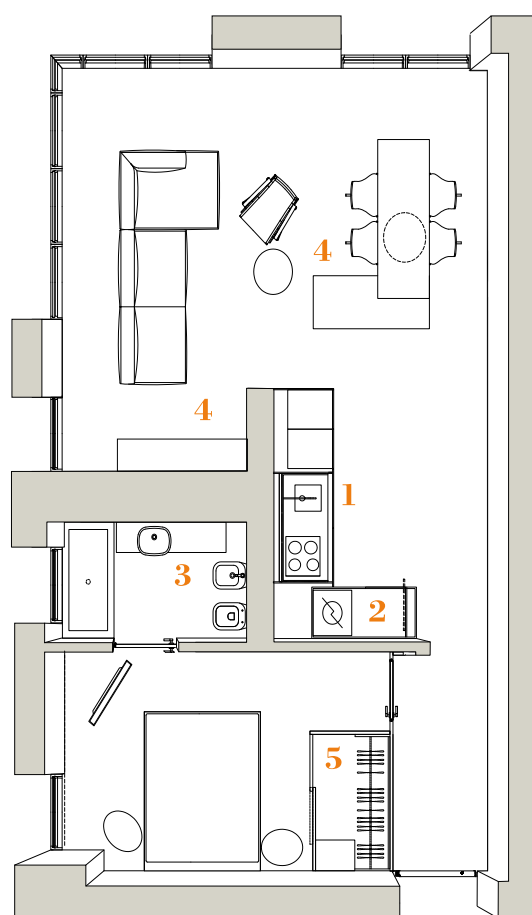
“ Un concetto che ci permette, per esempio nella definizione degli “apartment buildings”, di progettare delle cucine che in realtà sono parte integrante del soggiorno. Semplicemente queste cucine possono non essere visibili nel momento in cui nel quotidiano le funzioni del cucinare, del lavare, dello stirare non vengono attivate.

A concept that allows us, for example when planning ‘apartment buildings’, to design kitchens that are in actual fact an integral part of the lounge. These kitchens are simply not on view when there is no need to cook, wash or iron... ”

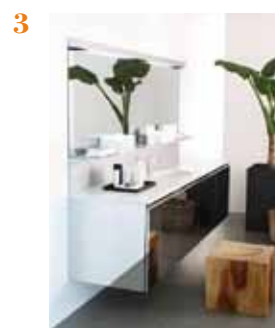
ARCH. ANTONIO CITTERIO

Attraverso ambienti leggeri e luminosi, basi sospese, sistemi scorrevoli e rientranti, SPATIA offre una perfetta integrazione tra i diversi ambienti della casa, le aree storage e di servizio.

With weightless light-filled rooms, suspended base units, sliding and recessed door systems, SPATIA allows the different rooms in the home, storage and service areas to integrate perfectly.



- 1 Cucina / Kitchen
- 2 Lavanderia / Laundry
- 3 Bagno / Bathroom
- 4 Zona Living / Living area
- 5 Guardaroba / Wardrobe





I Gli scorrevoli e le basi sospese.

I sistemi scorrevoli sono progettati per una installazione semplificata, che prevede il montaggio dei mobili senza le ante, l'installazione dei profili e il successivo posizionamento dell'anta. I profili in alluminio sono in finitura acciaio e, a richiesta, possono essere dotati di illuminazione a LED sulla parte inferiore scorrevole. È garantita la massima silenziosità in fase di scorrimento e le ante sono ammortizzate in fase di chiusura.

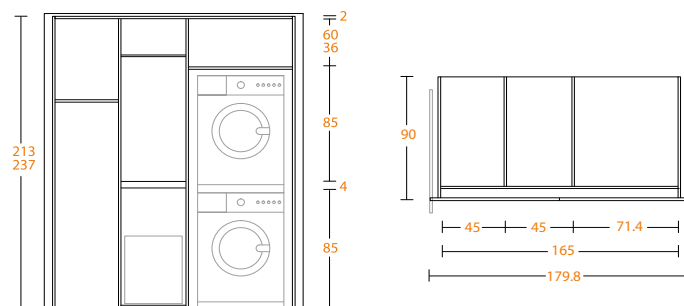
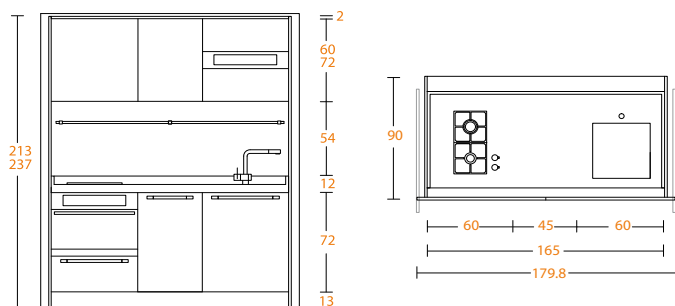
Per le basi sospese è possibile installare il sistema scorrevole sotto-top con ante cieche o in vetro; un innovativo sistema di aggancio consente di progettare le basi sospese anche per basi di profondità 70 cm con top in marmo.

I Sliding systems and suspended base units.

These systems are designed for a simplified installation which entails unit assembly without doors, then track fitting and finally doors. The sliding runner tracks are in aluminium with steel finish and they feature quieter sliding and soft door close system. LED lighting system on the lower track is available on request.

The suspended base units with sliding system underneath the top are available with glass or plain doors. The innovative suspension plate system allows even 70 cm deep units with marble tops to be hung on the wall.





Sopra: il sistema Pocket, esempi di progettazione cucina e lavanderia.

Above: the Pocket system, examples of layout for kitchen and laundry.

2 Il sistema Pocket.

Il sistema ad ante rientranti Pocket consente la progettazione di spazi funzionali, quali cucina, lavanderia, storage e ripostiglio, a scomparsa completa. Risulta così facilitata la progettazione di ambienti con integrati cucina e living, con un contemporaneo aumento dello spazio disponibile per gli ambienti di dimensioni ridotte e i monolocali. Pocket offre varie possibilità di contenimento: basi, pensili, cantina vini, piccoli e grandi elettrodomestici, fino alla proposta armadio.

2 Pocket system.

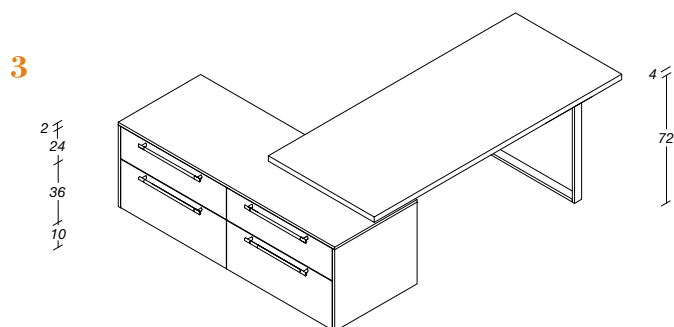
The recessed door system Pocket is perfect for creating functional areas to be used for cooking, laundry or storage that are completely hidden from view. This system makes planning easier in rooms with an integrated kitchen/living area. It increases available space in small homes and studio apartments. Various accessories are possible inside the Pocket, including base, wall and wine storage units, large and small household appliances. A wardrobe version is also available.

3 Isola Spatia.

È una innovativa isola di servizio living/cucina, con gamba in alluminio finitura inox con sistema di fissaggio senza fresata su top e piano tavolo liscio senza listoni.

3 Spatia island.

This service island is perfect for living/kitchen area. Featuring steel-finish aluminium leg that screws in under the worktop and smooth stave-free table top. ■

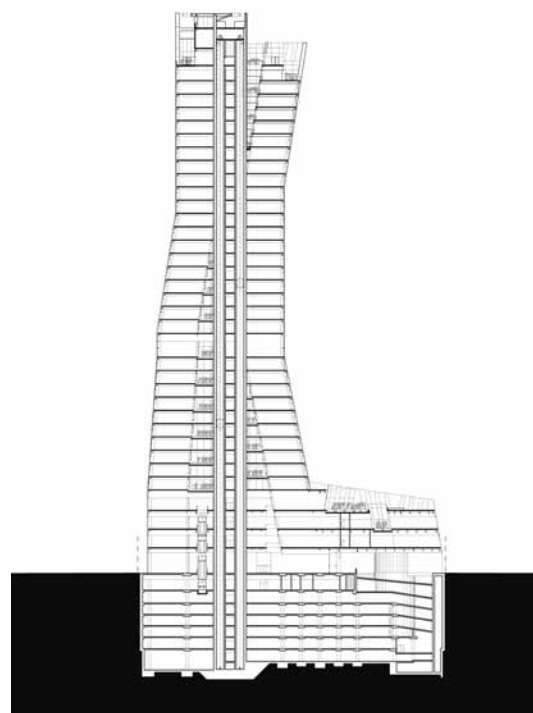


SK S-TRENUE

Seoul, Korea

Progettato per il mondo del business high-class, il grattacielo S-Trenue (Superior Treasure Avenue), è realizzato nel distretto finanziario internazionale di Yeouido, dove si trovano le maggiori istituzioni della finanza e dell'economia del paese.

