

arclinea magazine N°04

A

magazine

MATERIALS

Dalla "Formica" al Satin, l'evoluzione del laminato
From "Formica" to Satin, the evolution of laminate

ARCHITECTURE & DESIGN

Arclinea Book 2011/2012

PROJECT DIVISION

Arclinea Design Cooking School

arclinea magazine
2011 - semestrale - anno 3 - n. 04

Arclinea

Photo: Giannata Xerra



Convivium kitchen in stainless steel from the Arclinea Collection, design Antonio Citterio



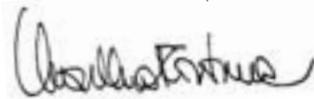
e ditoriale / editorial

Quarto appuntamento con il mondo Arclinea: un numero del Magazine crediamo importante perché denso di immagini e di contenuti. E più di ogni altra cosa perché, per non essere inattesi, abbiamo deciso di parlare di "cucina". Scontato non è se, accanto ai temi consueti, all'interno dei quali la cucina può essere Progetto, Design, Lifestyle, Evento (...), dedichiamo spazio, cominciando dall'editoriale, ad Arclinea Design Cooking School: la "rete" di scuole di cucina firmate dal design Arclinea che nasce, ufficialmente, oggi. Nel processo evolutivo dell'azienda si è realizzata un'idea di tradizione che diventa capacità di indagare il mondo attorno al quale ruota la "cucina", capace di evolvere creativamente generando "valore". Tradizione che diventa innovazione e realizza progetti capaci di comunicare e diffondere esperienze, cultura, passioni. Da Parigi a Roma, da Milano a New York e non solo, la competenza gioca il meraviglioso incarico dell'invenzione. Dove la funzione non è mai fine a se stessa e l'emotività si porta dentro un bagaglio di esperienza. È il luogo privilegiato per tutti noi, la cucina: dentro cui "lavorano" gli Chef che scelgono Arclinea...

The fourth appointment with the Arclinea world, in an issue we believe to be particularly important for its wealth of images and content. And even more so, because - unsurprisingly - we have decided to talk about "kitchen". Not so expected really if, next to the usual topics, in which kitchen can also be Planning, Design, Lifestyle, and Events (...), we have given over space, starting with the editorial, to the Arclinea Design Cooking School: the "network" of cookery schools designed by Arclinea that is officially created today. In the company's evolution process, an idea of tradition has been established that is the ability to explore the world around which the "kitchen" revolves, capable of evolving creatively to generate "value". A tradition that becomes innovation and comes up with designs capable of communicating and spreading experience, culture and passions. From Paris to Rome, Milan to New York and elsewhere, expertise meets invention for marvellous results. Where function is never an end in itself and the mood is a wealth of experiences. It is a special place for us all: the kitchen. A "workplace" for the chefs who choose Arclinea...

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

Colophon

Arclinea Magazine
Semestrale / Biannual publication
2011 - Vicenza - anno 3 n. 04 / year 3 no. 04
Arclinea Magazine è registrato presso il tribunale di Vicenza
al n. 1200 del 21/07/2009.
Arclinea Magazine was registered at the Vicenza court
as no. 1200 on 07/21/2009.
Proprietà della testata / Owner of the publication:

Arclinea Arredamenti S.p.A.

EDITORE / PUBLISHER

Nero Assoluto Edizioni - Vicenza

DIRETTORE RESPONSABILE / EDITOR IN CHIEF

Anna Chiara Brighenti

DIRETTORE EDITORIALE / EDITORIAL DIRECTOR

Marillina Fortuna

REDAZIONE / EDITORIAL STAFF

Lorenza Dalla Pozza - Rossella Zampieri

PROGETTO GRAFICO / GRAPHIC DESIGN

Rossella Zampieri

HANNO COLLABORATO / COLLABORATORS

Konstantinos Deloudis - Francesco Farinetti - Nicola Farinetti - Paolo Festa - Luca Fiocca - Enzo Gramegna - Nicole Kuddes - Sarah Martin Pearson - Susan Patenaude - Sergi Quilez I Marín - Gernot Trettenbrein - Luigi Vacca - Raffaele Verde - Mauro Vincenti - Aaron Wilson - Charles Wilson

FOTOGRAFI ED AGENZIE / PHOTOGRAPHERS & AGENCIES

Anzeletti - Nicola Nardo Marino, Studio Reportage - Erwin Mastelier - Nikada - Marty Peters - Dani Rovira - Markus Schieder - Sarah Schröder - Studio Gabriotti

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, 70 - 36030 Caldogno (Vi) Italy

magazine@arclinea.it

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

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

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

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

Tutela della riservatezza dei dati personali.

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

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

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

Privacy for personal data.

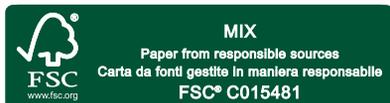
The personal data of those receiving Arclinea Magazine are processed in compliance with Italian Legislative Decree no. 196/2003 (Personal Data Protection Code) and used for the purposes directly linked to and instrumental for providing this service. Data subjects can at any time request that their data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

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

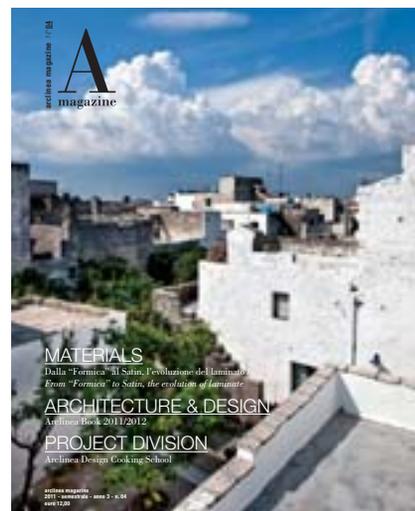
Should you not have received the form authorising use of your data please request it at the above address.

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

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



In copertina / On the cover
"Palazzo Rao",
project by Luca Fiocca



arclinea magazine N°04

Giugno / June 2011

Contents

WORLDWIDE

4 "Roma, città aperta"

MATERIALS

10 Dalla "Formica" al Satin, l'evoluzione del laminato
From "Formica" to Satin, the evolution of laminate

DREAM KITCHENS

16 Wood House
22 Holiday residence in Mykonos
26 Palazzo Rao

ARCHITECTURE & DESIGN

32 Arclinea Book 2011/2012

INSIDE THE PROJECT

38 Vina

ECO FRIENDLY

41 OHSAS 18001 Certification
(Occupational Health and Safety Assessment Series)

PROJECT DIVISION

42 Residenze Porta Nuova
46 Arclinea Design Cooking School

FOCUS

54 Miele "Forever better"

EVENTS

57 Italia in cucina *Live Cooking Day 2011*
63 Fuorisalone 2011
64 FLASH

ROMA *Kittà aperta*



© Manjus Schieder

Roma, veduta dei Fori Romani, per secoli il centro della vita pubblica di Roma. In basso, da sinistra: Piazza Navona e la fontana dei quattro fiumi; la cupola del Pantheon (“tempio degli Dei”) vista dall’interno, rappresenta la volta celeste; Piazza San Pietro, il colonnato del Bernini e Via della Conciliazione con il rione Borgo visti dalla Basilica di San Pietro.

Rome, view of the Roman Forum, the centre of public life in Rome for centuries. Bottom, from left: Piazza Navona and the Fontana dei Quattro Fiumi; the dome of the Pantheon (“temple of the Gods”) seen from inside, representing the vault of heaven; Saint Peter’s Square, Bernini’s colonnade and Via della Conciliazione with the Borgo district seen from St. Peter’s Basilica.



© M. S. Schieder

«Roma è la capitale del mondo! In questo luogo si riallaccia l'intera storia del mondo, e io conto di essere nato una seconda volta, d'essere davvero risorto, il giorno in cui ho messo piede a Roma. Le sue bellezze mi hanno sollevato poco a poco fino alla loro altezza».

(Johann Wolfgang von Goethe, *Italienische Reise*, 1813-1817)

«Rome is the capital of the world! This place is where the history of the whole world comes together, and I count on being born a second time, on being truly risen, the day I set foot in Rome. Her beauties have gradually raised me up to their level».

*(Johann Wolfgang von Goethe, *Italienische Reise*, 1813-1817)*

“Roma città aperta”, film del 1945 diretto da Roberto Rossellini, venne girato in bianco e nero nell'immediato dopoguerra ed ebbe grande successo all'estero, vincendo il Festival di Cannes nel 1946. Considerato il manifesto del neorealismo italiano e uno dei capolavori assoluti del cinema mondiale, nella storia del cinema italiano è quello che più di tutti ha saputo coniugare impegno politico, riflessione storica e capacità artistiche. Roma è considerata una delle capitali mondiali del cinema: dalla costruzione di Cinecittà (inaugurata nel 1937) in poi, qui si è concentrata molta parte dell'industria cinematografica italiana. Negli anni cinquanta e sessanta divenne, per i produttori americani, la nuova Hollywood. Diversi luoghi della città sono legati a film, attori e registi famosi: piazza del Popolo, via Veneto, Fontana di Trevi, Trinità dei Monti, via Margutta... Ma la capitale d'Italia è molto più di questo e non basterebbe un libro a raccontarla.

La città eterna, la caput mundi, nel corso della sua trimillennaria storia è stata la prima grande metropoli dell'umanità, culla di una delle più grandiose civiltà antiche che influenzò la società, la cultura, la lingua, la letteratura, l'arte, l'architettura, la filosofia, la religione, il diritto, i costumi dei secoli successivi. Roma, con una concentrazione di beni storici e architettonici unica al mondo, è espressione del patrimonio storico, artistico e culturale dell'occidente europeo, tanto che, nel 1980, il suo centro storico è stato inserito dall'UNESCO tra i Patrimoni dell'Umanità. Roma è il risultato del continuo stratificarsi di testimonianze architettoniche ed urbanistiche di secoli diversi; la compenetrazione irripetibile, affascinante e suggestiva che ne risulta, rivela il complesso rapporto che la città ha avuto con il proprio passato, in un alternarsi di sviluppi caotici, periodi di decadenza, rinascite e tentativi di ammodernamento. Percorrere le vie del centro storico di Roma, voltare lo sguardo ora a destra, ora a sinistra, significa immergersi nell'armoniosa varietà di questi stili diversi e rimanerne conquistati, per sempre.

“Roma città aperta” (Rome, Open City), the 1945 film directed by Roberto Rossellini, was shot in black and white in the immediate post-war period and enjoyed instant success abroad, winning the Cannes Film Festival in 1946. Regarded as the manifesto of Italian neo-realism and a masterpiece of international cinema, it successfully combined political commitment, historical reflection and artistic ability more than any other film in Italian cinema history. Rome is considered one of the world's cinema capitals: ever since the construction of Cinecittà (opened in 1937), it has been the focal point of a large part of the Italian film industry. In the Fifties and Sixties, it became the new Hollywood for American producers. Different locations in the city are associated with famous films, actors and directors: piazza del Popolo, via Veneto, the Trevi fountain, the Trinità dei Monti and via Margutta... But the Italian capital city is much more than this, far more than any one book could ever contain. Throughout its three millennia of history, the eternal city, caput mundi, has been the first major human metropolis, the cradle of one of the greatest ancient civilizations, which influenced society, culture, language, literature, art, architecture, philosophy, religion, law and customs for many centuries to follow. Rome, with its unrivalled concentration of historical and architectural monuments in the world, is the expression of the historical, artistic and cultural heritage of Western Europe. In fact, the old city centre was given UNESCO World Heritage status in 1980. Rome is the result of the continuous overlapping of architectural and urban remnants from different centuries, giving rise to a unique, fascinating and evocative intermingling that reveals the city's complex relationship with its past - a succession of periods of chaotic growth, decline, rebirths and attempts at modernisation. Travelling through the streets of Rome's old centre, looking right, then left, means being immersed in the harmonious variety of these different styles and being captured, eternally.





NELL'ANNO 2004, IN OCCASIONE DEL 1° DESIGN TEAM, L'ARCHITETTO ANTONIO CITTERIO INDICAVA COME NUOVO OBIETTIVO IL PROGETTO ESTESO DELLA CUCINA. CON SUCCESSIVI PROCESSI DI RINNOVO, SIA ESPOSITIVI CHE PROGETTUALI, ARCDOMUS SI AVVICINA SEMPRE PIÙ AL RAGGIUNGIMENTO DI TALE OBIETTIVO. NASCE COSÌ, NEL 2011, DALLA COLLABORAZIONE CON L'ARCHITETTO MARTA D'AMICO, IL NUOVO SHOWROOM ARCLINEA DI VIALE LIEGI, DOVE SI DIFFONDE L'INNOVATIVO MESSAGGIO: IL PRODOTTO ALL'INTERNO DEL PROGETTO. UN'ESPOSIZIONE CHE NASCONDE E RIVELA, MANO A MANO CHE LA SI PERCORRE, MOLTE SORPRESE.

IN 2004, FOR THE 1ST DESIGN TEAM, ARCHITECT ANTONIO CITTERIO SET THE ALL-ENCOMPASSING KITCHEN DESIGN AS THE NEW OBJECTIVE. WITH THE SUBSEQUENT RENOVATION PROCESSES, BOTH IN TERMS OF DISPLAY AS WELL AS DESIGN, ARCDOMUS IS GETTING CLOSER AND CLOSER TO ACHIEVING THAT GOAL. IN 2011, FROM THE ALLIANCE WITH ARCHITECT MARTA D'AMICO, THE NEW ARCLINEA SHOWROOM IN VIALE LIEGI WAS THUS BORN, SPREADING THE INNOVATIVE MESSAGE: THE PRODUCT WITHIN THE DESIGN. A DISPLAY ROUTE THAT GRADUALLY CONCEALS AND REVEALS A HOST OF SURPRISES.

ARC DOMUS

ARCLINEA VIALE LIEGI

LA CULTURA DEL PROGETTO

DESIGN CULTURE

TEXT BY MAURO VINCENTI

Il locale è diviso in tre ambientazioni. Nella prima, una grande isola Convivium in acciaio inox, con imponenti piani cottura Wolf serviti dall'elegante cappa da top Hide, è sormontata in tutta la sua lunghezza dalla bellissima doppia mensola con serra domestica integrata. Di fronte si sviluppa una parete realizzata in Solid Ray grigio maniglia gola Elegant, all'interno della quale sono ospitati due forni (Wolf), un frigocongelatore e una cantina (Sub-Zero).