Designed for the high-class business sector, the S-Trenue (Superior Treasure Avenue) tower stands out in the international financial district of Yeouido, where the country's major financial and economic institutions are located.



A lato: la “bundle tower” S-Trenue.
In questa pagina: gli interni dell'edificio e i due
diversi ambienti cucina realizzati da Arclinea.
Opposite: The S-Trenue 'bundle tower'.
On this page: inside the building
and two different Arclinea kitchens.

43 piani, di cui 7 interrati, 118 unità abitative compresi 2 attici e un'area commerciale che si estende sui primi 4 piani interrati: questi i numeri da capogiro del grattacielo polifunzionale ideato dall'architetto Minsuk Cho di Mass Studies. L'edificio è una “bundle tower”, una torre cioè dove si incrociano e si intrecciano 3 volumetrie distinte. Gli interni sono improntati alla migliore qualità dei materiali e realizzati con prodotti ecocompatibili importati da Italia, Germania, Giappone ed USA. In ciascuna unità abitativa il concept dell'arredo della cucina si ispira contemporaneamente allo stile classico e metropolitano, sfruttando al meglio la solennità degli ambienti: soffitti alti, grandi vetrate a tutta altezza, luce naturale che percorre gli interni. Tutte le 118 cucine installate, eleganti e pregiate, sono prodotte da Arclinea in esclusiva per l'edificio SK S-Trenue. In particolare, le cucine dei 2 attici sono realizzate con anta in laccato bianco lucido personalizzato (RAL 9001), maniglia Easy Box e piano di lavoro in vetro. Tutte le altre 116 composizioni propongono invece anta in legno radica, con maniglia incassata per le colonne e apertura push-pull per basi e pensili, piani di lavoro funzionali in acciaio inossidabile Arclinea by Foster: per una cucina da veri professionisti.



43 floors, of which 7 are underground, 118 residential units including 2 penthouse apartments and a shopping area covering the first 4 basement floors: these are the staggering stats of the multipurpose tower designed by architect Minsuk Cho of Mass Studies. The building is a 'bundle tower', in other words, a project where 3 separate volumes intersect and intertwine. The interiors stand out for their top quality materials and are made using eco-friendly products imported from Italy, Germany, Japan and the USA. In each apartment, the kitchen furnishing concept takes inspiration both from classic as well as urban style, making the most of the grandeur of the living spaces: the high ceilings, large full-length glazing and the natural light that filters through the interiors. All of the 118 fine, elegant kitchens installed have been realised by Arclinea exclusively for the SK S-Trenue building. In particular, the kitchens in the 2 penthouse apartments are made with customized glossy lacquered white finish doors (RAL 9001), Easy Box handles and glass worktop. All the other 116 compositions instead feature doors in walnut burl wooden veneer finish, with recessed handles for tall units, push-pull openings for base and tall units and stainless steel worktops Arclinea by Foster: for a kitchen worthy of true professionals. ■

Developer: SK Networks (www.sknetworks.com)
Construction: SK E&C (www.skec.com)
Kitchen project: Arclinea@Sub - Zero Korea

Per ulteriori informazioni sul progetto:
For further information about the project:
jhahn@subzero.co.kr

Per ulteriori informazioni su Arclinea Project Division / references:
For further information about Arclinea Project Division / references:
www.arclinea.com - info@arclinea.it
Tel. +39 0444 394111

SMART HOTEL SASLONG

DOVE DI MENO È DI PIÙ/ WHERE LESS IS MORE

Le Dolomiti, o "Monti Pallidi", dichiarate nel giugno 2009 Patrimonio Mondiale della Natura dall'UNESCO, sono montagne di straordinaria e incomparabile bellezza, che rappresentano un autentico paradiso per amanti della natura, escursionisti, alpinisti, sportivi, esteti. Interessante e curiosa la loro origine geologica: 250 milioni di anni fa formavano un'immensa barriera corallina nell'antico mare di Tetide. Nel cuore delle Dolomiti si trova la Val Gardena. E a Santa Cristina, importante centro della valle, aprirà a dicembre 2010 il nuovissimo SMART HOTEL SASLONG. Questa nuovissima e moderna struttura, costruita interamente in legno di larice, legno tipico della zona alpina, rientra nella classe di casa Clima. Gli alti standard scelti offriranno una qualità di abitabilità superiore alle case convenzionali, pur risparmiando preziosa energia. Lo Smart Hotel Saslong appartiene al gruppo Hartmann Hotels, di proprietà della famiglia Prinoth, che opera con successo nel turismo già da quattro generazioni. Innovativa la formula, che punta all'offerta dei soli servizi essenziali, intelligentemente scelti, e risolti con la massima qualità. L'hotel ha fatto una scelta rigorosa e coerente sposando la filosofia "smart", dove di meno è di più, senza costringere l'ospite a pagare per servizi non richiesti. Garantisce l'eccellenza del sonno, con un letto di alta qualità e l'adesione ai criteri di insonorizzazione e oscuramento. Ogni bagno avrà una doccia in formato "king size", ricca di acqua. Soluzioni tecniche dell'ultima generazione per il comparto tecnologico con TV HD a grande schermo e collegamento WIFI. La prima colazione sarà senza buffet di prodotti confezionati: solo, e non è poco, scelte di alta qualità, prodotti freschi e locali. I servizi offerti agli ospiti, infine, saranno all'insegna dell'efficienza: per lo sciatore, ad esempio, servizio skipass in Hotel, collegamento diretto con ski bus, noleggio e/o ski/snowboard direttamente in casa. Risultato: in pochi minuti sulle piste da sci. Nella scelta degli arredi interni la famiglia Prinoth ha scelto l'eccellenza del design, affidando il progetto della nuovissima struttura ad Arclinea. Un progetto "chiavi in mano" coordinato: dalle camere accoglienti e ampie in legno di larice, alla cucina, dalla sala pranzo e colazione, fino all'accogliente "Saslong Corner", spazio dedicato agli ospiti per piacevoli conversazioni e momenti di relax. Tutti i dettagli del progetto nel prossimo numero di Arclinea Magazine.



The Dolomites, or Monti Pallidi (pale mountains), declared a World Heritage Site by UNESCO in June 2009, are mountains of extraordinary and incomparable beauty, representing a genuine paradise for nature lovers, hikers, climbers, sports enthusiasts and aesthetes. Their geological origin provides a point of interest and curiosity. 250 million years ago, they formed an immense coral barrier reef in the ancient Tetide Sea. In the heart of the Dolomites is Val Gardena, and Santa Cristina - an important town in the heart of the same valley - is where the brand new SMART HOTEL SASLONG will be opening in December 2010. This new, modern structure, built entirely in larch wood - a typical wood of the alpine area - boasts 'Klima-Haus' energy efficiency status. The high standards reached offer a quality of living that is superior to conventional homes, all the while saving on precious energy. Smart Hotel Saslong belongs to the Hartmann Hotels group, owned by the Prinoth family, which has been successfully operating in the tourism business for four generations. Their formula is an innovative one, focusing on offering only the essential services, intelligently chosen and rendered with maximum quality. The hotel has made a strict and coherent choice by embracing the 'smart' philosophy, where less is more, without forcing the guest to pay for services that are not required. A good night's sleep is guaranteed, with a top quality bed and compliance with soundproofing and blackout criteria. Each bathroom will be fitted with a 'king size' shower with an abundance of water, while cutting-edge solutions in technology take the form of large screen HD TV and WIFI connection. Breakfast moves away from the usual buffet of pre-packed products to offer only high quality, fresh, local produce. Finally, the services offered to guests take efficiency to new heights. Skiers, for instance, can avail of a ski pass service in the hotel, direct transfer by ski bus, and ski/snowboard hire directly from the home. The result? They are up on the slopes in a flash. Where interior décor is concerned, the Prinoth family has opted for excellence in design, entrusting the project for this brand new structure to Arclinea. A coordinated 'turnkey' project: from the inviting, spacious bedrooms in larch wood, to the kitchen, the dining and breakfast room, right down to the cosy 'Saslong Corner', a lounge area dedicated to guests for pleasant conversation and relaxation. The project will be detailed in the next issue of Arclinea Magazine. ■

Per ulteriori informazioni sul progetto e prenotazioni:
For further information about the project and booking:
www.saslong.eu - info@saslong.eu
Tel. +39 0471 774444.
Per ulteriori informazioni su Arclinea Project Division/references:
For further information about Arclinea Project Division/references:
www.arclinea.com - info@arclinea.it
Tel. +39 0444 394111.



Rio Yachts & Arclinea, due firme eccellenti del Made in Italy, hanno dato vita ad un intenso rapporto di collaborazione per la nuova ammiraglia del cantiere lombardo, il Rio 54 Air, presentato in anteprima al Salone Nautico di Genova 2010 (2-10 ottobre). Tecnologie evolute, un layout ispirato alla continuità degli spazi e un occhio attento al design, caratterizzano questo prodotto assolutamente unico sul mercato e di estrema eleganza, messo ancora più in risalto dalle finiture: nero, argento, bronzo, acciaio, su pavimenti di teak e bamboo. La plancia è a forma di computer portatile e appare sospesa nel vuoto; salone e pozzetto sono separati da una porta in cristallo a scomparsa, che rende possibile l'unione degli ambienti; la cucina è a pochi gradini dal salone e occupa una posizione centrale. I ben 38 metri quadrati di superficie calpestabile ricavati nel sottocoperta permettono di godere di tre cabine doppie e due bagni, più una cabina del marinaio con proprio servizio. Ma il concept del Rio 54 Air contempla soprattutto la ricerca di uno spazio privilegiato e vivibile per i momenti aggreganti degli ospiti invitati a bordo, il tutto all'insegna della convivialità e del relax. Al progetto, seguito personalmente da Piergiorgio Scarani, Amministratore Unico Rio Yachts, e Marino Alfani, giovane designer, si è affiancata quindi l'esperienza di Arclinea, leader nella progettazione di ambienti cucina, che per questo modello ha proposto soluzioni che coniugano perfettamente praticità, creatività, funzionalità ed ergonomia. Caratterizzano il progetto cucina la scelta di materiali pregiati, come il multistrato marino per le ante, le lavorazioni accurate, come la maniglia incassata Italia, le finiture eleganti

e professionali, come il piano in acciaio inox con invaso, lavello saldato, piano cottura integrato a induzione by Foster, il rubinetto specialty Arclinea in acciaio inox by KWC; lo rendono unico i dettagli importanti, come ad esempio l'illuminazione perimetrale del basamento cucina, gli accessori, le attrezzature interne e la torretta totem per i piccoli elettrodomestici. Arclinea e Rio Yachts hanno scelto Miele per il forno a microonde, la macchina caffè, il frigorifero. Optional interessanti soddisfano infine anche i clienti più esigenti: la cantina vini, la lavastoviglie, il mensolone cappa in acciaio inox, il forno lift a scomparsa.

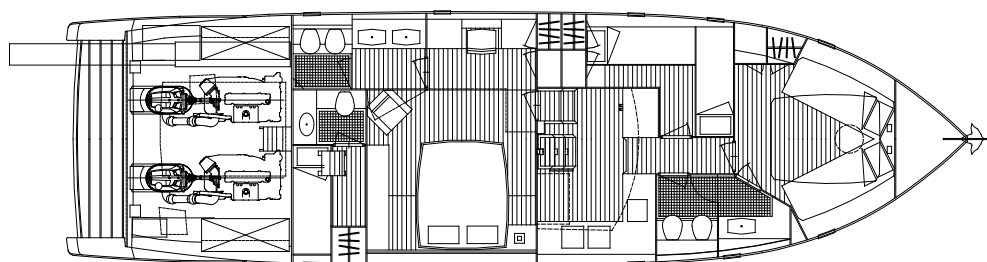
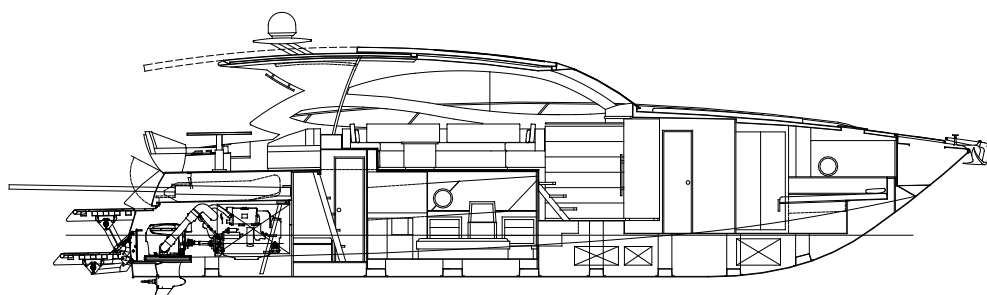
Commenta entusiasta Piergiorgio Scarani: "La barca è un prodotto complesso e articolato, in questo caso innovativo e di eccellenza. Il Rio 54 Air ha molta personalità; sono state fatte scelte forti (di ingegneria, di stile...), che segnano una tappa importante, sia per il cantiere che per l'intero settore. L'eccellenza però si ottiene con un assolo di eccellenze, dai motori all'elettronica..., fino alla cucina. Da sempre conosciamo Arclinea come azienda di riferimento nel settore, che si contraddistingue per qualità, approccio professionale e tecnico al prodotto, accompagnato da uno stile fresco, moderno e per questo in linea con lo scafo presto presentato al pubblico. Le due aziende hanno inoltre in comune una lunga storia, tradizione e innovazione, creatività e tecnologia; sono entrambe simbolo e orgoglio del Made in Italy, anche se ancora più importante è stato il feeling che c'è tra le due realtà.

Rio Yachts e Arclinea hanno la stessa sensibilità, la stessa cura del particolare, riassumendo la stessa PASSIONE per il lavoro".

RIO 54 AIR by Rio Yachts

"Quando la cucina è il cuore della barca"

"When the kitchen is the heart of the boat"



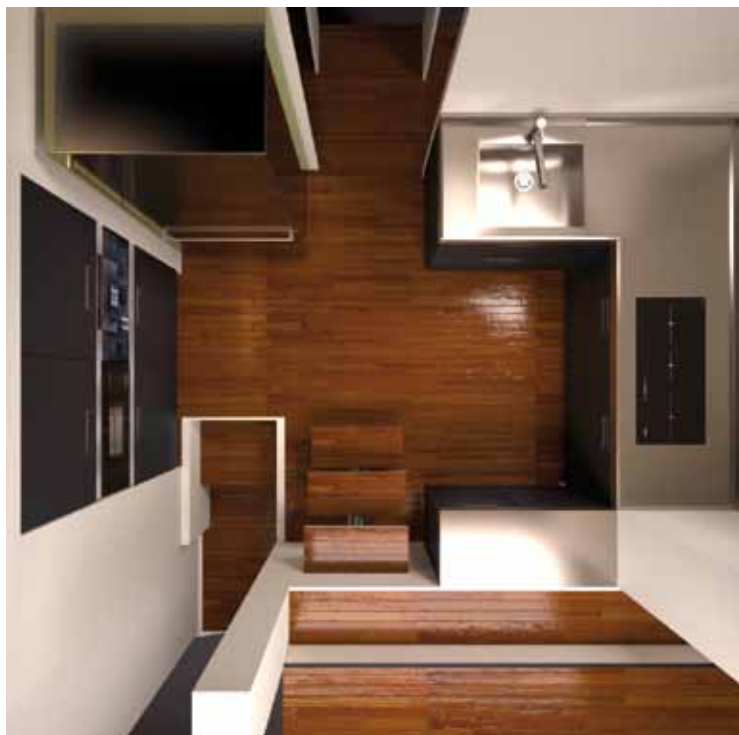
Project, developer, construction:
Rio Yachts s.r.l.
Via S. Giovanni, 4 - 24060 Villongo (Bg)
www.rioyachts.com
publicrelations@rioitalia.it
Tel. +39 035 927301

Kitchen project:
Arclinea Arredamenti S.p.A.
in collaboration with

Miele

Entity
DESIGN

Pagina precedente: rendering e progetto
del Rio 54 Air di Rio Yachts.
Sotto: diverse viste dell'ambiente cucina.
*Previous page: rendering model and project
for the Rio 54 Air by Rio Yachts.
Below: various views of the galley.*



*R*io Yachts & Arclinea, two excellent names from the world of Made in Italy, have worked in close collaboration on the new flagship by this boatyard in Lombardy, the Rio 54 Air, presented for the very first time at the 2010 Genoa Boat Show (2-10 October). Evolved technologies, a layout inspired by the continuity of space and an attentive eye for design are the features of this extremely elegant yacht, one of a kind on the market, and are highlighted by its finishing details: black, silver, bronze and steel on teak and bamboo floors. The bridge is shaped to look like a laptop and appears to be suspended in thin air; saloon and cockpit are divided by a sliding glass door which makes it possible to turn the two separate areas into one room; the galley is amidships, connected to the saloon by a few steps. No fewer than 38 square metres of interiors below deck house three double cabins and two bathrooms, plus a cabin for the sailor with separate bathroom. The Rio 54 Air has however been conceived mainly for onboard socialising with guests in fabulous relaxed surroundings. Arclinea therefore drew on its experience as a leader in kitchen design in contributing to this project, which was personally followed by Piergiorgio Scarani, Sole Administrator of Rio Yachts, and the young designer Marino Alfani. The company came up with solutions that are the perfect combination of practicality, creativity, functionality and ergonomics.