Sullo sfondo troviamo una confortevole zona pranzo, con ampia panca, un'accogliente libreria e uno spazio video/TV, utilizzato per messaggi e filmati aziendali, nonché per illustrare i progetti proposti ai clienti da parte dei nostri architetti. Completano l'arredo di questa zona due pareti in ardesia grigia, che in realtà sono due porte a libro: all'interno, un capiente armadio e uno spazio lavanderia, attrezzato con colonna bucato, stiratrice ed aspirapolvere (Miele), un lavatoio, ripostigli per i materiali di lavaggio/pulizia e mensole per la biancheria. L'ambiente successivo è dedicato a Spatia con basi sospese, ante in



termoplastico lucido bianco maniglia Elipsia verticale e top in acciaio inox, mensolone aspirante, una consolle con mensole a parete e un lungo tavolo penisola poggiato su una base a giorno in acciaio inox, con top in marmo di Carrara. Un sistema di porte scorrevoli Arclinea accoglie la zona tecnica degli armadi, con elettrodomestici rivestiti in acciaio inox.

Nella terza zona troviamo un mix di tradizione e innovazione. La tradizione Arclinea è rappresentata da Convivium in acciaio inox maniglia gola, con il grande piano cottura K120 (Foster), la cappa Convivium e i grandi lavelli esclusivi. L'innovazione, il frutto della costante ricerca di Arclinea, è invece espressa dalle cabine Pocket in rovere nordico. Le loro ampie ante a scomparsa, una volta aperte, rivelano varie zone di lavoro, di contenimento e di servizio, da attrezzare a piacimento e secondo necessità; se richiuse, lasciano l'ambiente perfettamente vivibile, come un soggiorno. All'interno di queste cabine è inserita un'ampia gamma di elettrodomestici Miele. Una parete di ante in vetro, scorrevoli e richiudibili a libro, divide quest'ultima zona da una composizione Italia, con basi e pensili alti in laccato bianco e l'esclusiva maniglia Italia. Top e schienali sono realizzati in basaltina spazzolata: una cucina che, nella sua semplicità, esprime tutta l'eleganza dei prodotti a marchio Arclinea.

Nel progettare lo showroom, l'architetto Marta D'Amico ha previsto di ricoprire le pareti con pannelli cielo-terra dall'aspetto molto materico, percorsi da fessure random orizzontali, che



nascondono un sistema di porte scorrevoli in vetro. Infine, un ruolo determinante è svolto dall'illuminazione, con diffuse proposte di lampadari e punti luce (Artemide).

In tutte le ambientazioni gli elettrodomestici sono attivi, tutti i lavelli e i rubinetti allacciati all'impianto idrico e funzionanti. In questi nuovi spazi espositivi i clienti vengono coinvolti in eventi quotidiani e personalizzati, creati con l'intento di comunicare professionalità, conoscenza ed entusiasmo lungo il percorso che li accompagna all'acquisto. Arcdomus sviluppa quindi lo studio di soluzioni progettuali che si allargano a tutto l'ambiente domestico. Perché "Dove la cucina è la casa... È la casa che ruota attorno alla cucina...".

The premises is divided into three settings. In the first, a large stainless steel Convivium island with impressive Wolf hobs, served by the elegant Hide hood for top, is surmounted along its entire length by a beautiful double shelf with indoor miniature greenhouse. Opposite is a wall in grey Solid Ray with Elegant grooved handles, which houses two ovens (Wolf), a fridge-freezer and a wine cooler (Sub-Zero).

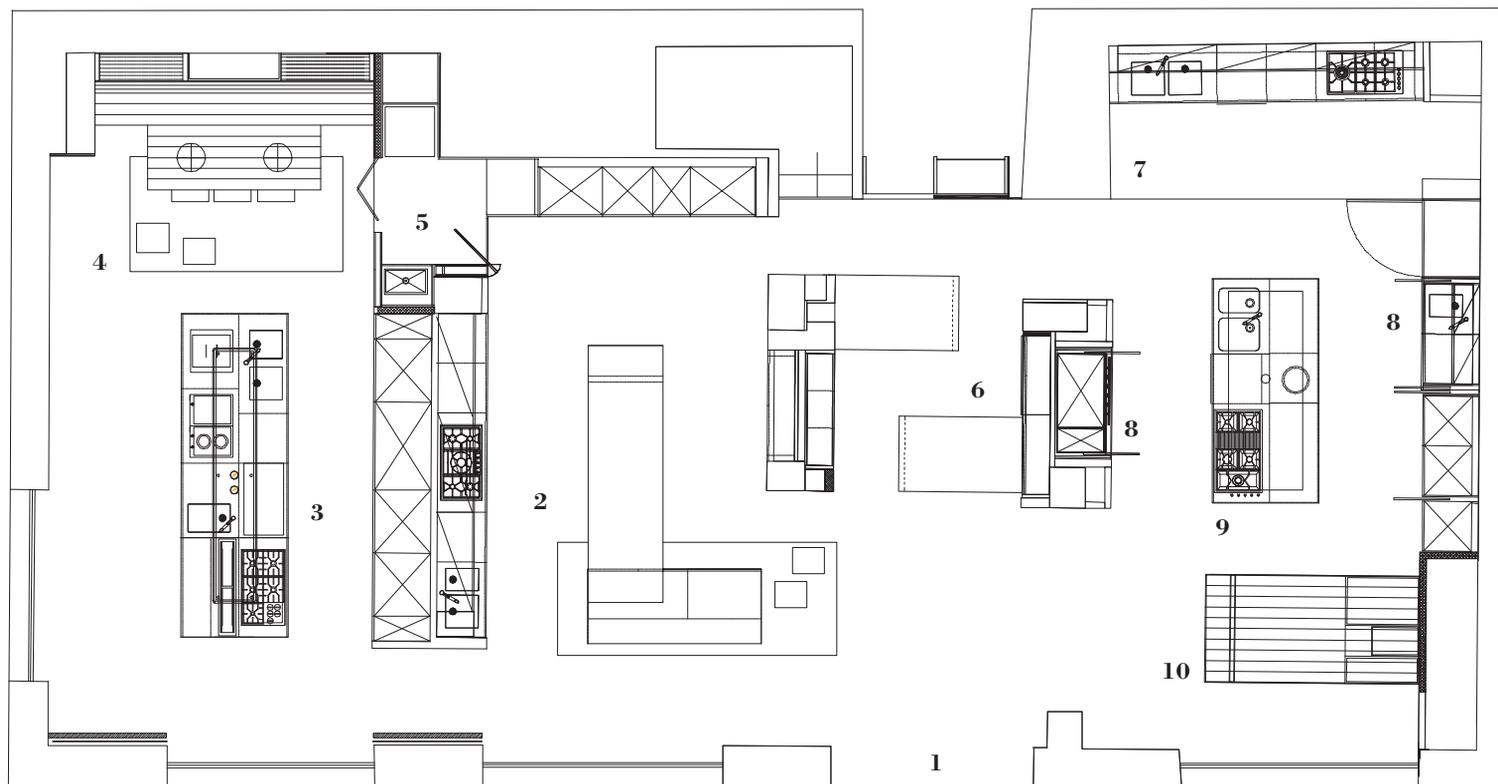
Behind is a comfortable dining area, with large bench, capacious bookcase and a video/TV area, used for company communications and videos as well as for architects to show clients their designs. The furnishings in this area are completed by two walls in slate grey, which are actually two folding doors. Inside is a spacious wardrobe and laundry area, equipped with washer and dryer stack, iron and vacuum cleaner (Miele), a washtub, storage cupboards for washing/cleaning materials and shelves for linen.

The next area is devoted to Spatia, with suspended base units, doors in glossy white thermoplastic with Elipsia vertical handles, stainless steel worktops, extraction canopy shelf, a console with wall shelves and a long peninsula table resting on an open stainless steel base with worktop in Carrara marble. A system of Arclinea sliding doors hides the technical zone of the cupboards, which house a set of electrical appliances, all coated with stainless steel.

The third area reveals a blend of tradition and innovation. The Arclinea tradition is represented by Convivium in stainless steel with grooved handles and a large K120 hob (Foster), the Convivium hood and ample exclusive sinks. Innovation, the fruit of Arclinea's tireless research, here finds expression in the Pocket cabins in Nordic oak. Their extensive concealed doors, once open, reveal different work, storage and service areas, to be equipped according to one's liking and needs. Once closed, they leave the area perfectly liveable, like a



- 1 Entrata / Entrance
- 2 Spatia
- 3 Convivium
- 4 Zona living con tavolo e panca / Living area with table and bench
- 5 WIC versione "passaggio" / WIC in the "walk through" version
- 6 Ufficio / Office
- 7 Italia
- 8 Sistema Pocket / Pocket system
- 9 Isola Convivium / Convivium island
- 10 Tavolo Up-Down / Up-Down table



sitting room. A wide range of Miele electrical appliances is stored inside these cabins. This area is separated by a wall of glass sliding and folding doors from an Italia composition, with base units and tall wall units in white lacquer and the exclusive Italia handle. Worktops and back panels are in polished basaltina. Here is a kitchen that, in its sheer simplicity, expresses all the elegance of Arclinea products.

In designing the showroom, architect Marta D'Amico chose to cover the walls with floor-to-ceiling panels with a highly physical appearance and irregular horizontal milled decorations, concealing a system of glass sliding doors. Lastly, lighting plays an important role and features a wide range of lamps and spotlights (Artemide).

In all the settings, the electrical appliances are fully functional and all the sinks and taps are connected to the water mains. These new display areas involve clients in everyday, personalised events, created to convey professionalism, knowledge and enthusiasm along the pathway that takes them to the moment of purchase. Arcdomus is therefore developing a study of design solutions to cover the entire home. Because "Where the kitchen is the home, it is the home that revolves around the kitchen..." ■

Arclinea
CENTRO CUCINE ARCLINEA ROMA



ARC DOMUS
Viale Liegi 46/A, Roma - Italia
T. +39 0685305329 F. +39 0685305329
arcdomus@domusarcsrl.191.it

materials

DALLA “FORMICA” AL SATIN, L'EVOLUZIONE DEL LAMINATO

FROM “FORMICA” TO SATIN, THE EVOLUTION OF LAMINATE

Cucina Noviacolor, archivio Arclinea anni '70.
Studio Rossi Molinari, foto Studio Gabriotti Padova.
Noviacolor kitchen, '70s Arclinea archive.
Studio Rossi Molinari, Photo Studio Gabriotti, Padua.



Qualcuno ancora oggi lo chiama “Formica”, dal nome dell’omonima storica ditta produttrice che nel 1913 inventò il laminato ad alta pressione, inizialmente utilizzato come isolante elettrico. Il processo di produzione dei laminati HPL (acronimo per High Pressure Laminate) si è poi evoluto e diffuso, tant’è che oggi il laminato è diventato un prodotto comune nel settore dei trasporti, in quello manifatturiero e dell’arredamento: non solo perché conveniente, ma anche perché pratico, sicuro e resistente. Con Satin di Arclinea, ora il laminato ha raggiunto anche l’eccellenza estetica e tattile.

LA SCELTA DI ARCLINEA

Per laminato si intende il foglio ottenuto pressando vari strati di carta impregnati di resine e protetto da uno strato di finitura esterno (overlay), la cui qualità determina la resistenza anche a solventi aggressivi e acidi, oltre che ai graffi. Per questo, oltre che per il prezzo competitivo e la sicurezza, il laminato è oggi molto diffuso nel settore del mobile. Viene utilizzato principalmente per il rivestimento di pannelli di supporto di varie tipologie, per realizzare prodotti quali ante, top, mensole, schienali. Per l’acquisto dei fogli di laminato, Arclinea si rivolge ai migliori produttori europei: questo garantisce ai partner commerciali e ai clienti un’offerta molto ampia e sempre di altissima qualità. Laminati HPL postformabili e standard, HPL Satin, HPL Solid Core: i fogli di laminato ricevuti (tutti provvisti di pellicola protettiva) vengono sottoposti inizialmente ad un primo controllo di qualità in accettazione e quindi stoccati all’interno dello stabilimento Arclinea, in orizzontale e su piani lineari, per evitare ondulazioni. La stessa attenzione viene riservata al supporto a cui il foglio di laminato verrà successivamente applicato (pannelli di particelle di pioppo V100 o multistrato marino Okoumè). Tutte le lavorazioni successive vengono realizzate all’interno dei reparti di produzione Arclinea.

IL SUPPORTO

I supporti selezionati da Arclinea per l’applicazione dei fogli di laminato sono diversi a seconda della tipologia di prodotto. Principalmente vengono utilizzati dei pannelli costituiti da particelle di legno di pioppo idrofugo V100. È utile ricordare che Arclinea utilizza il “Pannello Ecologico”, costituito al 100% da legno riciclato e rigenerato. Oltre che per la resa superiore a quella di altri prodotti in legno, il pannello ecologico è solido, compatto, resistente, indeformabile nel tempo. Il pannello ecologico scelto da Arclinea rappresenta quindi oggi la più alta espressione del design italiano applicato all’ecologia e alla sostenibilità. Nell’offerta Arclinea sono disponibili anche i pannelli in multistrato marino Okoumè, particolarmente consigliati per gli ambienti con elevato tasso di umidità e per le imbarcazioni.

Some people still call it “Formica”, from the legendary manufacturer of the same name, which invented high pressure laminate in 1913, initially used as electrical insulation. The production process of HPL (High Pressure Laminate) then evolved and spread so that today, laminate has become a popular product in the transport, manufacturing and furnishings sectors, not only because it is inexpensive, but also because it is practical, reliable and hardwearing. With Satin by Arclinea, laminate has also achieved outstanding levels in terms of look and feel.

ARCLINEA’S CHOICE

Laminate is the sheet obtained by pressing different layers of resin-impregnated paper together, protected by an exterior finish (overlay), whose quality determines its resistance also to aggressive solvents and acids, not to mention scratches. That is why, besides its competitive price and reliability, laminate is widely used in the furniture sector today. It is mainly chosen for covering a wide range of different structural panels, to make products such as doors, worktops, shelves and back panels. Arclinea purchases laminate sheets from Europe’s leading manufacturers. This guarantees its sales partners and clients a wide range of top quality products. Postformable and standard HPL, Satin HPL, Solid Core HPL: once delivered, the laminate sheets (all complete with protective film) are first subject to an initial quality control in goods-in and then stored inside the Arclinea production plant, arranged horizontally and on flat surfaces to avoid buckling. The same attention is paid to the structure on which the laminate sheet is subsequently applied (panels of poplar particles V100 or Okoumè marine ply). All the subsequent processes are carried out inside the Arclinea production departments.