The project for the galley features a selection of fine materials, such as marine ply for the doors, attentive details like Italia recessed handles, elegant professional finishes, like the stainless steel recessed worktop,

welded sink, built-in induction hob by Foster and the Arclinea speciality mixer in stainless steel by KWC. It is unique thanks to important details, such as, for example, perimeter lighting around the base of the units, accessories, internal accessories and the Totem plug-socket element for small electrical appliances. Arclinea and Rio Yachts have chosen Miele for the microwave oven, coffee machine and refrigerator. Interesting optional extras are sure to satisfy even the most discerning of clients: the wine cooler, dishwasher, canopy shelf hood in stainless steel and the concealed under-top Lift oven.

Piergiorgio Scarani comments enthusiastically: 'A boat is a complex, multi-faceted product and in this case it is also innovative and excellent. The Rio 54 Air has many sides to its personality. Big impact choices have been made (for engineering, style...), which mark an important milestone for both the boatyard and the entire sector. All-round excellence however depends on several excellent solo performances, from the engines to the electronics, right through to the galley. We have always seen Arclinea as a benchmark company in its sector, standing out for its quality and professional and technical approach to production, accompanied by a fresh, modern style in line with the boat we presented to the public. Our two companies share a long history, tradition and innovation, creativity and technology. They are both the symbol and pride of Made in Italy, even if the feeling between the two businesses is what counts above all.

Rio Yachts and Arclinea have the same sensibility, the same attention to detail and stand for the same PASSION for work'. ■

*“Prenditi il tempo
di imparare!”
‘Take time out to learn!’*

ARCLINEA & BOSCOLO ETOILE ACADEMY in collaborazione con SCHOLTÈS

Arclinea e Boscolo Etoile Academy.

Un prestigioso produttore di cucine dall'incomparabile appeal e una rinomata scuola per Chef professionisti, che apre le porte anche ai semplici amanti dell'arte culinaria. Due aziende simili per storia, autenticità, valori, professionalità e internazionalità. Incontrarsi era un disegno del destino; camminare insieme è una scelta. Un progetto da condividere all'insegna del migliore Made in Italy, da Toscana a tutto il mondo.

Arclinea and Boscolo Etoile Academy.

A prestigious manufacturer of kitchens of incomparable appeal and a renowned school for professional Chefs, which has opened its doors to simple lovers of culinary art. Two companies alike in their history, authenticity, values, professionalism and international character. That their paths should meet was destiny; that they should continue hand in hand, a conscious decision. A joint project celebrating Italy's finest, from Tuscany to the whole world.

“ Ho scelto Arclinea perché, per me che lavoro da sempre nel settore professionale, è la cucina che vorrei in casa mia. Per la qualità delle finiture, per i contenuti, per il rapporto di tecnologia applicata. Mi diverto a preparare i miei piatti su una cucina Arclinea: anche come professionista.
As a person who has been working in the professional sector for a very long time, I chose Arclinea because it is the kitchen I would like to have in my own home. For the quality of the finish, for the content and for the applied technology ratio. I enjoy cooking on an Arclinea kitchen: even as a professional. ”

Chef Rossano Boscolo,
 Presidente Boscolo Etoile Academy

Quando arrivi tutto diventa chiaro. C'è qualcosa che ti porta lì, non è il caso. Forse qualcosa che hai cercato o che stai cercando: sai sicuramente che qui troverai le risposte che cerchi. Ti pare di sentire il profumo delle distese di lavanda e degli arbusti in fiore, lungo il percorso di salite e discese che si alternano fino a raggiungere Toscana. Ti accompagnano, ora a destra, ora a sinistra, alternandosi, larghi orizzonti e verticali pareti di tufo, scorci di resti di antiche civiltà, piccole viuzze di ciottoli affiancate da mura antiche e tutti i segni impressi a questa terra dalla sua profonda cultura religiosa. Ora che siamo arrivati abbiamo capito. Il progetto si svela a noi in tutta la sua grandezza. Rossano Boscolo è davvero una persona speciale, di quelle che ispirano fiducia e ammirazione al primo istante: per il suo intuito, la forza di volontà e la tenacia, che uniti alla passione per il proprio lavoro e a una dedizione assoluta ne hanno fatto un grande imprenditore italiano. Nasce così, da una stretta di mano, la collaborazione tra Arclinea e la Boscolo Etoile Academy, la storica e prestigiosa scuola di cucina italiana per Chef professionisti, che da settembre ha trasferito la propria sede a Toscana e aperto le porte anche ai corsi di livello amatoriale. È più di un rapporto commerciale e di marketing: è intesa di vedute e di intenti, condivisione di progetti, simbiosi, sinergia. Grazie, Rossano, per averci scelto al tuo fianco nella realizzazione di questo tuo grandioso progetto.

TUSCANIA

Toscana è adagiata su un rilievo tufaceo dei monti Volsini, vicino al lago di Bolsena e al mare, a 20 chilometri da Viterbo e circa un'ora dall'aeroporto romano di Fiumicino. Antica città etrusca, "Tuscania" rappresentò un importante insediamento romano fino alla caduta dell'Impero, a cui seguirono poi le incursioni barbariche e un lungo periodo di decadenza. Contesa in seguito dalle potenti famiglie feudali nel Medioevo, passò alla Chiesa nel 1443. Oggi nell'area si possono ancora ammirare i resti delle necropoli etrusche, della civiltà romana e delle abitazioni medievali, in un contesto naturale unico al mondo, dove è possibile vivere, tra passato e presente, una nuova dimensione del tempo.



When you arrive, it all becomes clear. Something takes you there; it is no accident. Perhaps it is something you were seeking, or still are, and you know you will find the answer there. You can smell the scent of the lavender bushes and the shrubs in bloom along the road as it rises and falls on the way to Toscana. Broad horizons and vertical rock faces of tuff, glimpses of the ruins of ancient civilizations, narrow cobblestoned streets flanked by old walls and the signs left on this land by its deep religious culture, accompany as you go. On your left one minute, on your right the next. Now that we have arrived, we understand. The plan is revealed to us in all of its grandeur. Rossano Boscolo is a truly special person, one that inspires trust and admiration right from the start: for his intuition, willpower and determination, which combined with his passion for his job and absolute dedication have made him into a great Italian businessman. And so, with one handshake, the alliance is forged between Arclinea and the Boscolo Etoile Academy, the historical and prestigious Italian cooking school for professional Chefs, which moved to Toscana in September and opened its doors to amateur cookery courses. It is more than a business and marketing relationship: it is about shared opinions, purposes and projects, symbiosis, synergy. Thank-you, Rossano, for choosing us to accompany you in the execution of this great project of yours.

TUSCANIA

Tuscania is set on a tuffaceous hill in the Volsini Mountains, between Lake Bolsena and the sea, 20 kilometres from Viterbo and about one hour from Rome's Fiumicino airport. An ancient Etruscan town, 'Tuscania' was an important Roman settlement until the fall of the empire, which was followed by the barbarian invasions and a long period of decline. Vied for during the Middle Ages by powerful feudal families, it was passed to the Church in 1443. Today, you can still admire the ruins of the Etruscan necropolises, of Roman civilization and of the medieval houses, in a natural context that is one of a kind worldwide, where you can live in a new time dimension between past and present.



IL PROGETTO

Un progetto-scuola a 360 gradi: per giovani promesse, per professionisti e anche per amanti dell'arte culinaria e del buon cibo. Un centro di cultura gastronomica unico nel suo genere, che propone laboratori tecnologicamente avanzati per i vari livelli di corsi di cucina e pasticceria, la prima "biblioteca multimediale del libro di cucina antico", un orto botanico di 2.000 mq con circa 400 varietà di piante aromatiche, un team di professionisti, una struttura accogliente, un ambiente piacevole e ricco di fascino, storia, cultura e tradizioni. Non solo scuola ma anche servizi alberghieri, sale e teatro, pacchetti weekend "gourmet", pranzi, cene e degustazioni, escursioni e passeggiate guidate nell'ambiente ancora incontaminato della "Tuscia". Entro il 2011 la Boscolo Etoile Academy accoglierà anche un museo della gastronomia, un ristorante raffinato e un parco con arena per gli spettacoli all'aperto.