THE STRUCTURE

The structures selected by Arclinea for the application of laminate sheets vary according to the type of product. Panels made up of V100 water-repellent poplar wood particles are mainly used. It is worth remembering that Arclinea uses the “Ecological Panel” of 100% recycled and regenerated wood. Besides its superior performance compared to other wood products, the ecological panel is sturdy, compact and non-deformable over time. The Ecological Panel chosen by Arclinea is today the highest expression of Italian design applied to ecology and sustainability. The Arclinea range also includes panels in Okoumè marine ply, particularly recommended for environments with high humidity levels and for boats.

In questa pagina, dall'alto, alcuni esempi di ante in laminato e relative lavorazioni: anta con maniglia esterna Elipsia, anta con maniglia incassata Easy Box con bordo ABS rivestito alluminio, anta con maniglia incassata Italia su supporto in Okoumè, anta con maniglia Professional Convivium. A lato, sistema a parete Pocket, con ante rientranti: consente la progettazione di spazi funzionali a scomparsa completa. Frigorifero/freezer, blocco cottura e lavaggio, completi con ante in laminato finitura Titan.

This page, from top, some examples of laminate doors and relative finishes: door with Elipsia external handle, door with Easy Box recessed handle and ABS edge covered in aluminium, door with Italia recessed handle on Okoumè structure, door with Professional Convivium handle. Opposite, Pocket wall system with recessed doors: allows planning of functional spaces that can be completely hidden. Fridge/freezer, cooking and washing unit, complete with doors in Titan finish laminate.

LE LAVORAZIONI

La prima fase di lavorazione è detta sezionatura. I fogli di laminato e i relativi supporti vengono tagliati a misura, sulla base delle specifiche tecniche degli ordinativi. La spolveratura che segue serve a togliere eventuali residui e impurità derivanti dall'operazione di sezionatura. Si passa poi alla calibratura del supporto, che consiste nell'asportazione su entrambi i lati di uno spessore variabile tra 0,2 e 0,3 mm, al fine di rendere perfettamente piana la superficie. Ciascun supporto viene quindi ricoperto su ambo i lati da uno speciale fissante ad elevata resistenza all'acqua.

La fase successiva è detta placcatura a freddo: si fissano perfettamente i fogli di laminato ai supporti grazie ad una pressa, all'interno della quale vengono mantenuti per almeno 8 ore, a temperatura e pressione controllate. Seguono poi, a seconda del prodotto, la squadratura e la bordatura (quest'ultima non viene effettuata per le ante con supporto in multistrato marino Okoumè).

Rimossa la pellicola protettiva del laminato, si effettua il controllo finale di qualità, per accertare eventuali ondulazioni o la presenza di punti e irregolarità. È importante precisare che le caratteristiche dei laminati HPL devono essere in conformità alla normativa europea EN 438-1:2005, che fissa i requisiti minimi di prestazione del prodotto.

Nel caso delle ante, si procede con le diverse lavorazioni richieste: per la maniglia esterna si effettuano le forature per l'alloggiamento delle maniglie, delle cerniere, dei paracolpi. Per le maniglie incassate (Easy Box, Italia) o con profilo in acciaio (Professional) sono previste alcune specifiche lavorazioni aggiuntive: una macchina a controllo numerico effettua la relativa pantografatura. Si effettuano poi lavorazioni specifiche di piegatura e di fissaggio, che vengono eseguite manualmente da personale esperto e altamente specializzato. Infine, l'anta viene assemblata al rispettivo fusto.

Nel caso dei piani di lavoro, dopo la fase della placcatura si procede ad eseguire le lavorazioni atte all'alloggiamento degli elettrodomestici (incasso a filo, semifilo, standard), le lavorazioni di giunzione (maschio/femmina, angolo standard, angoli speciali), ed eventualmente le lavorazioni del bordo inox, ove richiesto. Per gli ordini completi di elettrodomestici filo-top, Arclinea garantisce il perfetto isolamento dalle infiltrazioni e dall'umidità: grazie all'utilizzo di appositi prodotti isolanti e protettivi, infatti, Arclinea è in grado di installarli in modo ottimale. Dopo il montaggio il top viene sottoposto a un controllo finale di allineamento, di isolamento e di congruità rispetto all'ordine, prima dell'imballo.

THE PROCESSES

The first processing phase is known as cutting. In this phase, the laminate sheets and relative structures are cut to size, based on the technical specifications provided in the order. The dusting phase that follows is to remove any residues and impurities deriving from the cutting phase. Next is the calibration, which consists in removing a layer of between 0.2 and 0.3 mm thickness from both sides of the structure, to make the surface perfectly flat. Each structure is then covered with a special water resistant adhesive on both sides.

The next phase is known as cold laying: the sheets of laminate adhere perfectly to the structure thanks to the use of a press, which they are kept in for at least 8 hours, at controlled pressure and temperature. Then, depending on the product, squaring and edging (the latter is not carried out on Okoumè marine ply doors) take place.

Once the protective film on the laminate has been removed, a final quality control is carried out to check for buckling or the presence of spots and irregularities. It is important to specify that the properties of HPL must be in compliance with European standard EN 438-1:2005, which sets out the minimum performance requirements for the product.

In the case of doors, the various production processes that follow are carried out according to order requests. For the external handle, holes are bored to house handles, hinges and anti-slam devices. Recessed handles (Easy Box, Italia) or steel profile handles (Professional) require some specific additional processes: a CNC machine carries out the relative pantography. Next are some specific bending and adhesive processes, which are carried out manually by expert, highly specialised personnel. Lastly, the door is mounted onto its respective carcass.

In the case of worktops, the pressing phase is followed by processes for housing electrical appliances (flush-mounted, semiflush, standard), joinings (male/female, standard corner, special corners), and the application of stainless steel edges, if required. For orders including under worktop flush-mounted electrical appliances, Arclinea guarantees perfect resistance against seepage and humidity, carrying out flawless installation thanks to the use of special sealing and protective products. After assembly, the worktop undergoes a final check for alignment, sealing and compliance with the order, before being packed.



L'OFFERTA

Arclinea propone un'ampia scelta di lavorazioni e di finiture, che formano un'offerta di livelli di ingresso completa e altamente competitiva per tutti i prodotti in laminato HPL. Sono disponibili con maniglia esterna: anta in laminato bordo abs o abs rivestito alluminio, anta in laminato Satin e anta in laminato su compensato marino Okoumè. Con maniglia incassata Easy Box: anta in laminato bordo abs o bordo abs rivestito alluminio. Con maniglia incassata Italia: anta in laminato Satin bordo abs e anta in laminato su compensato marino. Con maniglia gola inox Professional: anta in laminato bordo abs, anta in laminato Satin e anta in laminato su compensato marino. Oltre alla paletta colori proposta di serie (33 laminati HPL + 4 laminati HPL Satin) Arclinea offre la possibilità ai clienti più esigenti di personalizzare al massimo il proprio ambiente cucina, proponendo più di 150 colorazioni aggiuntive, attraverso l'offerta delle finiture in laminato a richiesta. I piani in laminato della Collezione Arclinea sono disponibili con bordo alluminio, con bordo acciaio inox, con bordo legno, oppure in laminato Solid Core.

LA MANUTENZIONE

Per la pulizia di tutte le superfici in laminato è consigliato l'utilizzo di detersivi che non lasciano aloni: normali detersivi liquidi, detersivi per vetri e detersivi diluiti con acqua. Per l'asciugatura va utilizzato un panno morbido. Sono invece sconsigliati tutti i prodotti abrasivi, quelli contenenti cloro, ammoniaca o acetone. I top in laminato sono particolarmente consigliati per coloro che prevedono un intenso uso del piano, in quanto estremamente pratici e sicuri: resistono infatti ottimamente alle macchie e ai graffi e sono difficilmente infiammabili. Sopportano temperature molto elevate (fino a 180°C), anche se, per l'appoggio di pentole e caffettiere appena tolte dal fuoco, si raccomanda di utilizzare sempre un sottopentola. La scheda tecnica completa delle istruzioni per la pulizia e la corretta manutenzione dei prodotti in laminato HPL, nonché copia delle diverse certificazioni di qualità rilasciate da laboratori e istituti accreditati (reazione al fuoco, propagazione superficiale di fiamma etc.) possono essere richiesti direttamente ad Arclinea. Presso i rivenditori autorizzati è possibile inoltre scoprire in dettaglio e toccare con mano le diverse soluzioni della Collezione, per apprezzare il livello qualitativo ed estetico raggiunto dai prodotti in laminato a marchio Arclinea.

THE RANGE

Arclinea offers a vast array of production processes and finishes, which together form a complete and highly competitive range of entry levels for all HPL products. Available with external handle: door in laminate with edges in plain ABS or aluminium-covered ABS, door in Satin laminate and door in laminate on Okoumè marine ply. With Easy Box recessed handle: door in laminate with ABS edge or ABS edge covered in aluminium. With Italia recessed handle: door in satin laminate with ABS edge and door in laminate on marine ply. With Professional stainless steel grooved handles: door in laminate with ABS edge, door in Satin laminate and door in laminate on marine ply. In addition to the standard colour range (33 HPL laminates + 4 Satin HPL laminates), Arclinea also offers its more discerning clients the option of personalising their kitchen area to the full, with over 150 additional colours, through the bespoke range of laminate finishes. The laminate tops from the Arclinea Collection are available with aluminium edge, with stainless steel or wooden edge, or in Solid Core laminate.

CLEANING AND CARE

For cleaning all laminate surfaces it is recommended you use detergents that do not leave marks, namely normal liquid detergents, detergents for windows and detergents diluted with water. A soft cloth should be used for drying. All abrasive products, or ones containing chlorine, ammonia or acetone should be avoided. Worktops in laminate are particularly suitable for those who envisage intensive use of the worktop, insofar as they are extremely practical and reliable. In fact, they are particularly resistant to stains and scratches and are practically non-flammable. They can resist extremely high temperatures (up to 180°C), although the use of a pot rest is recommended for under cookware and coffee pots just off the hob. The technical sheet complete with instructions for cleaning and caring for products in HPL, as well as a copy of the various quality certificates issued by accredited laboratories and organisations (fire reaction, surface flame spread etc.) may be requested directly from Arclinea. You can also see, touch and discover the different solutions of the Collection in detail at our authorised retailers, thus appreciating the high quality and aesthetic levels achieved by Arclinea laminate products. ■



dream Kitchens

WOOD HOUSE

CHICAGO, USA

PH. MARTY PETERS





Con la sua struttura portante in acciaio, questa residenza urbana di 480 metri quadri nel quartiere di Bucktown, nel centro di Chicago, è progettata per offrire ampi spazi e moltissima luce. Al livello più alto una serie di 'scatole' contengono gli spazi privati della famiglia: camere da letto e stanze da bagno. Il piano principale è aperto, sospeso, ospita le aree comuni e ha come fulcro la cucina. È costituito da una serie di livelli sfalsati collegati da gradini, collocato sopra a un seminterrato, che a sua volta si eleva progressivamente fino a raggiungere la passerella del cortile sul retro, con cui si accede al terrazzo sul tetto del garage. Il seminterrato finestrato accoglie le suite per gli ospiti, la sala cinema e l'area gioco. La facciata sud, di grande impatto, si presenta come un muro di cinta alto tre piani con un rivestimento di acciaio forato a protezione della privacy. Sulla facciata nord, un lucernario percorre il piano principale per tutta la sua lunghezza massimizzando l'illuminazione naturale. Gli spazi interni ed esterni si susseguono senza soluzione di continuità attraverso la passerella che collega la zona giorno principale con il terrazzo sul tetto del garage, il miglior utilizzo di questo spazio urbano.



Conceived with a spine of steel, this 5200 square foot urban residence in the city's Bucktown neighborhood offers open spaces and lots of light. The upper level is conceived as a series of boxes containing the private family spaces – bedrooms and baths. A free floating and open main level contains the shared family spaces and is centered around the kitchen. The main floor is a series of stepped planes, lifted up above a partial basement, that incrementally steps up and bridges over the rear yard to the garage roof deck. A daylight basement contains guests suites, home theater, and play area.

The dramatic southern elevation is centered on a three story curtain wall with a perforated steel screen for privacy. On the main living level, a skylight runs the length of the home on the North elevation, maximizing the passage of natural light. The interior and exterior spaces seamlessly engage each other from a wide spanning bridge connecting the main living area to the garage roof deck, making efficient use of this Chicago city lot.

dream Kitchens







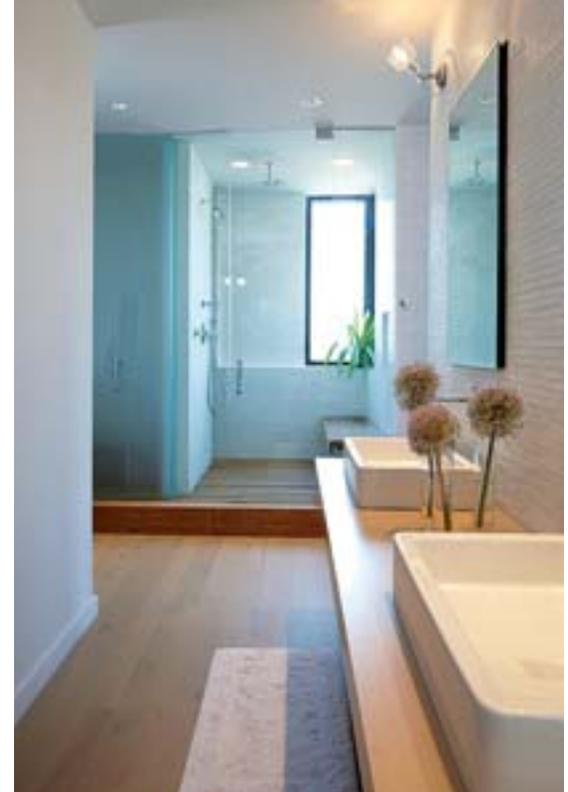
Nella doppia pagina precedente: la parte di cucina a parete, con alte prestazioni tecniche, si integra perfettamente con l'adiacente spazio dedicato alla zona giorno, grazie alla finitura in rovere grigio medio.

In questa pagina: sopra, il piano principale della residenza è dedicato alla cucina e alla zona giorno. Vista dell'isola Italia in acciaio inox e del tavolo utilizzato dalla famiglia. Sotto, un dettaglio del terrazzo.