L'aula della scuola pratica di cucina, dedicata agli Chef ma aperta durante i fine settimana agli amatori, è stata pensata, progettata, realizzata e installata da Arclinea, in collaborazione con Boscolo e Scholtès per la parte elettrodomestici. Otto singole postazioni di lavoro ad isola super-attrezzate, con anta in acciaio inox maniglia incassata Italia e top in marmo Carrara, ciascuna con mensola-cappa a tutta lunghezza, sempre in acciaio inox. Ogni postazione è dotata di Multiplo, piano cottura ad induzione, forno, frigorifero e lavello, tutti Scholtès. Sul fondo, la grande postazione dello Chef: il blocco ad isola in acciaio inox con top in marmo Carrara accoglie due Multiplo, un piano cottura ad induzione, una cottura mod. Domino a gas, un teppanyaki e un frigorifero a cassettoni. Una parete attrezzata in finitura rovere nordico e un blocco lavaggio in acciaio inox completano le funzioni operative e di contenimento con forni multifunzione, pirolitico, a vapore e cantina vini. Un triplo sistema di ante rientranti Pocket scherma l'alloggio delle funzioni di conservazione. Rubinetterie Arclinea by KWC. Qualità, tecnologia, funzionalità, ma anche lavorazioni accurate, materiali pregiati, rispetto per la grande tradizione culinaria italiana. In un luogo d'eccellenza non potevano mancare queste piccole, grandi cucine: perfette per ogni casa e per ogni Chef.

THE PROJECT

An all-encompassing school-project: for young up-and-comings, for professionals and even for fans of cooking and good food. A one-of-its-kind centre of gastronomic culture which offers technologically advanced workshops for cooking and baking courses of different levels, the first 'multimedia library of ancient cookery books', a botanical garden of approximately 2,000 m² containing about 400 varieties of herbs, a team of professionals, an inviting building, an environment that is pleasant and rich in charm, history, culture and traditions. A school that also offers accommodation, function rooms and a theatre, 'gourmet' weekend packages, lunches, dinners and tastings, guided tours and walks in the still unspoiled area of 'Tuscia'. By 2011, the Boscolo Etoile Academy will also be home to a gastronomy museum, an elegant restaurant and a park with an arena for outdoor shows.

The demonstration kitchen for practical cookery courses, reserved for Chefs but open to amateurs on weekends, was conceived, designed, made and installed by Arclinea, in collaboration with Boscolo and Scholtès for electrical appliances. Eight individual workstations, each one with a fully equipped island, doors in stainless steel, Italia recessed handles and Carrara marble worktop, as well as a full-length shelf-hood, also in stainless steel. Each station is fitted with a Multiplo unit, induction hob, oven, refrigerator and sink, all by Scholtès. At the top is the large instructor's workstation: a stainless steel island with Carrara marble worktop that houses two Multiplo units, an induction hob, a Domino gas hob, a teppanyaki and a drawer refrigerator. A fully equipped wall of tall units in Nordic oak and a washing unit in stainless steel complete the work and storage areas with multifunction, pyrolytic and steam ovens and a wine cooler. A Pocket triple recessed door system screens the storage space. Arclinea taps are by KWC. Quality, technology, functionality, not to mention fine craftsmanship, superior materials and respect for the great Italian culinary tradition. In such a place of excellence, these small, fine kitchens are a must: perfect for every home and for every Chef. ■



Boscolo Etoile Academy

Largo della Pace (ex Convento di San Francesco), Tuscania (Vt) - www.istitutoetoile.it - marketing@istitutoetoile.it - Tel. +39 0761 445160

INGREDIENTI Per il couscous: 100 g couscous, 100 g roveja cotta con mazzetto aromatico, 50 g patate bollite, 50 g carote bollite, 50 g zucca bollita, 50 g sedano rapa, sale e pepe, 1 g cannella, 50 g olio extravergine d'oliva. Per guarnizione: 10 g stecche di cannella, 100 g peperoncini verdi fritti. Per la zuppa di pesce: 3 litri fondo bianco di cicale, 150 g concassè di pomodoro, 200 g tranci di spatola, 200 g tranci di verdesca, 200 g tranci di palombo, 200 g filetti di gallinella, 250 g scampi bolliti e sgusciati, 400 g coda di astice bollita e tagliata in medaglioni con il carapace, 200 g mandorle di mare, 300 g vongole veraci, 10 g prezzemolo, 10 g cerfoglio. Per salsa di accompagnamento: 100 g harissa.

INGREDIENTS For the couscous: 100 g couscous, 100 g field peas cooked with bouquet garni, 50 g boiled potatoes, 50 g boiled carrots, 50 g boiled pumpkin, 50 g celeriac, salt and pepper, 1 g cinnamon, 50 g extra-virgin olive oil. For the garnish: 10 g cinnamon sticks, 100 g fried green chilli peppers. For the fish soup: 3 litres of mantis shrimp stock, 150 g tomato concassè, 200 g silver scabbardfish steaks, 200 g blue shark steaks, 200 g smooth hound steaks, 200 g gurnard fillets, 250 g boiled, peeled Dublin Bay prawns, 400 g European lobster tail boiled and cut into medallions with the carapace, 200 g dog cockles, 300 g clams, 10 g parsley, 10 g chervil. For the accompanying sauce: 100 g harissa.

Couscous con roveja e verdure dolci, zuppa di pesci del Mediterraneo con brodetto di cicale

Couscous with field peas and sweet vegetables, Mediterranean fish soup with mantis shrimp stock

Per il couscous: Lasciare a bagno la roveja per 12 ore in acqua fredda. Scolare, coprire di acqua fredda, aggiungere il mazzetto aromatico, e cuocere a fuoco lento sino a che i legumi non siano teneri. Cuocere il couscous, unire la roveja sgocciolata dal liquido di cottura. Unire la brunoise di legumi bolliti. Condire con il sale, il pepe, la cannella e l'olio extra vergine d'oliva. Completare con il peperoncino verde fritto e la stecca di cannella.

Per la zuppa di pesce: Portare a sobbollizione il brodo di cicale. Immergere in successione i tranci di verdesca, palombo, spatola e gallinella. Aggiungere i medaglioni di astice e le code di scampi sgusciati. Unire le mandorle di mare e le vongole e lasciare schiudere le valve. Completare con il concassè di pomodoro, le foglioline di cerfoglio e prezzemolo, il pepe nero macinato e d un filo di olio extravergine d'oliva crudo. Servire la zuppa di pesce con il couscous, il brodetto di pesce e l'harissa.

For the couscous: Leave the field peas to soak for 12 hours in cold water. Strain, cover with cold water, add the bouquet garni, and cook on a low flame until tender. Cook the couscous, add the field peas strained from their cooking liquid. Add the brunoise of boiled vegetables. Season with salt, pepper, cinnamon and extra-virgin olive oil. Garnish with the fried green chilli peppers and the cinnamon sticks.

For the fish soup: Bring the mantis shrimp stock to a simmer. Add the silver scabbardfish, blue shark, smooth hound and gurnard steaks one by one, followed by the medallions of European lobster and the peeled Dublin Bay prawns. Add the dog cockles and the clams until the shells open. Garnish with the tomato concassè, the chervil and parsley leaves, some freshly ground black pepper and a drizzle of extra-virgin olive oil. Serve the fish soup with the couscous and the harissa.



ITALIA IN CUCINA LIVE COOKING DAY

LA PRIMA MARATONA CULINARIA DALLA NUOVA ZELANDA AGLI STATI UNITI
THE FIRST CULINARY MARATHON FROM NEW ZEALAND TO USA

Successo oltre le aspettative per l'iniziativa "Italia in Cucina, live cooking day", realizzata da Arclinea in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con l'obiettivo di promuovere a livello internazionale il prodotto italiano "doc", sia esso agroalimentare che di design. Come annunciato nell'ottobre 2009 a New York, in occasione della presentazione alla stampa internazionale del progetto, Arclinea è stata scelta dal Ministero quale azienda in grado di rappresentare nel mondo questa italianità in cucina. Il giorno 11 marzo 2010, venti showroom Arclinea nel mondo hanno dato vita ad una vera e propria "maratona culinaria", omaggiata da un'importante presenza di pubblico, di rappresentanti di prestigiose Istituzioni Italiane, tra cui Ambasciate, Consolati e Istituti di Cultura, e di ospiti VIP, come il team Mascalone Latino, finalista del Luis Vuitton Trophy, presente ad Auckland per la serata. A misurare il successo dell'evento il notevole interesse mediatico (radio, TV), il forte riscontro dal web, i nuovi importanti contatti acquisiti prima, durante e dopo la manifestazione, le nuove collaborazioni con Chef

e Scuole di cucina di fama mondiale. Arclinea coglie l'occasione per porgere un sentito grazie a tutti coloro che hanno collaborato, a vario titolo, al successo dell'evento: i partner commerciali Arclinea nel mondo, che hanno "aperto le loro porte" all'iniziativa; gli Chef e le Scuole di cucina, vere star della serata; il Dipartimento della Promozione del Ministero dell'Agricoltura, senza la cui collaborazione non sarebbe stato possibile realizzare la manifestazione; le Ambasciate e i Consolati italiani nel mondo, che attraverso la loro attività locale e la loro presenza hanno aumentato il prestigio della serata; le aziende sponsor, che grazie ai loro prodotti d'eccellenza hanno reso possibile i vari cooking show.