Previous two pages: the wall part of the kitchen, with high technological performance, is perfectly integrated with the adjacent living area, thanks to the finish in medium grey oak. On this page, above: the main floor of the home is dedicated to the kitchen and living area. View of the stainless steel Italia island and the table used by the family. Below: a detail of the terrace.

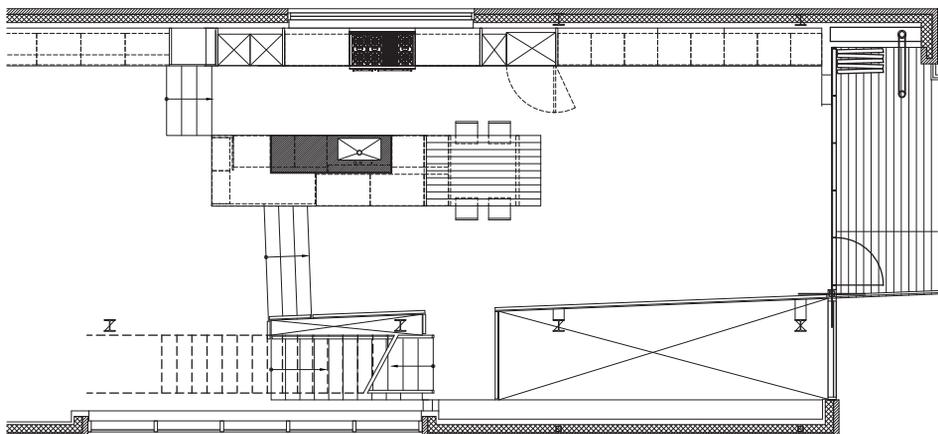
Il piano principale ha come fulcro la cucina, area sopraelevata che funge da centro della casa. L'isola della cucina è disposta in parallelo alla circolazione della zona giorno; dall'area più familiare e informale, collocata a un'estremità, l'isola si estende verso la zona pranzo più formale, collocata ad un livello inferiore. Integrati all'isola, da un lato il tavolo in legno per i pasti in famiglia, situato accanto alla zona living, dal lato opposto i contenitori vetrina della zona pranzo illuminati internamente. L'isola Italia di Arclinea presenta basi in acciaio inox con maniglia incassata, top in marmo bianco di Carrara e inserto in acciaio inox con vasche professionali saldate. Sono integrati nell'isola sia la lavastoviglie, sia il frigorifero a cassettoni Sub-Zero. La zona cottura professionale comprende un blocco piano cottura-forno da 120 cm della gamma Wolf e una cappa professionale a parete, sempre Wolf; le ampie basi a cassettoni consentono il massimo contenimento. Ai due lati della zona cottura si trovano gli elementi dispensa e gli elettrodomestici integrati, tra i quali frigorifero, freezer, forno a microonde e macchina per caffè. Basi e colonne della zona cottura hanno ante in rovere grigio medio con maniglia Artusi in acciaio inox. La linearità di questa composizione è accentuata da una finestra lunga e stretta dietro la zona cottura e da un lucernario che, sviluppandosi in altezza, raggiunge il secondo piano e inonda la cucina di luce naturale.





In questa pagina, la scala interna che dal fulcro dell'abitazione conduce agli spazi privati: camere da letto e bagni.
This page, the interior staircase that leads from the centre of the home to the private areas: bedrooms and bathrooms.

The main living level is centered around the kitchen, an elevated area that functions as the command center for the home. The kitchen's island is positioned parallel to the circulation of the main living level; extending from the informal family living area at one end to the formal dining area located on a lower level plane at the opposite end. The island incorporates an attached wood table for informal family dining adjacent to the living area and illuminated glass display cabinetry at the opposite dining room side. The Italia island by Arclinea has cabinetry in stainless steel with recessed handle, worktop in white Carrara marble and a stainless steel inset with welded in professional sinks. The island includes an integrated dishwasher and Sub-Zero integrated refrigeration drawers. Parallel to the island and table, is a professional cooking zone including a 48" Wolf range and Wolf professional wall hood. The cooking zone includes wide base drawer units to maximize cooking storage and is flanked at each end with tall pantry storage and integrated appliances including refrigerator, freezer, microwave and coffee maker. The cooking zone base and tall units feature medium grey oak wood doors with Artusi handle in stainless steel. This linear kitchen composition is further emphasized by the inclusion of a long narrow window behind the cooking zone and a linear two-story skylight above, flooding the kitchen area with natural light. ■



design architect © by Miller Hull Partnership, Seattle
project architect © by Osterhaus McCarthy, Chicago
developer, interior design and general contractor © Ranquist Development, Chicago
interior design © Kara Mann, Chicago
kitchen project © Arclinea @ WPA Chicago

Arclinea 
 WPA CHICAGO



WPA CHICAGO
 314 W. Superior Street - Chicago, IL. 60654, USA
 T. +1 312.335.3855 F. +1 312.335.3856
 info@arclineachicago.com

HOLIDAY RESIDENCE IN MYKONOS

PH. ERWIN MASTELIER





La tradizionale casa bianca delle Cicladi è stata sin dagli inizi del ventesimo secolo il modello di riferimento per gli standard modernisti. Le Corbusier, in occasione della sua prima visita all'arcipelago greco nel 1933, parla di "casa eterna" affermando che "queste umili case isolate sono l'archetipo dell'architettura moderna". Due anni più tardi, egli stesso ne elabora una rivisitazione con la "Villa Radieuse" – la Villa Radiosa.

Dell'armonioso linguaggio architettonico delle Cicladi, la residenza miconiana qui presentata, progettata dallo studio Zege (Tasos Zeppos, Eleni Georgiadou & Associates) fa propri alcuni elementi fondamentali, sviluppandoli. Come il modello precursore, questa dimora è letteralmente costituita da "luce ed ombra". Bianchi volumi dalla geometria rudimentale creano successioni d'ombre, invitando il sole dell'Egeo a diffondere la propria luce accecante tra aperture e spiragli.

È il bianco, onnipresente, a contraddistinguere gli interni – pavimenti e pareti – interrotto unicamente nel soffitto da travi in legno dallo scopo puramente decorativo. In questo spazio "elementale" gli arredi, per i proprietari, dovevano essere sobri e pacatamente eleganti, per mantenere inalterata la luminosità di tutto l'ambiente abitativo. L'arredo, italiano, è in legno, in laccato bianco, o con rivestimenti in cotone bianco ed è accompagnato da pochi complementi, a sottolineare il carattere isolano della dimora. Ecco quindi

The traditional white Cycladic house has been an unsurpassed model for the modernistic standards since the beginning of the 20th century. Le Corbusier, when he first visited the Greek isles in 1933, spoke of the "eternal house" and said, "these humble island houses are the archetype of modern architecture". Two years later, he designed his own version in the form of "Villa Radieuse" – the Radiant Villa.

From this architectural language of the Cyclades, original statement of harmony, this Myconian residence, designed by the firm Zege (Tasos Zeppos, Eleni Georgiadou & Associates) borrows and evolves crucial elements. It is literally made, like its predecessor, of "light and shadow". White, rudimentary geometrical volumes create successive shady spaces, allowing the blinding Aegean sun to diffuse through bigger or smaller openings.

The interior is marked by the omnipresent white - on floors and walls - interrupted only by the wooden ceiling beams, purely decorative in this case. In such an "elemental" space, the furniture, chosen by the owners, had to be discreet and subtly elegant, maintaining the clarity of the whole environment. So the Italian design furniture is made of wood, painted white or upholstered with white cotton, with a few interspersed objects highlighting the island provenance of the house - like the cane table lamps by the Brazilian brothers Campana and a cluster of oil lamps by the Italian firm Driade, whereas the imposing three-





le lampade da tavolo in bambù firmate dai designer brasiliani fratelli Campana e un insieme di lampade a olio Driade, mentre l'imponente esecuzione tridimensionale di Kostas Tsoklis accentua ancor più la greicità del luogo. Arclinea ha realizzato l'elegante progetto di cucina in laminato bianco su multistrato marino; le ante presentano la maniglia incassata Italia, esclusivo brevetto Arclinea. L'elemento primario resta comunque l'acqua, simbolica e preziosa, della grande piscina circondata da un peristilio di colonne bianche: accattivante presenza architettonica, che incornicia la magnifica vista sulla baia.

dimensional artwork by Kostas Tsoklis accentuates even further the Greek character of the place. The kitchen is an elegant Arclinea project in white laminate on marine ply: the doors feature the Italia recessed handle, an exclusive Arclinea patent. The primary element nevertheless is the symbolic and yet utilitarian water of the large swimming pool, surrounded by a peristyle of white columns, an ingenious architectural presence, framing the magnificent view to the adjacent bay. ■



Arclinea 
JOHN DELOUDIS S.A.



JOHN DELOUDIS S.A.
230, Kifisias Ave.
15231 Halandri, Athens - Grece
Ph. + 30 210 6774900 - F.+ 30 210 6711609

project © by Zege (Tasos Zeppos, Eleni Georgiadou and Associates)
kitchen project © by John Deloudis S.A.



PALAZZO RAO

PH. STUDIO REPORTAGE, DI NICOLA NARDO MARINO

**NEL SALENTO TORNA A SPLENDERE PALAZZO RAO,
LABORATORIO DELLO SCIENZIATO DIODATO RAO, PROFESSORE DI CHIMICA
NELLA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO A BARI.
*PALAZZO RAO IN SALENTO, LABORATORY OF DIODATO RAO, SCIENTIST AND
PROFESSOR OF CHEMISTRY DURING THE SECOND HALF OF THE NINETEENTH
CENTURY IN BARI, IS RESTORED TO ITS FORMER GLORY.***



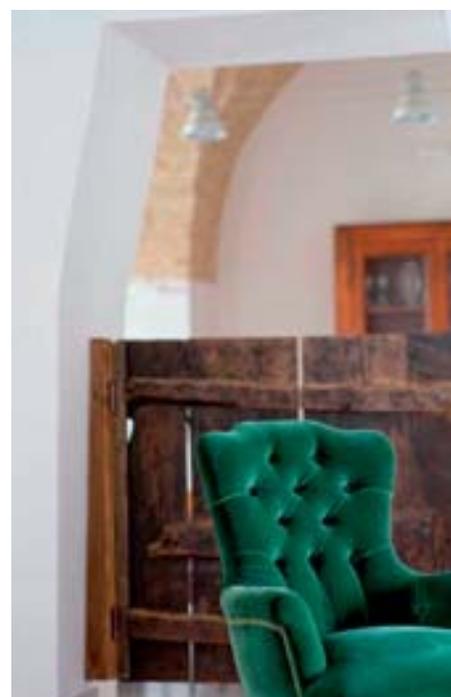
La Verità non ha tempo, idem la Bellezza. Possono conoscere momenti di oscuramento, perché questi sono i cicli dell'esistere, ma prima o poi tenderanno inevitabilmente a tornare vive, attuali, splendenti, perché questo è il loro compito: indicare la strada verso il Sapere, la Conoscenza, la Scienza.

Capita così che un palazzo occultato dall'oblio dei secoli torni a brillare come un diamante purissimo cui è stata restituita legittima lucentezza. Capita così che la figura di uno scienziato geniale, colpevole solo di essere troppo avanti nella comprensione della realtà, venga recuperata dai cassetti polverosi del Tempo e restituita alla fama e agli onori che merita. Questo è accaduto nel Salento, grazie alla re-inaugurazione del piano nobile di Palazzo Rao a Miggiano, che ha dato i natali nel 1810 allo scienziato e chimico farmaceutico Diodato Rao, uomo di cultura e di sapere assolutamente all'avanguardia per i tempi e i luoghi in cui si è trovato a vivere.

L'architetto Luca Fiocca ha voluto arricchire Palazzo Rao con arredi "che trascendano il tempo, lo spazio, le nazionalità, il genere e la professione". Conciliando il rispetto dell'antico con il gusto per il moderno, l'acciaio con la pietra a vista, le antiche porte d'ulivo secolare con i divani coloratissimi, una minipiscina Jacuzzi immersa tra piante tropicali con embrici di centenaria memoria, il rispetto per la tradizione con l'ironia.

"Apriti Sesamo" è la scritta che campeggia sulla porta d'ingresso della camera da letto matrimoniale, cui si arriva da un corridoio curvo rivestito in mosaico, il cui profilo ricorda i fianchi femminili. Pareti in pietra luminescente e ciottoli bianchi di Carrara completano il tutto, assieme a un murales che ritrae Willy il Coyote e Beep Beep.

Arclinea, Tadè, Meridiani, Albed, Gandia Blasco, Fish Design, Venini, Hermes, Baccarat, Taitù, Alessi, Iv, Versace, Bisazza, Jacuzzi, Cassina, Lema, DePadova: solo alcune delle aziende che hanno contribuito in modo determinante all'intervento di recupero, e che sono giustamente annoverate nell'olimpo dell'industria manifatturiera italiana e internazionale.



Truth knows no time, nor does Beauty. The cyclical nature of their being sees them sink, for a time, into obscurity. Yet sooner or later, they come back to life, becoming relevant and resplendent, as is their calling, and showing the way towards knowledge and science.

In the same way, a palazzo shrouded by the oblivion of centuries, can shine again like the purest diamond whose original lustre has been restored. And the figure of a gifted scientist, guilty of simply being too far ahead in his understanding of reality, is recovered from the dusty reservoir of time and given back the fame and honour he deserves. This is what has happened in Salento, thanks to the re-inauguration of the 'piano nobile' of Palazzo Rao in Miggiano, birthplace in 1810 of the scientist and pharmaceutical chemist Diodato Rao, a man of culture and knowledge that was decidedly avant-garde for the time and place in which he lived.

Architect Luca Fiocca has sought to enrich Palazzo Rao with furnishings "that transcend time, space, nationality, genre and profession". Combining regard for the old with a flair for modernity, steel with stonework, ancient doors made in age-old olive wood with brightly coloured sofas, and a mini Jacuzzi surrounded by tropical plants and century-old imbrices and tegulae. Respect for tradition with a touch of irony.

A corridor decorated in mosaic, with curved contours reminiscent of female hips, leads to the master bedroom, whose door bears the words "Open Sesame". All this is completed with walls in luminescent stone and white Carrara pebbles, and a mural featuring Wile E. Coyote and Roadrunner.

Arclinea, Tadè, Meridiani, Albed, Gandia Blasco, Fish Design, Venini, Hermes, Baccarat, Taitù, Alessi, Iv, Versace, Bisazza, Jacuzzi, Cassina, Lema and DePadova: just some of the companies that have made a significant contribution to the restoration and deservedly stand among the elite of Italian and international manufacturing.