Ma il "live cooking day" viene soprattutto ricordato per aver generato un "tam tam" estremamente positivo attorno al prodotto italiano di qualità, alimentato capillarmente da tutti gli enti coinvolti; in un momento storico marcato dalla negatività, questa iniziativa e le aziende che vi hanno partecipato hanno saputo offrire un'immagine e un messaggio propositivo di sé stesse, dell'Italia e dei suoi valori.



1



2





© Studio A. Zucconi & A. Quadri

9



8

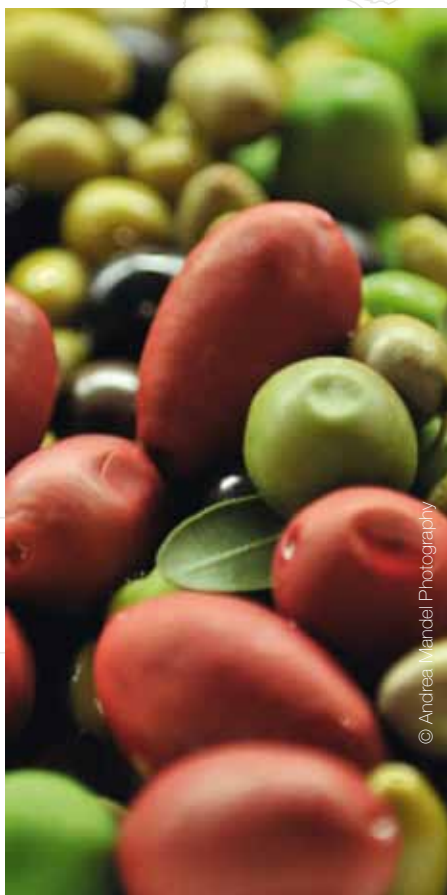


© Rudy Rimnitch

10



11



© Andrea Mandel Photography

12



- 8 Parigi
- 9 Roma - Chef Antonello Colonna
- 10 New York - David Yarom (Arclinea Nova Studio),
Console Generale Francesco Maria Talò
- 11 Padova - Chef Fabio Momolo, Daniela Paluello (Arclinea Dama),
Team Boscolo Etoile Academy
- 12 Seoul - Maurizio Tommasini (Ambasciatore d'Italia in Korea),
Chef Sebastiano Giangregorio
- 13 Chicago - Console Generale Alessandro Motta
- 14 Auckland - Mascalzone Latino Audi Team (Louis Vuitton Trophy).

- 8 Paris
- 9 Rome - Chef Antonello Colonna
- 10 New York - David Yarom (Arclinea Nova Studio),
Consul General Francesco Maria Talò
- 11 Padua - Chef Fabio Momolo, Daniela Paluello (Arclinea Dama),
Boscolo Etoile Academy Team
- 12 Seoul - Maurizio Tommasini (Ambassador of Italy to Korea),
Chef Sebastiano Giangregorio
- 13 Chicago - Consul General Alessandro Motta
- 14 Auckland - Mascalzone Latino Audi Team (Louis Vuitton Trophy).

Success beyond expectations for 'Italia in cucina, live cooking day', organised by Arclinea in collaboration with the Ministry for Agricultural, Food and Forestry Policies, aimed at the international promotion of premium Italian products, both food and design. Arclinea was chosen by the Ministry as a company capable of representing this Italian quality in the kitchen sector, as announced in October 2009 at the presentation of the project to the international press in New York. On 11th March 2010, twenty Arclinea showrooms around the world took part in a genuine 'culinary marathon'. It was honoured by a big public presence, with representatives of prominent Italian institutions, including embassies, consulates and cultural institutes, and VIP guests, such as the Mascalzone Latino team, finalists in the Luis Vuitton Trophy, in Auckland for the evening. The success of the event was evident in the high media interest (radio, TV), the big internet response, the important new contacts made before, during and after the event, and

the new liaisons with internationally famous Chefs and cooking schools. Arclinea would here like to express its sincere thanks to all those who contributed to the success of the day: Arclinea's commercial partners around the world, who 'opened their doors' to the event; the Chefs and cooking schools, the real stars of the evening; the Ministry of Agriculture's promotional department, without whose collaboration it could not have been organised; the Italian embassies and consulates around the world, who through their local activities and presence increased the prestige of the evening; the sponsor companies, whose fine products made the various cooking shows possible. But the 'live cooking day' is mainly remembered for having generated an extremely positive word-of-mouth promotion of Italian quality products, spread widely by all the organisations involved.

At a historic moment marked by negativity, this event and the participating companies were able to offer a positive image and message of themselves, Italy and its values. ■

Thanks to:

Embassy of Italy in New Zealand, Embassy of Italy in Korea, Embassy of Italy in China, Embassy of Italy in Holland, Embassy of Italy in Belgium, Italian Consulate Frankfurt, Embassy of Italy in France, Italian Consulate Barcelona, Embassy of Italy in the Usa, Italian Consulate New York, Italian Consulate Miami, Italian Consulate Chicago, Embassy of Italy in Mexico, Italian Consulate San Francisco, Italian Consulate Los Angeles/San Diego.

Chef Ray McVinnie, Sabato, Bennet&Deller, Traction Films, Chef Sebastiano Giangregorio, Casa Vinicola Zonin, Chef Luigi Azzaro, Bacco Restaurant, Itaffè Caffè, emw, Chef Raffaele Uva, Chef Giovanni Bruno, Gaggenau, Littala, Licata Vini, Locus Lux gallery, My Italian Friends, Chef Alan Ogden, Davide Demarchi, Garofalo, Chef Alba Pezone, Parole in Cucina, Berlucchi, Chef Paolo Momolo, Nodo Design Lab, La mia Cantina, Caffè Diemme, Neroacciaio, Chef Andrea De Poli, Chef Alberto basso, Chef Alberto Vescovi, Sub Zero / Wolf, Poggiana, Bisol, Salumificio Nogara, Chef Paolo Montiglio, Barazzoni, Chef Adriano Pistorio, L'Agrifoglio Restaurant, Matteo Correggia, Castello di Uviglio, Grissinificio Feyles, Chef Antonello Colonna, Foster, Chef Alessandro Castro, Italian Institute of Culture in Barcelona, Il Magazzino, Boccabacco, Chef David Lopez, Chef Elizabeth Goicochea, Lupa Gourmet, Ferrari, Academia Barilla, Acqua Panna, S. Pellegrino, Gabriel's Restaurant, Lagostina, Chef Cesare Lanfranconi, Italian Institute of Culture in Washington, CIIM, Spezie Restaurant, Chef Simone Mua, Chef Federico Comacchio, Italian Institute of Culture in Chicago, Italian Trade Commission, Chef Piero Mencarelli, Chef Viola Buitoni, IACC, Chef Mario Cassineri, Chef Francesca, Bice Restaurant, Class Life, Radio2 Decanter, ITAL.A. web tv, TVA Vicenza, HAVE House of audio-visual ent., Mascalzone Latino Audi Team, Michela Dalla Pozza, Anthony Smith, Kevin Cooper, CMG Production, WorkUp, Alisea.