Esterni ed interni di Palazzo Rao.

La ristrutturazione concilia il rispetto dell'antico con il gusto per il moderno: un omaggio alla tradizione, con ironia.

Palazzo Rao, outdoors and indoors.

The renovations combine regard for the old with a flair for modernity: a tribute to tradition, with a hint of irony.



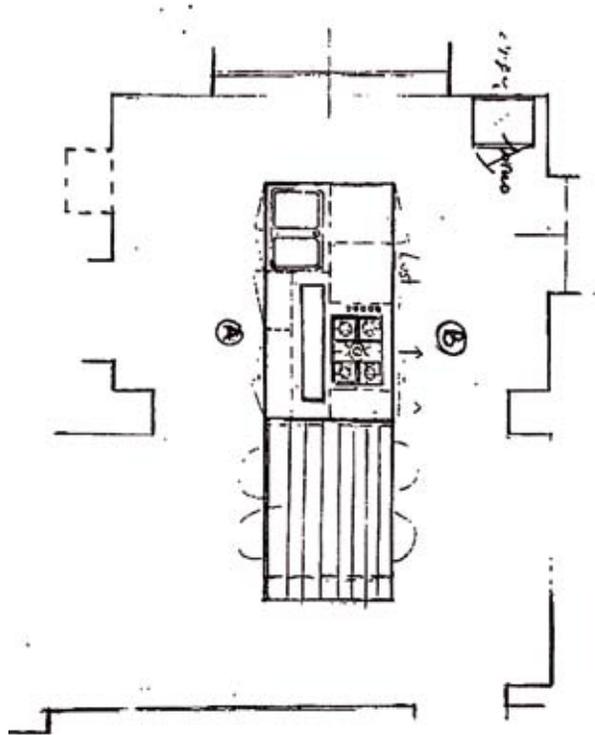




dream Kitchens

Anche il progetto cucina Arclinea per Palazzo Rao rispetta l'esigenza della perfetta armonia tra antico e moderno, tra novità e tradizione, colore e sobrietà: la grande isola Convivium propone top e anta Elegant in acciaio inox, cappa da top Hide, ampia cottura e lavello a doppia vasca, tavolo Up-Down in finitura teak. Elettrodomestici free-standing, coloratissime sedute e mobili antichi completano l'arredo e le funzioni di questo luminosissimo e prestigioso ambiente cucina.

Even the Arclinea kitchen design for Palazzo Rao fulfils the requisites for perfect harmony between old and new, between novelty and tradition, between colour and sobriety. The large Convivium island features Elegant worktop and doors in stainless steel, Hide hood for top, large cooking area and two-basin sink, as well as the Up-Down table with teak finish. Free-standing electrical appliances, vividly coloured chairs and antique furniture complete the decor and functions of this bright and prestigious kitchen. ■

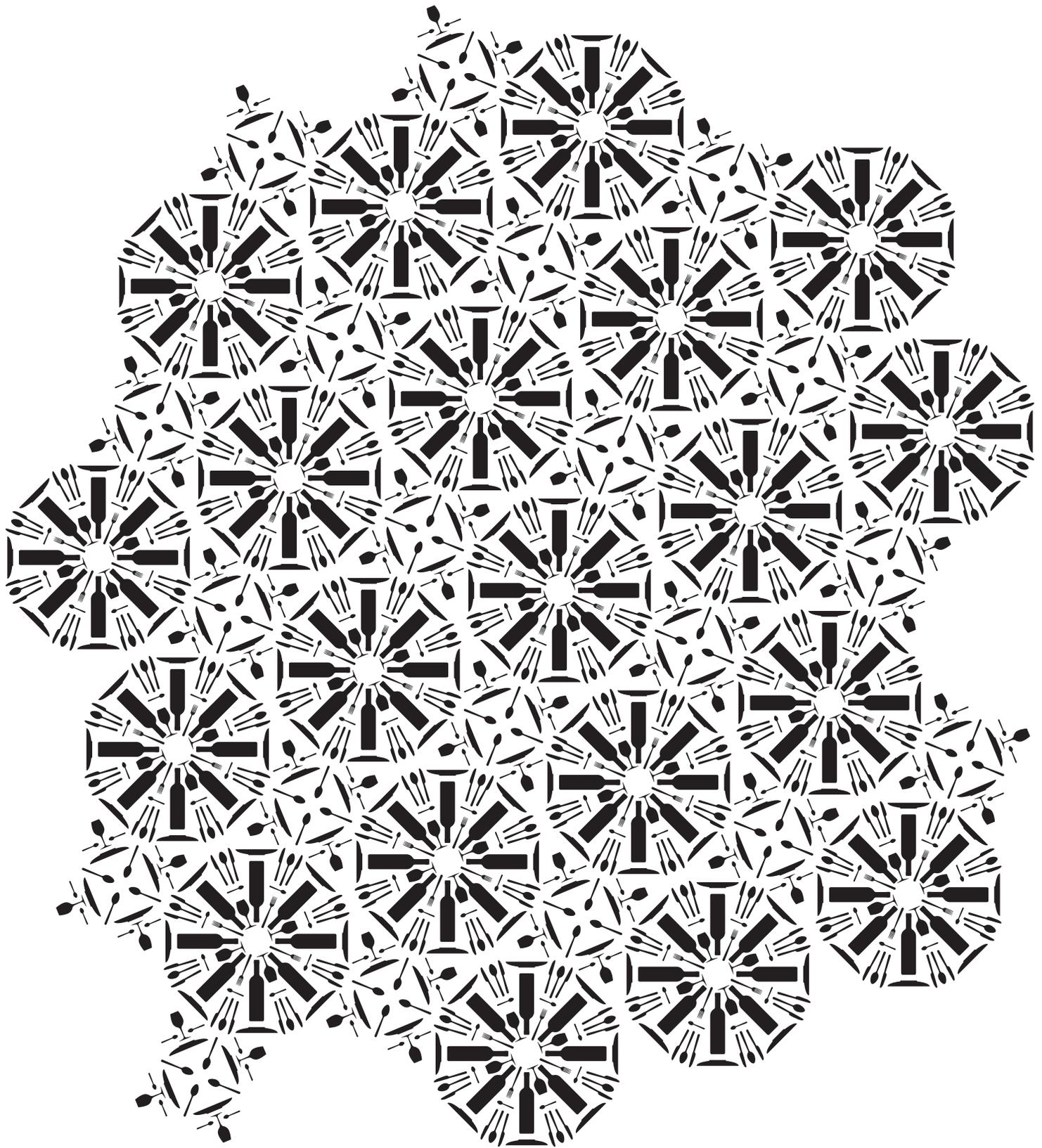


project © by Luca Fiocca Architetto
kitchen project © by Bauhaus

Arclinea
BAUHAUS - Progettazione d'interni



BAUHAUS
Via Imp. Adriano, 60
73100 Lecce (Le) Italia
T. +39 0832453794
F +39 0832302069
bauhauslecce@tin.it



ARCLINEA BOOK 2011/2012

Compie 25 anni la collaborazione tra Arclinea e l'architetto Antonio Citterio: un percorso importante d'innovazione e di creatività, che ha cambiato in modo univoco il comportamento e la ritualità in cucina. L'occasione per celebrare l'importante anniversario è l'edizione del nuovo catalogo Arclinea, il BOOK ARCLINEA 2011/2012.

Mettiamo a confronto i 25 anni appena trascorsi: le idee, il lavoro, le strategie e le scelte aziendali che hanno permesso la grande crescita e lo sviluppo a livello internazionale di Arclinea, attraverso le parole dei due principali protagonisti: Silvio Fortuna, AD Arclinea, e Antonio Citterio, architetto, progettista per Arclinea.

Arclinea and the architect Antonio Citterio celebrate 25 years of collaboration: an important journey of innovation and creativity, which has brought unequivocal change to how kitchens are seen and used. This important milestone is celebrated in publication of the new Arclinea catalogue, the BOOK ARCLINEA 2011/2012.

An overview of the past 25 years: the ideas, work, strategies and choices that have enabled Arclinea to grow and develop enormously on an international level, in the words of the two main players: Silvio Fortuna, Arclinea CEO and Antonio Citterio, architect and designer for Arclinea.

Silvio Fortuna

"La collaborazione con Antonio Citterio cominciò con una sfida: portare nel domestico i concetti della cucina professionale. Nel 1986 sembrava follia fare cucine in acciaio inox con piani cottura enormi, grandi dispense, grandi contenitori refrigerati: ma allora capimmo che si trattava di aprire una strada nuova, che portava più funzionalità, più igiene e nuovi valori estetici nelle case. Poi si passò dal concetto del modello al concetto di Collezione, in cui tutti i prodotti hanno un filo conduttore, una family-line, tale da render sempre ed ovunque riconoscibile il prodotto

Arclinea. La volontà di diffondere e sviluppare una cultura del progetto che estendesse i concetti di Antonio Citterio nelle singole realizzazioni ci indusse a creare il Campus Formativo Aziendale, dove ospitiamo architetti e designer d'interni da tutto il mondo per giornate di formazione sui prodotti Arclinea e sulle loro applicazioni".

"Our collaboration with Antonio Citterio started with a challenge: to bring the professional kitchen concepts into the home. In 1986 it seemed foolish to be making kitchens in stainless steel with enormous hob tops, large pantries and big refrigerated storage units. We realised then that we were actually trail beating, introducing increased functionality, better hygiene and new aesthetic values into homes. From here we moved from the concept of the model to the concept of the collection, whereby all products share a common thread, a family-line, to the extent that Arclinea articles are always recognisable wherever they might be. The desire to spread and develop a culture of design to expand Antonio Citterio's concepts into the individual projects led us to creating the Arclinea Training Campus, where we welcome architects and interior designers from all over the world on training days about Arclinea products and their applications".

Antonio Citterio

"In questi 25 anni di lavoro con Arclinea mi sono dedicato a sperimentare il tema della cucina: dapprima nel mettere a punto un programma perfettamente funzionante dal punto di vista del progetto industriale e, poi, man mano, nel corso degli anni, nell'indagare la cucina dal punto di vista della tipologia. Dallo spazio conviviale all'isola professionale, dal monoblocco compatto al microcosmo funzionale, ogni differente declinazione offre una soluzione di ambiente integrato nello spazio, capace di interpretare i mutamenti della casa contemporanea".

"My 25 years working with Arclinea have been dedicated to experimentation with the concept of the kitchen, starting with fine-tuning of a programme which could function perfectly from an industrial design point of view and then, over the years, gradually studying the various types of kitchens. From a space for socialising to the professional island, from the compact single unit to the functional microcosm, each different interpretation offers a living solution that blends perfectly with its surroundings, the ideal expression of changes in today's homes".

La struttura del Book. Ogni modello della Collezione viene presentato attraverso: 1. Soggetto grafico; 2. Presentazione; 3. Concept / Still life; 4.5. Diversi setting, ciascuno con pianta, assonometria e relativa ambientazione fotografica; 6.7. Dettagli, focus, particolarità; 8. Esempi di progettazione.

The layout of the Book. Each model in the Collection is presented through: 1. Graphic subject; 2. Presentation; 3. Concept / Still life; 4.5. Different settings, each with a plan, axonometric projection and relative photo setting; 6.7. Details, focus, characteristics; 8. Design examples.

Sperimentazione, innovazione, tradizione sembrano fondersi nella concretezza del processo ideativo, che il nuovo catalogo Arclinea esprime con rigore ed eleganza, a volte suggerendo spunti di progettazione davvero unici.

Experimentation, innovation and tradition seem to merge in the tangibility of the idea process, which this new Arclinea catalogue expresses with formality and elegance, at times suggesting ideas for truly unique projects.

Silvio Fortuna

“La mission di Arclinea è armonizzare creatività e tecnologia, convivialità e funzionalità, attraverso soluzioni innovative per ambienti che migliorino la qualità della vita delle persone. Il nuovo catalogo riesce ad esprimere tutto questo offrendosi come strumento evoluto per la rete commerciale e per l'utente finale. Non solo immagini funzionali del prodotto e della sua innovazione nel tempo, ma ambienti e contesti che favoriscono l'individuazione dei diversi stili di vita, aiutano ad intuire il possibile vissuto, accompagnano la scelta consapevole di un prodotto e, soprattutto, della qualità di vivere la cucina ed abitare il suo spazio”.

“The Arclinea mission is to synchronise creativity and technology, socialising and functionality thanks to innovative solutions for rooms that improve people's quality of life. The new catalogue manages to express all this, acting as an evolved tool for the commercial network and the end user. Not just functional photos of the product and its innovation over time, but rooms and settings that recall different lifestyles, helping to reveal possible related experiences, aiding informed product selection and above all, the quality of living a kitchen to the full and enjoying its environment”.

Antonio Citterio

“Da architetto tendo ad affrontare il progetto di un nuovo concept dal punto di vista del progetto d'interni. Mi sono dedicato, quindi, a costruire un programma di soluzioni da offrire quali possibilità di abitare lo spazio. L'idea stessa di questo catalogo è quella di funzionare da abaco delle soluzioni possibili per raccogliere i risultati di questi anni di lavoro in cui abbiamo analizzato, indagato e provveduto ad ingegnerizzare i singoli elementi delle diverse tipologie di cucina: un programma di revisione dello spazio che ci ha permesso di mettere a punto un ampio prospetto di possibilità abitative”.

“As an architect, when faced with planning a new concept, I tend to start with the interior design. I therefore worked towards definition of a programme of practicable living solutions. This catalogue brings together the results of all these years spent analysing, studying and engineering every detail of every kind of kitchen. It is a framework that reworks available space and tailors a wide-ranging selection of alternatives for interiors”.

1.



2.

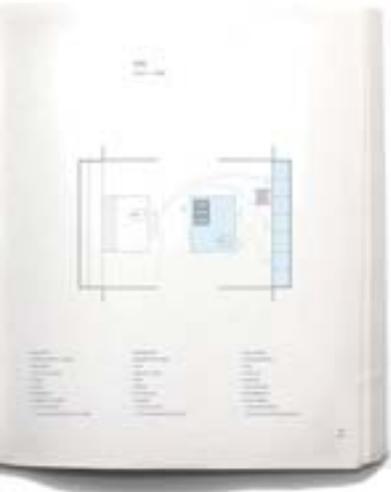


3.



4.





La visione che porta alla realizzazione di ogni nuovo progetto rappresentato all'interno del catalogo appare solidamente animata dalla volontà di rispondere all'evoluzione del mondo della cucina, strettamente correlata all'evoluzione culturale e sociale del fruitore.