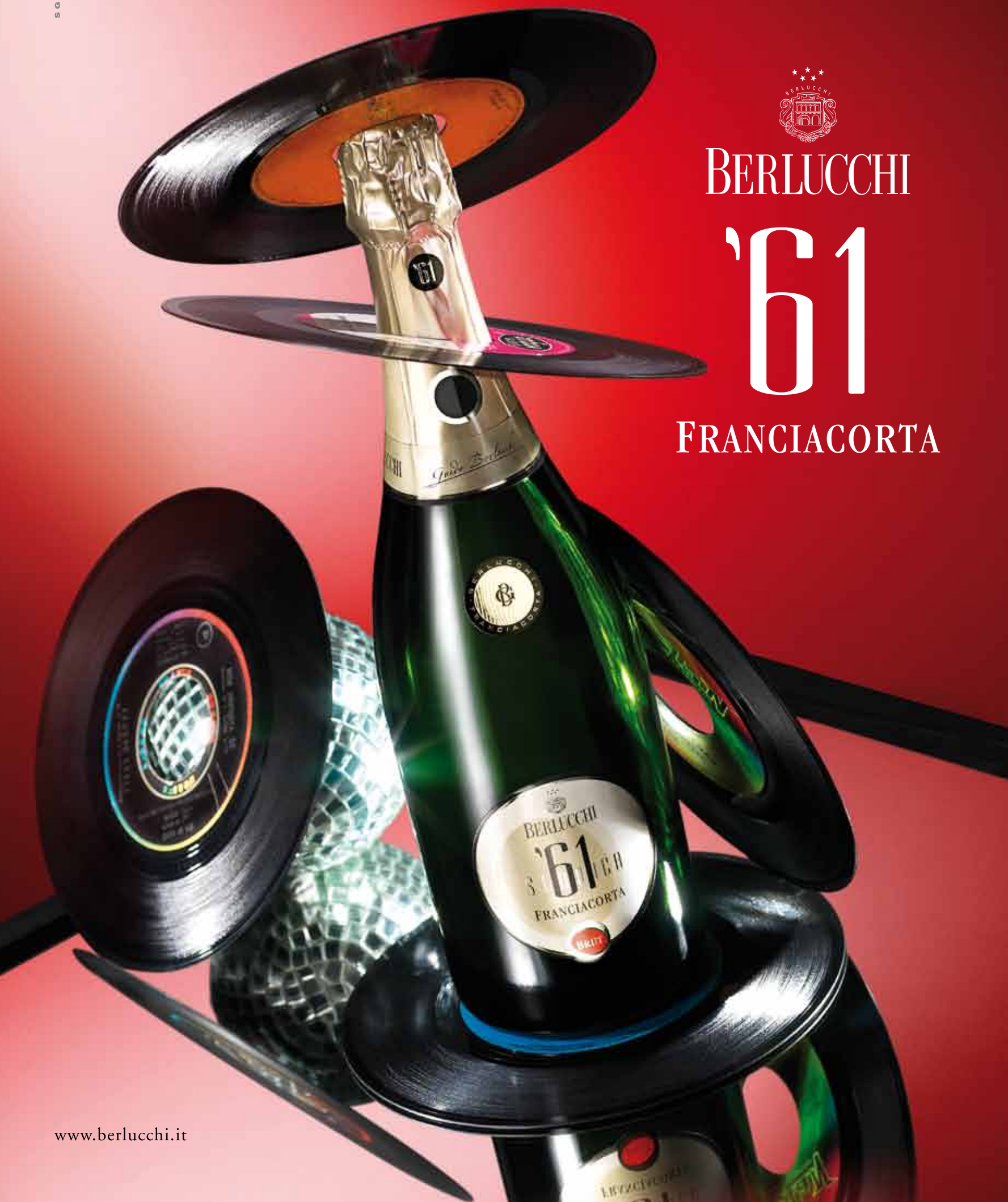




BERLUCCHI

'61

FRANCIACORTA



FUORI SALONE 2010

e vents



14-19 APRILE/APRIL
CORSO MONFORTE, MILANO/MILAN



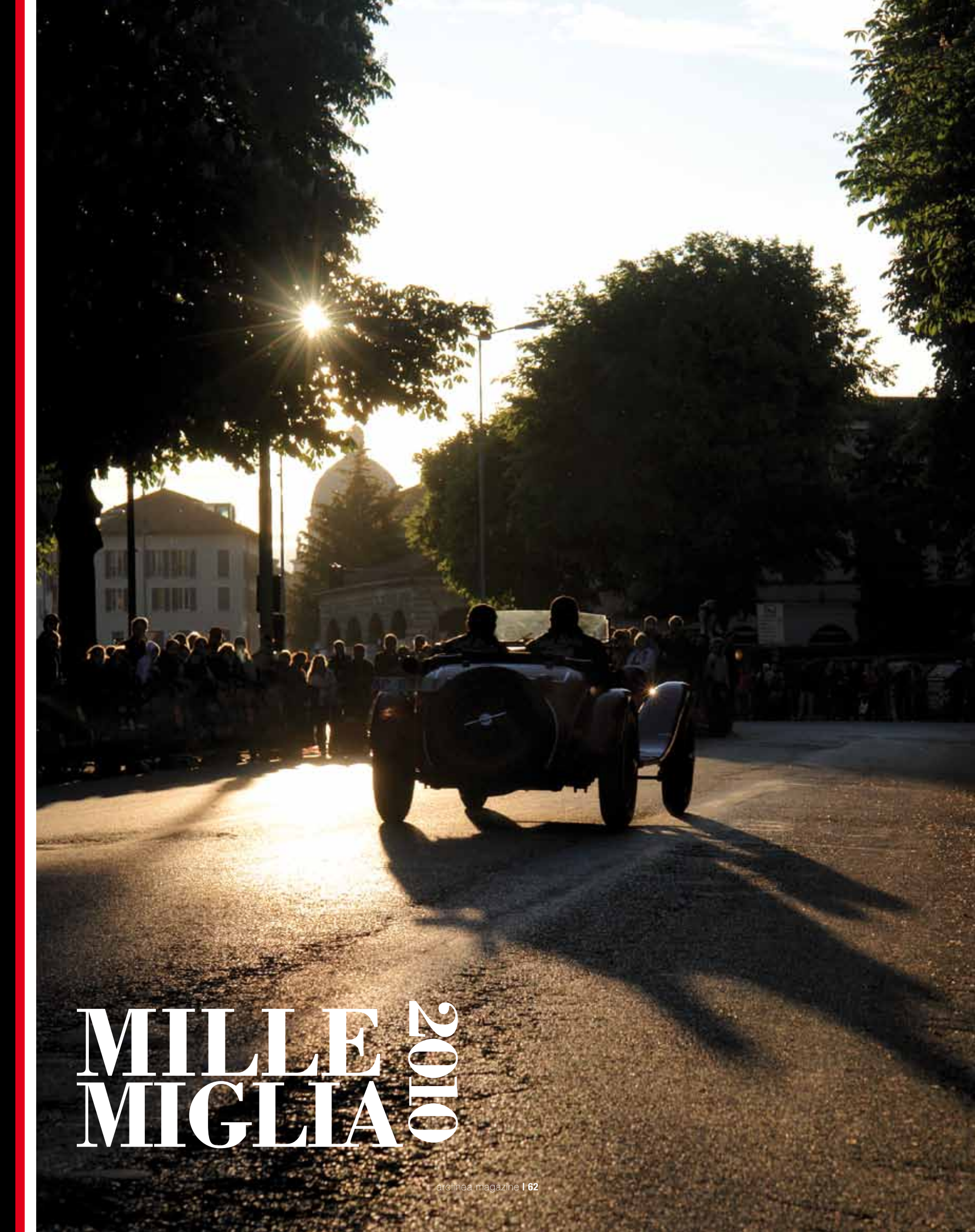
Lo showroom Arclinea di Corso Monforte 7 si è animato per tre serate consecutive, il 14th, 15th e 16th Aprile, inserendosi appieno nel ventaglio di eventi dedicati al Fuorisalone milanese. Live music, degustazione di finger food, fantasia di cocktail curati da "Le Biciclette" Restaurant and Art bar hanno deliziato i sensi degli ospiti, raccolti nella lounge area allestita nella magica cornice del cortile interno della Chiesa di San Babila. Fra gli ospiti d'eccezione, che hanno assistito alla presentazione in anteprima del nuovo concept Arclinea SPATIA, design Antonio Citterio, il giornalista, critico d'arte e conduttore televisivo Philippe Daverio.

The Arclinea showroom on Corso Monforte 7 was brought to life for three evenings running on 14, 15 and 16 April, fitting perfectly into the series of events dedicated to the Milanese Fuorisalone. Live music, finger food tastings and a fantasia of cocktails prepared by 'Le Biciclette' Restaurant and Art Bar tickled the taste buds of the guests who gathered in the lounge area set up in the magical ambiance of the inner courtyard of the San Babila Church. Guests of honour attending the preview presentation of the new concept Arclinea SPATIA, designed by Antonio Citterio, included the journalist, art critic and television presenter Philippe Daverio. ■



in collaboration with **Miele**  **BERLUCCHI**

Thanks to: ACIES-ANTONANGELI-APEX BY FRATELLI RE-ATIPICO-DYSON-ENTITY-FERRARELLE-FLOS-GAROFALO-GREENPAN-GUIDO TOMMASI EDITORE-KATRIN ARENS-LUXURY BOOKS-OFFICINA NATURAE-OLIVERI-SECONDOMO-TOSCANO-ULTRALUCE-WHEN OBJECTS WORK



MILLE MIGLIA 2010



La più importante rievocazione storica di una gara a livello mondiale ha riaperto i motori anche questa primavera. Da 83 anni la Mille Miglia propone un formato inimitabile: non solo prove cronometrate, ma anche paesaggi e scenari unici, storia, cultura e tradizioni, gastronomia tipica, accoglienza e calore pubblico, per una passione che non conosce confini. Dal 6 al 9 maggio, lungo il percorso Brescia-Roma-Brescia, 375 auto storiche precedute da un corteo di 130 fiammanti Ferrari, d'epoca e moderne, hanno attraversato 56 comuni tra i più suggestivi d'Italia. L'edizione di quest'anno ha registrato l'iscrizione di equipaggi d'eccellenza, con esponenti del mondo dell'imprenditoria, dello spettacolo, dello sport e della politica, sensibili al fascino della corsa più bella del mondo: Nick Mason (Pink Floyd), Jason "Jay" Kay (Jamiroquai), Jim Gianopulos (Presidente 20th Century Fox USA), Massimo Guarini (AD Bosch), Mike O'Driscoll (AD Jaguar), Paolo Gerani (AD Iceberg), Victor Muller (Presidente Spyker Cars USA), David Richards (Presidente Aston Martin) e i campioni della Formula Uno David Coulthard, Mika Hakkinen, Jochen Mass, Jacky Stewart e Jacky Ickx. Al volante di una Alfa Romeo Giulietta d'epoca anche il Ministro dell'Ambiente Stefania Prestigiacomo e il Ministro degli Affari Esteri Franco Frattini. In collaborazione con Kitchenaid, Arclinea ha proposto un doppio stand a Brescia in Piazza della Loggia e uno stand a Roma, nella magnifica cornice di Castel Sant'Angelo, animati da live cooking show e degustazioni di vini del Consorzio D'Asti. A bordo della loro BMW 328 Mille Miglia Coupé del 1939, Giuliano Cané e Lucia Galliani hanno "tagliato il traguardo", aggiudicandosi per la decima volta la vittoria della gara.

The world's most important historical commemoration of a motor race once again roared into life this spring. For 83 years the Mille Miglia has enjoyed an inimitable format: not just timed races, but also unique landscapes and scenarios, history, culture and traditions, typical cuisine, welcome and warmth from spectators and a passion that knows no bounds. From 6th to 9th May, the Brescia-Rome-Brescia route attracted 375 historic cars preceded by a procession of 130 fantastic Ferraris, both vintage and modern, driven through 56 of the most beautiful towns in Italy. This year's edition saw participation by excellent teams, with exponents from the world of entrepreneurship, show business, sport and politics, fascinated by the appeal of the world's most fabulous race. Nick Mason (Pink Floyd), Jason 'Jay' Kay (Jamiroquai), Jim Gianopulos (President of 20th Century Fox USA), Massimo Guarini (CEO Bosch), Mike O'Driscoll (CEO Jaguar), Paolo Gerani (CEO Iceberg), Victor Muller (President Spyker Cars USA), David Richards (President Aston Martin) and Formula One champions David Coulthard, Mika Hakkinen, Jochen Mass, Jacky Stewart and Jacky Ickx. At the wheel of a vintage Alfa Romeo Giulietta there were also the Italian Minister for the Environment, Stefania Prestigiacomo and the Minister for Foreign Affairs, Franco Frattini. In collaboration with Kitchenaid, Arclinea had a double stand in Brescia in Piazza della Loggia as well as a stand in Rome, in the wonderful setting of Castel Sant'Angelo. This was the venue for a live cooking show and wine tasting session with the Consorzio D'Asti. In their 1939 BMW 328 Mille Miglia Coupé, Giuliano Cané and Lucia Galliani were the first to cross the finishing line, winning the race for the tenth time. ■



In alto: stand Arclinea.

Sopra, da sinistra: Jamiroquai, David Coulthard e Mika Hakkinen, Alessandro Casali e Anna Falchi. Top: Arclinea stand.

Above: Jamiroquai, David Coulthard and Mika Hakkinen, Alessandro Casali and Anna Falchi.



VENEZIA / VENICE

12. Mostra Internazionale di Architettura



La 12. Mostra Internazionale di Architettura, diretta da Kazuyo Sejima, intitolata "People meet in architecture", si svolgerà dal 29 agosto al 21 novembre 2010 ai Giardini e all'Arsenale, nonché in vari luoghi di Venezia. L'architetto Kazuyo Sejima è la prima donna a dirigere la Biennale di Architettura. Il 17 maggio 2010 Sejima è stata insignita del prestigioso Pritzker Architecture Prize (insieme a Ryue Nishizawa).

The 12th International Architecture Exhibition, directed by Kazuyo Sejima and titled 'People meet in architecture', will run from 29th August to 21st November 2010 in the area of the Giardini and the Arsenale and in various locations around Venice. Architect Kazuyo Sejima is the first woman who directs the Architecture Sector of the Biennale. Sejima has recently been awarded the prestigious Pritzker Architecture Prize 2010 (together with Ryue Nishizawa).

www.labiennale.org

NEW YORK

Pictures by Women: A History of Modern Photography

07-05, 2010 / 21-03, 2011

La rassegna presenta centosettanta anni di storia della fotografia tutta al femminile. La mostra espone sia opere premiate che nuove creazioni tratte dalle collezioni di artiste tra le quali Nan Goldin, Lucia Moholy, Tina Modotti, Cindy Sherman.



170-year history of photography with a selection of outstanding photographs by women artists. This exhibition features celebrated masterworks and new acquisitions from the collection by such figures as Nan Goldin, Lucia Moholy, Tina Modotti, Cindy Sherman.

**The Museum of Modern Art (MoMA),
11 West 53 Street.
www.moma.org**

COLONIA / COLOGNE

IMM - The International Kitchen show

18-23 gennaio / January 2011

IMM Colonia presenta le tendenze future dell'arredamento. Importanti fornitori tedeschi, del resto d'Europa e di tutto il mondo presentano qui le loro novità prodotte.

IMM Cologne showcases the home interiors of the future. Important suppliers from Germany, the rest of Europe and all over the world will present their latest products here.

www.imm-cologne.com

LONDRA / LONDON

A new bus for London



Dal 2011 a Londra ritorneranno i bus a due piani. Uno dei simboli della città tornerà a percorrerle le strade. I roadmaster, i bus a due piani troppo inquinanti e non accessibili, furono banditi qualche anno fa dalle strade londinesi. Ritourneranno in versione ultra moderna: a emissioni zero, tetto con celle fotovoltaiche, pavimento in legno, dopo che l'azienda Transport for London aveva indetto lo specifico concorso "A new bus for London". Da luglio a settembre 2008 sono pervenute più di 700 proposte creative da tutti i continenti. Il progetto vincente e una selezione delle migliori proposte saranno esposti in una mostra al London Transport Museum, Covent Garden, fino al 29 marzo 2011. *2011 will be the year that double-deckers make their comeback in London. One of this city's symbols will once more be seen on its streets. The roadmasters, double-decker buses with high levels of pollution and low levels of accessibility were banned a few years ago from London's streets. They will be back in an ultra-modern version: zero emissions, roofs with photovoltaic cells and wooden floors, after Transport for London set up a dedicated competition entitled 'A new bus for London'. From July to September 2008, more than 700 creative ideas flooded in from all over the world. The winning project and a selection of the best proposals will be showcased in an exhibition at the London Transport Museum, Covent Garden, running until 29th March 2011.*

PARIGI / PARIS

Jardin des Plantes

Riapre al pubblico dopo 6 anni la grande serra del Jardin des Plantes, il principale orto botanico di Francia, nel cuore di Parigi, annoverato tra i monumenti storici da tutelare. I quattro padiglioni Art deco (dedicati ciascuno ad un tema: le foreste tropicali, i deserti, la Nuova Caledonia, la storia delle piante) che compongono la grande serra sono stati completamente restaurati e hanno riaperto le porte al pubblico il 2 giugno 2010 con un nuovo percorso ricco di piante provenienti da tutto il mondo.

Reopens to the public after six years the large greenhouse at the Jardin des Plantes, France's main botanical garden in the heart of Paris, included among the monuments to be protected. The four pavilions Art Deco (each dedicated to a theme: tropical forests, deserts, New Caledonia, the history of plants) which make up the largest greenhouse have been completely renovated and reopened its doors to the public on June 2nd 2010 with a new path with plants from around the world.

www.jardindesplantes.net

KORTRIJK

Design Biennale Interieur

15-24 ottobre / October 2010

INTERIEUR 2010

Insignita dell'European Community Design Prize nel 1994 e dell'European DME Design Management Prize nel 2008, la Biennale di Interieur ha guadagnato il riconoscimento internazionale non solo per i criteri severi di selezione e la qualità dei partecipanti, ma anche perché ogni anno il layout della manifestazione è affidato ad un architetto e il suo coordinamento a un critico del design. Ospite d'onore della Biennale del design "Interieur" 2010 il grande architetto giapponese Junya Ishigami.

The fact that the Interieur Biennale, awarded with the European Community Design Prize in 1994 and the European DME Design Management Prize in 2008, gained worldwide recognition as a shining model, is due to several factors. Not only the extremely strict criteria imposed on the selection and the quality of exhibitors, but also the fact that for each new Biennale, the layout was entrusted to an architect and the coordination to a design critic. Design Biennale Interieur 2010 chooses Japanese guest of honour Junya Ishigami.

www.interieur.be



INTERIEUR Kortrijk, Belgium 15/10-24/10/10
Hall 2 / Stand 205

Arclinea ha il piacere di inviarvi alla presentazione della cucina diffusa: SPATIA.
Un concept progettuale innovativo della Collezione disegnata e coordinata da
Antonio Citterio, per una casa “aperta”, tutta da vivere.

*Arclinea cordially invites you to the presentation of the all-pervading kitchen: SPATIA.
An innovative project concept of the Collection designed and coordinated by
Antonio Citterio, for an ‘open’, house, all for living.*

**INTERIEUR
2010**

www.interieur.be