The vision that leads to the realisation of every new project illustrated in the catalogue would appear to be strongly driven by a desire to respond to evolution in the world of kitchens, closely linked to the cultural and social evolution of the user.

Silvio Fortuna

"Il mondo della cucina Arclinea ha accompagnato, interpretato e, in alcuni casi, anticipato i grandi cambiamenti e le evoluzioni che la società ha vissuto nel secolo precedente e nel passaggio a quello nuovo, proponendosi sempre di più come spazio da vivere e come luogo privilegiato del piacere, della condivisione e della creatività. Il comportamento e la ritualità nella cucina hanno determinato lo sviluppo di due diverse concezioni che ben si esprimono nella Collezione; così come il progetto della cucina professionale ha influenzato soluzioni nell'ambiente domestico e viceversa, in un continuo processo di contaminazione. L'analisi del mutamento sociale e delle nuove sensibilità che questo genera conduce Arclinea a reinterpretare le peculiarità della cucina. È proprio questa straordinaria competenza produttiva che consente ad Arclinea di offrire le soluzioni più adeguate ai più diversi contesti ed esigenze. Questo modello evolutivo, applicato in ambiti diversi, ha trovato espressione nella Project Division Arclinea, che nei settori dell'Hospitality, del Marine e del Residential, è già realtà accreditata a livello internazionale, con numeri in costante crescita".

"The world of the Arclinea kitchen has accompanied, interpreted and, in some cases, anticipated the great changes and evolutions that society saw in the previous century and at the turn of this one, increasingly more a space for living and somewhere chosen for the pleasure of sharing and creativity. How kitchens are seen and used has determined the development of two different concepts that are wonderfully interpreted in the collection, in the same way that professional kitchen design has influenced solutions for the home and vice versa, in a continual process of contamination. Analysis of social change and the new sensibilities that this generates has led Arclinea to rework the distinctive traits of kitchens. This extraordinary production skill is what permits Arclinea to offer the most suitable solutions for the widest contexts and needs. This evolution model, applied to various areas, has found its expression in the Project Division Arclinea, which in the sectors of Hospitality, Marine and Residential, is already an accredited business on an international level, with numbers in constant growth".

Antonio Citterio

"Ritengo che la cucina, insieme al bagno, sia l'area della casa che più di ogni altra ha attraversato profonde trasformazioni dal punto di vista della cultura dell'abitare contemporaneo: un ambiente attrezzato con le tecnologie più sofisticate, progettato con la stessa cura che si dedica ad un prodotto industriale, ma anche uno spazio flessibile e conviviale, in grado di evolvere con la vita delle persone e di registrare l'evoluzione degli usi e dei costumi. Indubbiamente da qualche anno la cucina ha assunto un ruolo centrale nel progetto d'interni. Da luogo esibito, espressione di status, indice di abbondanza e ottimismo, è andato connotandosi quale luogo dove si accoglie il piacere di cucinare e di trasformare la preparazione del cibo in un'attività creativa e un momento di socializzazione".

"I believe that the kitchen, together with the bathroom, is the area of the home that, more than any other, has undergone a profound transformation from a point of view of contemporary living culture. It is a room equipped with the most sophisticated technologies, designed with the same attention dedicated to an industrial product, but at the same time it is a versatile area for socialising that changes with people's lives and marks the evolution of habits and customs. There is no doubt that over recent years the kitchen has taken on a central role in interior design. It is no longer a showroom, a status symbol, an indicator of abundance and optimism. It now welcomes the pleasure of cooking and of translating food preparation into a creative experience, a place for being together".

Se la cucina rappresenta, oggi più che mai, anche se da sempre per Arclinea, il cuore pulsante della casa, è interessante approfondire il percorso che ha condotto l'azienda a risolvere le problematiche più attuali in termini spaziali, funzionali, tecnologici, in una prospettiva che si apre verso il futuro.

For Arclinea, the kitchen has always been the beating heart of any home, and this is true today more than ever. It is therefore interesting to analyse the direction taken by the company in resolving the most topical problems in terms of space, function and technology, in a perspective that opens to embrace the future.

Silvio Fortuna

“Le grandi trasformazioni e il processo di globalizzazione in atto stanno evidenziando che la cucina si distingue ancora per comportamenti non globali: da quella trivalente tipica dell'area asiatica (dry, wet, service kitchen), alle cucine contenute degli spazi ridotti delle megalopoli, la ricerca del massimo della funzionalità e del piacere dell'abitare si esprime nella personalizzazione. Tuttavia sempre di più gli ambienti devono offrire i vantaggi della moderna organizzazione delle città e dell'uso delle tecnologie informatiche e di comunicazione. Anche la cucina esprime ormai i tratti del contemporaneo, diventa 'diffusa' e 'contaminata', impiega sistemi propri di altri ambienti e integra funzioni nuove come l'home office e l'home theatre. Nella molteplicità delle personalizzazioni, nella varietà delle contaminazioni, ci ispira un unico principio: essere uomo significa abitare, l'abitare è il tratto fondamentale dell'essere umano. Abitare come possibilità di recuperare autenticità, di stare in modo piacevole e protetto nella propria casa, di disporre di un 'tempo lento', che consenta il contatto e la vicinanza con l'essenza delle cose, che dia pace e permetta di esprimere cura. Questa è la nuova ricchezza a cui aspirare: un nuovo lusso, una nuova libertà, da vivere, da toccare, da condividere, quotidianamente, oggi e domani”.

“Ongoing large-scale transformation and the process of globalisation serve to emphasise that the kitchen still stands out due to its non-global use: from the three-part typical configuration in Asia (dry, wet, service kitchen) to kitchens in the smallest of spaces in megalopolises, the search for maximum functionality and pleasure in living is expressed through personalisation.

Antonio Citterio

“La riduzione dello spazio abitativo, causato dall'incremento del valore economico e commerciale degli immobili, mi ha spinto (...) ad affrontare un'opera di revisione delle dimensioni della cucina dal punto di vista delle sue componenti. Nella città contemporanea la diffusione degli 'apartment building', infatti, ha imposto la necessità di offrire soluzioni ridotte nelle dimensioni, ma non nelle prestazioni: ambienti perfettamente funzionanti, capaci di fondersi nello spazio della casa e di adattarsi ad ogni necessità domestica. Questo processo di riduzione è accompagnato, comunque, da un'opera di integrazione degli elementi funzionali e tecnici nello spazio domestico, cosicché un dispositivo come la cappa, per esempio, è assorbito dall'ambiente circostante fino a mimetizzarsi con il soffitto e alcuni elementi preposti alle funzioni del conservare, quale il Closet - una cabina chiusa e abitabile -, aiutano a organizzare non solo le attività strettamente collegate al funzionamento della cucina, ma anche, più in generale, lo spazio architettonico della casa”.

“Smaller living spaces, a result of the increased economic and commercial value of property, have (...) led me to rethink the size of kitchen components. In today's cities the diffusion of apartment blocks, has in fact brought about the need to offer smaller solutions that deliver the same performance. Perfectly functional kitchens that fit in beautifully and adapt to every household need. This downsizing is however accompanied by integration of the functional and technical elements of the living space, so that a device like the hood, for example,

5.



6.

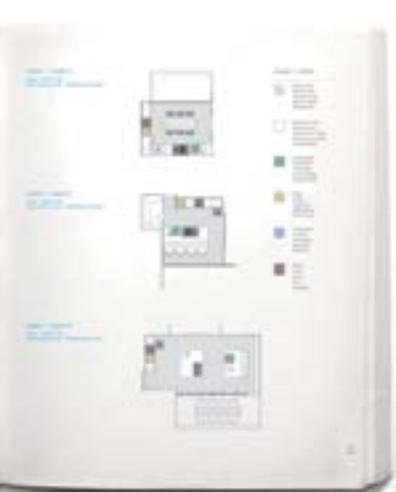


7.



8.





Silvio Fortuna

However layouts must increasingly offer the advantages of modern city organisation and the use of computer and communication technologies. The kitchen today is yet another expression of contemporary features, it becomes 'diffused' and 'contaminated', it uses systems borrowed from other environments and adds new functions like the home office and the home theatre. This multitude of personalisation options and different kinds of contamination are inspired by a single principle however: being human means living, the home is fundamental for all humans. Living seen as a chance to go back to what is real, to enjoy the protection of our home, a slow pace that allows contact and closeness with the essence of things, bringing peace and allowing us to express care. This is the new wealth we should aspire to: a new luxury, a new freedom, for living, touching, sharing, every day, now and in the future".

Antonio Citterio

is absorbed by the surrounding room until it becomes camouflaged as part of the ceiling. Some storage elements, meanwhile, such as the Closet – a closed walk-in unit – help with organisation not only of strictly kitchen-related activities, but also, more in general, of the architectonic interiors". ■

Il Catalogo BOOK ARCLINEA 2011/2012 è disponibile su ordinazione presso i rivenditori Arclinea autorizzati. Per ulteriori informazioni: mktrequests@arclinea.net - info@arclinea.it

The BOOK ARCLINEA 2011/2012 can be ordered at all Arclinea Sales Point.

For further information: mktrequests@arclinea.net - info@arclinea.it



ARCLINEA PRESENTA: VINA, LA CANTINA VINI PER ECCELLENZA. *ARCLINEA INTRODUCES: VINA, THE ULTIMATE WINE STORAGE UNIT.*

Progettata come mobile ideale per la conservazione a temperatura ottimale di vini per il consumo in casa o al ristorante, VINA può davvero completare l'arredo di ogni spazio conviviale, coniugando criteri prettamente funzionali alle esigenze estetiche dell'ambiente.

Disponibile in due misure di larghezza (180 e 240 cm), VINA può contenere, rispettivamente, 112 e 154 bottiglie da 0,75 cl., che all'interno appoggiano su comodi ripiani a rastrello in acciaio inox. VINA ha un'anta in vetrocamera Stopsol con sistema di chiusura complanare, illuminazione interna LED con sensore volumetrico per accensione all'apertura. Le unità refrigeranti mantengono la temperatura interna tra 12 e 14°C e l'umidità relativa > 70%. VINA nasce dall'analisi continua che Arclinea conduce sui processi di mutamento sociale. Il loro monitoraggio consente di lavorare sullo sviluppo delle modalità d'utilizzo, di consumo, di scelta del consumatore, oggi sempre più evoluto ed esigente, determinando criteri di progettazione degli spazi e dei singoli concept funzionali, che parlano alle diverse esigenze, con un linguaggio comune. Non a caso, quindi, VINA è già stata scelta da ristoranti, alberghi, scuole di cucina, produttori di vino, ed è stata presentata ufficialmente ai recenti eventi internazionali Vinitaly (7/11 aprile 2011, Verona), presso lo stand MASI, e Vinoforum (3/18 giugno 2011, Roma).

Designed as an ideal cabinet for keeping wines at an optimum temperature for drinking at home or in the restaurant, VINA can really complete the furnishing of any convivial space, combining strictly functional criteria with the aesthetic demands of the setting.

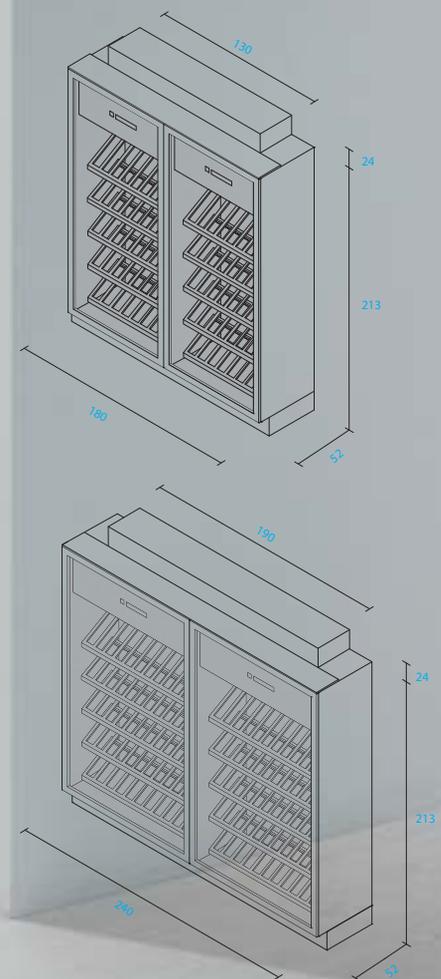
Available in two widths (180 and 240 cm), VINA can hold respectively 112 and 145 0.75 cl bottles, lying inside on convenient stainless steel racks. VINA has a Stopsol double-glazed door with flush closing system, LED internal lighting with a volumetric sensor to switch on the light when opening. The refrigerating units maintain the internal temperature between 12 and 14°C and the relative humidity at > 70%.

VINA springs from the continuous analysis that Arclinea conducts on the processes of social change. This monitoring activity complements the investigation of the means of use, consumption and choice of the consumer, who is more evolved and demanding every day: this is done by determining criteria for designing spaces and functional concepts, that address the different needs with a common language. So it is no coincidence that VINA has already been chosen by restaurants, hotels, culinary schools, wine producers...VINA has been officially presented during the last international exhibitions Vinitaly (7/11 April 2011, Verona, stand MASI) and Vinoforum (3/18 June 2011, Rome). ■

vinòforum
lo spazio del gusto

www.vinoforum.it







ITLAS

RESPECT
THE RHYTHMS
OF THE NATURE



ITLAS.IT

**ITLAS innovation
our 4 STARS!**



ITALIAN FLOORS
WITH THE LOWEST
FORMALDEHYDE
EMISSIONS



The mark of responsible forestry
**RICHIEDI I PRODOTTI
CERTIFICATI FSC-COC**

TAVOLE DEL PIAVE & ASSI DEL CANSIGLIO ARE A THREE MULTILAYER PRE-FINISHED PLANKING OF WIDE SCANTLING SUITABLE FOR FLOORS, FALSE CEILINGS AND SHEATHING. IT IS EXCLUSIVE, CERTIFIED, SAFE, ECO-COMPATIBLE AND MADE ENTIRELY IN ITALY. ALL ITLAS FLOORS ENCAPSULATE A LONG LIST OF SIGNIFICANCE, MOTIVATIONS, EXPLANATIONS, QUALITIES, TECHNICAL FEATURES, CERTIFICATIONS, AND GUARANTEES

CALL AS AT 0039 0438 368040

ASK FOR THE CERTIFICATE FOR BRAND AUTHENTICITY TO OUR AUTHORIZED RETAILERS



OHSAS 18001 CERTIFICATION

(Occupational Health and Safety Assessment Series)

ARCLINEA: ALL'AVANGUARDIA NEL DESIGN CON UNA QUALITÀ SENZA COMPROMESSI.

Dal 24 maggio 2010 Arclinea è una delle prime industrie nel settore cucine in Italia ad aver ottenuto la Certificazione OHSAS 18001 (Occupational Health and Safety Assessment Series), standard internazionale che fissa i requisiti del sistema di gestione a tutela della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori. Il sistema di gestione regolato dalla norma OHSAS è ispirato alla Norma ISO 14001 in tema di Sicurezza e Ambiente. Tale iniziativa è perfettamente in linea con la filosofia aziendale orientata all'individuo, condotta da sempre con continuità, profonda convinzione e attenta responsabilità, riscontrabile nell'atteggiamento sia verso i propri dipendenti e i partner commerciali, sia verso i consumatori.

Più in dettaglio, sul tema dell'eco-sostenibilità, la produzione e i prodotti firmati Arclinea riflettono una filosofia progettuale rispettosa del nostro pianeta e dei suoi abitanti, che si traduce nell'uso di materiali ecosostenibili e in strategie di produzione green. Tra questi citiamo:

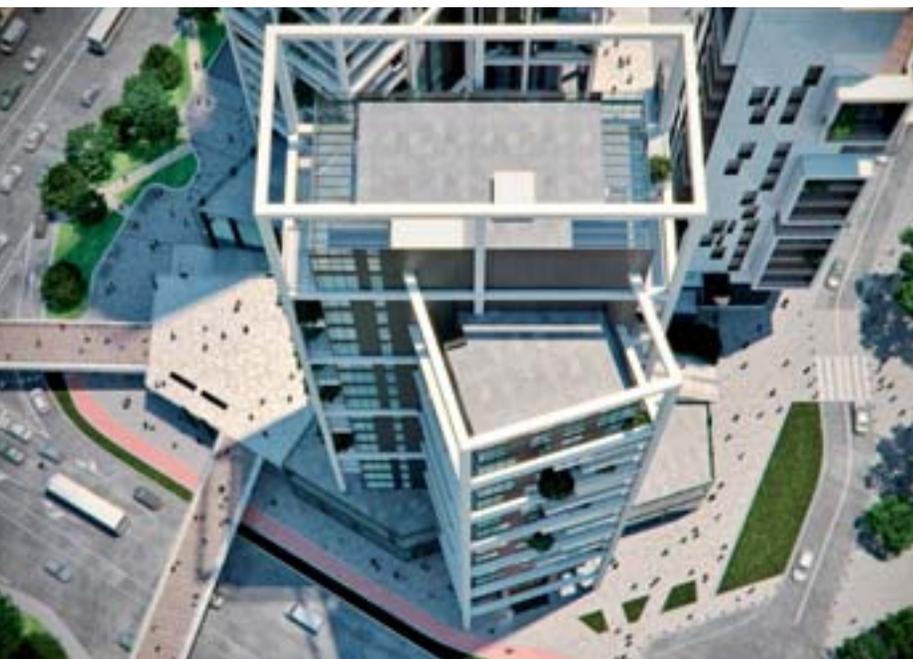
- i "pannelli ecologici", costituiti al 100% da legno riciclato e rigenerato e le essenze di legno provenienti da zone eco-sostenibili;
- la riduzione delle emissioni: tutti gli elementi costruttivi dei mobili Arclinea appartengono alla classe E1 per quanto concerne l'emissione di formaldeide;
- vernici e lacche a base acqua: il processo di lavorazione è quindi più "pulito" e sano e avviene nel pieno rispetto delle normative locali e internazionali in materia di protezione ambientale;
- i materiali riciclabili, come acciaio inox, Solid Ray, alluminio, vetro;
- un processo produttivo rispettoso dell'ambiente: un impianto di rigenerazione di energia converte gli scarti della lavorazione del legno in combustibile;
- impianti di produzione ad Inverter e sistemi di illuminazione collegati alla luminosità esterna per ridurre il consumo energetico;
- recupero pressoché totale dei solventi, grazie ad un sofisticato sistema di distillazione.

ARCLINEA IS ON THE CUTTING EDGE OF DESIGN WITHOUT COMPROMISING ON QUALITY.

On 24 May 2010 Arclinea was one of the first industries in the Italian kitchen sector to obtain OHSAS (Occupational Health and Safety Assessment Series) 18001 Certification, the international standard that establishes requisites for health and safety management at work. The management system governed by the OHSAS is inspired by ISO 14001 safety and environmental standards. This initiative is perfectly in line with our person-centric philosophy, pursued since the start with the continuity, profound conviction and careful responsibility that is evident in our attitude towards staff, commercial partners and customers. Focusing on the concept of sustainability, the Arclinea production and products reflect a spirit of design that respects our living earth and the people who inhabit it - demonstrated in our use of environmental-friendly materials and green manufacturing strategies:

- ecological panels, fabricated from 100% recycled and regenerated wood;
- mahogany, oak and larch veneers from fully managed and sustainable forests;
- low emissions: all constructive parts of Arclinea cabinetry are E1 class for formaldehyde emission;
- non-toxic, water-based paints and lacquers, resulting in a cleaner manufacturing process and full compliance with local and global environmental legislation;
- recycled & recyclable materials, like stainless steel, Solid Ray, aluminium, glass;
- an energy regeneration plant in the factory turns production-waste into fuel;
- inverter production plants and lighting systems connected to external natural light to reduce energy consumption;
- almost total recovery of solvents, thanks to a sophisticated distillation system. ■





RESIDENZE PORTA NUOVA

290.000 METRI QUADRATI NEL CUORE DI MILANO.
IL PIÙ GRANDE PROGETTO DI RIQUALIFICAZIONE URBANA IN EUROPA
CHE COINVOLGERÀ I QUARTIERI GARIBALDI, VARESINE, ISOLA.

*290.000 SQUARE METERS IN THE HEART OF MILAN.
THE LARGEST URBAN RENEWAL PROJECT IN EUROPE,
INVOLVING THE GARIBALDI, VARESINE AND ISOLA DISTRICTS.*



Per le proposte di arredo sono state selezionate le migliori aziende italiane. Sopra: alcune soluzioni per zona giorno, zona bagno e guardaroba. *The furnishings have been provided by Italy's leading manufacturers. Above: some solutions for the living area, bathroom and wardrobe.*

Nascono le Residenze Porta Nuova. Architetture in simbiosi con la luce naturale, pensate dai più grandi progettisti italiani ed internazionali, con proposte che anticipano il futuro dell'abitare in termini di sostenibilità, comfort, sicurezza e qualità dei dettagli. All'esterno, ampi spazi verdi, piazze e percorsi pedonali, connessioni a 4 linee metropolitane e 2 stazioni ferroviarie. Tutto questo ha permesso alle Residenze Porta Nuova di ottenere la prestigiosa certificazione internazionale di sostenibilità LEED (Leadership in Energy and Environmental Design). Gli interni e le aree comuni, progettati da Dolce Vita Homes in collaborazione con lo studio Antonio Citterio Patricia Viel and partners e Coima Image, offrono i più elevati standard di qualità e rappresentano la migliore sintesi dello stile e della creatività italiani.

Arclinea è stata selezionata quale azienda partner per la proposta dell'ambiente cucina dei progetti residenziali, che prevedono oltre 400 appartamenti.

Residenze Porta Nuova become reality. Architectures in symbiosis with natural light, created by great Italian and International designers who see the future of living in terms of sustainability, comfort, safety and attention to details. Wide green areas, piazzas and promenades, connected to 4 underground lines and 2 railway stations. Thanks to these unique features Residenze Porta Nuova obtained the prestigious LEED international certification for green buildings (Leadership in Energy and Environmental Design). The interiors and common areas of the residences, designed by Dolce Vita Homes in collaboration with Studio Antonio Citterio Patricia Viel and Partners and Coima Image, offer the highest quality standards, epitomizing the best of Italian style and creativity.

Arclinea is one of the manufacturers selected as possible suppliers for the kitchens in this residential project which will see realisation of over 400 units. ■

RESIDENZE PORTA NUOVA

Per ulteriori informazioni sul progetto e ufficio vendite
 For further information about the project and sales office
 info@residenzeportanuova.com - www.residenzeportanuova.com
 info@dolcevitahomes.it - www.dolcevitahomes.it
 Per ulteriori informazioni su Arclinea Project Division/references
 For further information about Arclinea Project Division/references
 info@arclinea.it - www.arclinea.com
 Ph. +39 0444 394111



**IL PROGETTO ARCLINEA
 PER RESIDENZE PORTA NUOVA**

Modello: Convivium
Anta: rovere nordico e acciaio inox
Maniglia: Elegant / Artusi
Fusto: Titan bordo antiurto
Guide: acciaio inox tandem box blumotion
Zoccolo: acciaio inox
Top: acciaio inox
Elettrodomestici: Miele
Plus: piano in acciaio h.12 cm con cottura ad induzione, cappa da top Hide a scomparsa, due torrette totem, MAC da 90 cm (Mini Appliances Container), Closet con ante in vetro, pensili con apertura push-pull e profilo LED sottopensile, WIC (Walk-In-Closet) attrezzato internamente, dotato di illuminazione interna e di mensole.

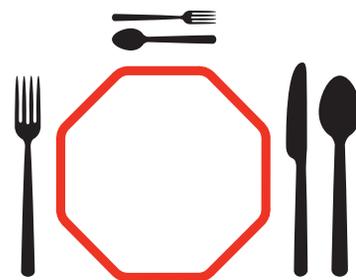
**THE ARCLINEA PROJECT
 FOR RESIDENZE PORTA NUOVA**

Model: Convivium
Door: Nordic Oak and stainless steel
Handle: Elegant / Artusi
Carcass: Titan shockproof edging
Guides: stainless steel tandem box blumotion
Plinth: stainless steel
Top: stainless steel
Appliances: Miele
Plus: top in stainless steel h.12 cm with induction cooktop, integrated hood for top Hide, two Totem plug-socket elements, MAC (Mini Appliances Container) 90 cm, Closet with glass doors, wall units with push-pull openings and LED lighting system under wall unit, WIC (Walk-In-Closet) with internal accessories, internal light and shelves.



**NASCE LA RETE
DI SCUOLE DI CUCINA
FIRMATE
DAL DESIGN ARCLINEA**
*INTRODUCING
THE ARCLINEA DESIGN
COOKING SCHOOL NETWORK*

Arclinea
Design Cooking School





NELL'AULA DI UNA PRESTIGIOSA ACCADEMIA O ALL'INTERNO DEI PIÙ PRESTIGIOSI GOURMET STORE DEL MONDO, NEL RISTORANTE PREFERITO OPPURE IN CASA DELLO CHEF: AMBIENTI E OFFERTE DIVERSIFICATI, CON PROGRAMMI COMPLETI, CHE SODDISFANO TUTTE LE ESIGENZE, PER GLI CHEF PROFESSIONISTI MA SOPRATTUTTO PER GLI AMATORI.

PARIGI, ROMA, VITERBO, MILANO, VICENZA, BRESCIA, MODENA, GENOVA, NEW YORK... ARCLINEA FIRMA OVUNQUE LE SOLUZIONI PROGETTUALI PIÙ INNOVATIVE, CHE RISPONDONO ALL'EVOLUZIONE DELLA CULTURA E DEL PIACERE DI CUCINARE. DALLA CUCINA DEL RISTORANTE ALLA "CUCINA DI CASA"; DALLA CUCINA DI CASA ALLA "SCUOLA DI CUCINA"...

INSIDE A PRESTIGIOUS ACADEMY, OR IN ONE OF THE WORLD'S MOST PRESTIGIOUS GOURMET STORES, IN A FAVOURITE RESTAURANT OR EVEN THE CHEF'S OWN HOME: A RANGE OF DIFFERENT SETTINGS AND SOLUTIONS, WITH COMPLETE PROGRAMMES THAT CATER FOR ALL NEEDS, BOTH FOR PROFESSIONAL CHEFS BUT PARTICULARLY FOR AMATEURS.

PARIS, ROME, VITERBO, MILAN, VICENZA, BRESCIA, MODENA, GENOVA, NEW YORK... WHEREVER YOU GO, ARCLINEA IS THE AUTHOR THE MOST INNOVATIVE DESIGN SOLUTIONS, KEEPING ONE STEP AHEAD OF EVER EVOLVING CULTURE AND CULINARY PLEASURES. FROM THE PROFESSIONAL KITCHEN TO THE "DOMESTIC KITCHEN", AND FROM THE DOMESTIC KITCHEN TO THE "COOKING SCHOOL"...

Nel corso degli ultimi vent'anni Arclinea ha saputo cambiare in modo univoco il comportamento e la ritualità in cucina. La ricerca continua e l'analisi dei comportamenti e più in generale dell'approccio al cibo, dalla sua preparazione al suo consumo, hanno reso Arclinea protagonista in un ambito affine ma distinto: quello del progetto di soluzioni professionali per scuole di cucina e ristoranti.

Arclinea ritorna proprio dove aveva indagato, oltre vent'anni fa, operando quello scarto progettuale che le permise di portare con successo la cucina del ristorante, con le sue prestazioni, i suoi materiali, la sua razionalità operativa, nella casa delle persone.

Arclinea ha sempre concepito la cucina come ambiente da vivere e da usare, coltivando, senza mai abbandonarla, quella cultura del cibo che è una tradizione tutta italiana, oggi esportata ovunque con successo. Nel processo evolutivo di Arclinea, questa tradizione diventa capacità di cogliere aspetti che possono essere interpretati creativamente per generare "valore". E che si calano nella "mission" aziendale. Tradizione e innovazione si uniscono oggi per consentire prestazioni culinarie ancora più alte, all'interno di spazi e luoghi differenziati. Esigenze, funzioni e competenze diverse sono ogni volta progettabili da Arclinea in modo concreto, razionale, puntuale, accogliente. Tradizione che diventa innovazione: possiamo dire. Per realizzare progetti dove la cucina viene interpretata creativamente, in termini espressivi e passionali... Dove la funzione non è mai fine a se stessa e l'emotività si porta dentro un bagaglio di esperienza... Dove la competenza gioca il meraviglioso incarico dell'invenzione... Dove, sempre più numerosi, dialogano gli Chef che scelgono Arclinea...

Over the past twenty years, Arclinea has succeeded in changing kitchen rituals and behaviour definitively. Ongoing research and the analysis of behaviour and the approach to food (from its preparation to its consumption) in general, have made Arclinea the main player in a similar yet distinctive field: designing professional solutions for cooking school and restaurants.

Arclinea goes back to exactly where it began its study over twenty years ago, introducing a new design concept that enabled it to successfully bring restaurant kitchens, with their performance, materials and functional rationality, into people's homes.

Arclinea has always conceived the kitchen as an environment to be lived in and used, nurturing the signature Italian culture of food, a tradition that is successfully exported around the globe today. In the evolutionary process of Arclinea, this tradition becomes the ability to tap into aspects that can be creatively interpreted to generate "value", and which are identified with the company mission. Tradition and innovation are combined today to allow for even higher culinary performance, in differentiated spaces and places. A range of needs, functions and competences can be designed each time by Arclinea in a concrete, rational, precise and attractive way. Tradition, we can say, actually becomes innovation. Designs where the kitchen is interpreted with creativity, passion and flair ... Where function is never a means to an end and the mood is a wealth of experiences... Where expertise meets invention for marvellous results... Where the ever-increasing number of chefs who choose Arclinea can converse...

GOURMET STORE INTERNAZIONALI INTERNATIONAL GOURMET STORES

Sono passati 5 anni da quando Oscar Farinetti ha deciso di credere, investire e lanciare il concept vincente di Eataly: un progetto di gourmet store internazionali d'eccellenza, dove si possono trovare i migliori prodotti enogastronomici italiani, da acquistare o consumare sul posto. Al loro interno anche scuole di cucina e corsi tenuti da Chef di prestigio. Il gruppo è cresciuto tanto che Eataly vanta oggi ben 12 negozi in Italia, Stati Uniti e Giappone. Con nuovi obiettivi da realizzare nel prossimo futuro. Lui li definisce "negozi di armonia in luoghi di armonia". Per l'arredo delle scuole di cucina Eataly ha scelto Arclinea. Perché la qualità e l'armonia possano esprimersi a 360°.

NEL RISTORANTE...LA SCUOLA DI CUCINA A COOKING SCHOOL...IN A RESTAURANT

"Talento e Passione" è il motto dei "Jeunes Restaurateurs d'Europe" (JRE), l'associazione che riunisce i migliori e i più giovani rappresentanti dell'alta gastronomia. Un network europeo di cuochi e ristoratori professionisti, interpreti lungimiranti della propria epoca che, con grande rigore, inesauribile creatività e rispetto del patrimonio gastronomico locale, danno vita a una cucina moderna e profondamente radicata nel territorio. Fanno parte di questa associazione anche lo Chef Nicola Portinari e lo Chef Luca Marchini. Entrambi hanno scelto Arclinea per il progetto della scuola di cucina allestita all'interno dei loro già ben affermati e rinomati ristoranti.

A PARIGI E MILANO: IN CASA DELLO CHEF PARIS AND MILAN: AT HOME WITH THE CHEF

Alba e Csaba: due personalità eccezionali, due donne straordinarie. Che affascinano e conquistano, che comunicano entusiasmo, energia e bellezza. Hanno portato i loro progetti professionali fin dentro le loro case, realizzando proprio qui, negli spazi arredati da Arclinea, i corsi di cucina per amatori. Dentro a questi ambienti domestici personali, intimi, veri, la loro passione per la cucina viene trasmessa a chi ha voglia di imparare. Con una semplicità ed un entusiasmo davvero speciali, che si rinnovano, quotidianamente.

DOVE LA CUCINA INCONTRA LA CULTURA A MEETING BETWEEN CUISINE AND CULTURE

Spazi per eventi "food and beverage" o anche per leggere o presentare un libro. Dal cuore di Brescia al cuore di Roma, due spazi molto diversi tra loro ma con una "mission" comune: fare cultura. Cultura del nutrirsi meglio, cultura del prodotto italiano di qualità ed esaltazione del prodotto locale.

L'ACCADEMIA THE ACADEMY

Un centro di cultura gastronomica unico in Europa. Cucina non è solo cibo, è anche arte, storia, tradizione, cultura. La Boscolo Etoile Academy rappresenta un progetto-scuola a 360°: per giovani promesse, per professionisti, per amanti dell'arte culinaria e il buon cibo. Arte culinaria a tutti i livelli basata sulla conoscenza del prodotto, delle sue adeguate trasformazioni e sull'utilizzo delle moderne attrezzature, grazie ai diversi laboratori pratici. La biblioteca multimediale dell'Accademia dispone di numerose postazioni internet che permettono di consultare oltre 100.000 pagine di un'intera collezione di testi antichi di gastronomia.

Five years have passed since Oscar Farinetti decided to believe, invest in and launch the winning Eataly concept. A chain of outstanding international gourmet stores, where you can find the best Italian food and wine to buy or consume on the premises, also home to cooking schools and courses held by prestigious chefs. The group has grown so much that Eataly can today boast no fewer than 12 stores in Italy, the United States and Japan, with new goals to achieve in the near future. Farinetti defines Eataly as "harmonious stores in harmonious places", and has chosen Arclinea to furnish its cooking schools, so that quality and harmony can be expressed to the full.

"Talent and Passion" is the slogan of "Jeunes Restaurateurs d'Europe" (JRE), the association that unites the best and youngest representatives of gourmet cuisine. A European network of professional cooks and restaurateurs, foresighted interpreters of their age, who have given life to a modern cuisine deeply rooted in the local area, with great precision, endless creativity and regard for the local food heritage. Members of this association include chefs Nicola Portinari and Marchini, who have chosen Arclinea to design the cooking school inside their now firmly established and famous restaurants.

Alba and Csaba: two exceptional figures, two extraordinary women. Charming and captivating, oozing enthusiasm, energy and beauty. They have brought their professional projects right into their own homes, offering courses for amateurs in areas furnished by Arclinea. Real, personal and intimate settings where their passion for cooking is conveyed to those with a desire to learn. A truly special brand of simplicity and enthusiasm, with a new lease of life each day.

Areas for "food and beverage" events or even for book readings and launches. From the heart of Brescia to the heart of Rome, two different settings with a shared "mission": promoting culture. The culture of a better diet, the culture of quality Italian products and the valorisation of local products.

A pre-eminent European centre of gourmet culture. Cooking is not just food; it is also art, history, tradition and culture. The Boscolo Etoile Academy is an all-encompassing school project for young promises, professionals and even for fans of cooking and good food. All levels of culinary art are taught in practical workshops based on knowledge of ingredients and their preparation and the use of modern equipment. The Academy's multimedia library offers plenty of internet stations giving access to over 100,000 pages from a whole collection of old books on the subject.



EATALY 
New York

Chefs Mario Batali, Lidia Bastianich, Joe Bastianich

200 5th Avenue, Manhattan - NY
+1 646-398-5100 - www.eatalyny.com



"WE SELL WHAT WE COOK AND WE COOK WHAT WE SELL" –
OLTRE 15.000 METRI QUADRI DI ENOGASTRONOMIA 100% ITALIANA.
Eataly New York inaugura a settembre 2011 un nuovo spazio tutto dedicato ai corsi di cucina, all'interno della sede che già rappresenta un punto di riferimento per il Made in Italy del food nel cuore della Grande Mela. Per la prestigiosa sede di New York Eataly ha scelto Arclinea; partner per la parte elettrodomestici è Sub-Zero/Wolf. Il progetto prevede un'isola Convivium con anta Elegant in finitura rovere nordico, parete di contenitori con maniglia Artusi in acciaio inox, VINA mobile conservazione vini misura 180 cm. L'aspirazione è affidata al soffitto aspirante. Prestigiosi i nomi degli Chef che collaborano con Eataly NY: Mario Batali, Lidia Bastianich e Joe Bastianich.

"WE SELL WHAT WE COOK AND WE COOK WHAT WE SELL" –
50.000 SQUARE FEET OF 100% ITALIAN FOOD EXPERIENCE.
In September 2011, Eataly New York is to open a new area entirely devoted to cookery courses inside the premises that already stands as a benchmark for Italian produce in the heart of the Big Apple. For its prestigious New York store, Eataly has chosen Arclinea, with Sub-Zero/Wolf as its partner for electrical appliances. The project involves a Convivium Island with Nordic oak finish Elegant door, walls of tall units with stainless steel Artusi handles, a 180 cm VINA wine storage unit, and a ceiling mounted extraction unit. Chefs Mario Batali, Lidia Bastianich and Joe Bastianich are the prominent names set to work in collaboration with Eataly NY.



EATALY 
Genova / Genoa

Edificio Millo, Porto Antico, Calata Cattaneo, 15 (next to the Aquarium) - Genoa
+39 010 8698721 - www.genova.eataly.it



Ad aprile il gruppo Eataly ha inaugurato la sede nel capoluogo ligure, portando anche qui l'insegna Eataly-Alti Cibi. Il nuovo emporio enogastronomico di 2.000 mq si trova all'ultimo piano dell'edificio Millo, in pieno Porto Antico: vanta un'esclusiva terrazza vetrata con vista panoramica sul mare firmata dalla Renzo Piano Building Workshop e consente ai visitatori non solo di fare la spesa ma anche di assistere a lezioni-degustazioni e di incontrare i protagonisti della cultura alimentare e non. L'aula didattica riservata ai corsi di cucina per adulti e bambini è un progetto esclusivo Arclinea per Eataly con al suo interno un'attrezzatissima isola Convivium anta Elegant in rovere naturale e ampi vani a giorno nella parte frontale. Per l'aspirazione dei fumi Arclinea ha installato il soffitto aspirante. Elettrodomestici Scholtès.

In April, the Eataly Group inaugurated its Genoa premises, marking the debut of the Eataly-Alti Cibi brand in Liguria. The new 2,000 m² food and wine emporium is on the top floor of the Millo building, in the heart of the Porto Antico. It boasts an exclusive glazed terrace with panoramic view of the sea, designed by Renzo Piano Building Workshop, giving visitors the chance not only to shop but also to attend lessons, tastings and meet stars from the culinary world and more. The kitchen classroom for adults and children's culinary courses is an Arclinea exclusive project for Eataly. Inside, a highly equipped Convivium island has been designed with Elegant doors in natural oak and spacious open shelves in the front. For fume extraction, Arclinea has installed the ceiling-mounted extraction unit. Appliances by Scholtès.



LA PECCA

Lonigo, Vicenza

Chef Nicola Portinari (** Michelin)

Via Giovanelli, 2 - Lonigo (Vicenza)

+39 0444 830214 - info@lapeca.it - www.lapeca.it



“Quando il concept della scuola di cucina ha preso forma e questa idea dei corsi ci ha definitivamente convinto, ci siamo trovati a dover scegliere una cucina. Oltre all’aspetto funzionale, era necessario considerare quello psicologico, legato alla necessità di ricreare un ambiente che fosse in tutto e per tutto, domestico. La scelta di Arclinea va in questa direzione: un prestigioso nome vicentino, noto a livello mondiale, che in più aiuta i nostri allievi a sentirsi a casa. E poi con Arclinea ci siamo viziati anche noi Chef, grazie ad alcune soluzioni tecniche davvero interessanti dal punto di vista professionale”.

Cucina modello Convivium - Elettrodomestici Kitchen Aid.

“When the concept of the culinary school took shape, and this idea of courses had us definitely convinced, we found ourselves having to choose a kitchen. In addition to the functional aspect it was also necessary to consider the psychological need to create an environment which was homely, in itself and for every purpose. Choosing Arclinea meets this need - a prestigious name from Vicenza, famous worldwide, that can help our students feel at home. We chefs can also feel spoiled when using Arclinea, due to various technical solutions which are really appealing from a professional point of view”.

Convivium kitchen - Appliances by Kitchen Aid.



AMALTEA

Modena

Chef Luca Marchini (* Michelin)

Ristorante “L’Erba del Re”, Via Castel Maraldo, 45 - Modena

+39 059 218188 - ristorante@lerbadelre.it



“Meticolosa precisione, eleganza indiscussa, leggerezza visiva, linearità delle forme, coesistenza contemporanea di ‘elementi a colori, ma monocromatici’, perseguimento della funzionalità, diplomazia gestionale dell’evidente ossimoro ‘imponenza ... a servizio di chi usa la cucina’: sono tutte sensazioni percepite nel vivere una cucina Arclinea. Armoniosa palpabilità di equilibri difficili da raggiungere, al fine di permettere espressioni emozionali: questa è la mia idea di cucina Arclinea. E questo è tale forse perché ricalca l’auspicata quotidianità de L’Erba del Re. Ci siamo ‘conosciuti’ nel settembre del 2009, in un’area di confine del Nord Europa: Nercanne fa da sfondo a difficili ed impegnative lezioni di cucina in lingua straniera. Qui il lieto incontro con una cucina Artusi mi ha permesso di toccare con mano ciò che ho sempre solo immaginato”.

Cucina modello Convivium - Elettrodomestici Foster.

“Meticulous precision, undeniable elegance, harmonious design, linear forms, sophisticated chromatic matches, the pursuit of functionality, and an effective equilibrium between the imposing appearance of the installation and its ergonomic functionality: these are feelings that you experience when living with an Arclinea kitchen. You can appreciate all the ambitious balance that has been achieved, conceived to allow results that are real expressions of emotion. That is what I get from an Arclinea kitchen, reflecting what I seek to do every day at L’Erba del Re. We “met” in September 2009: it was up in the North of Europe, at Nercanne, the scene of difficult and demanding cooking lessons in a foreign language; there the happy encounter with an Artusi kitchen enabled me to have first-hand experience of a quality that I had always only imagined”.

Convivium kitchen - Appliances by Foster.



A PARIGI E MILANO: IN CASA DELLO CHEF PARIS AND MILAN: AT HOME WITH THE CHEF



ATELIER “PAROLE IN CUCINA”

Parigi / Paris

Chef Alba Pezone

5, impasse du Curé - Paris

info@paroleincucina.com - www.paroleincucina.com

“Per la mia scuola di cucina ho sempre voluto una cucina Arclinea: funzionale, estetica, conviviale, che rispecchi la mia idea di cucina e possa accogliere i miei allievi. Così, per Parole in Cucina, Arclinea ha organizzato gli spazi tenendo conto delle mie necessità, dei miei riti, dei miei desideri. Ho una cucina Arclinea dal... 2004! E penso che sia anche grazie ad Arclinea se con i miei allievi ottengo sempre i migliori risultati, sia tecnici che emozionali...”
“I had always wanted an Arclinea kitchen for my cookery school: they are functional, good-looking, convivial and the epitome of my idea of a kitchen, perfect for welcoming my students. For Parole in Cucina, Arclinea therefore organised the layout with my needs in mind, considering my habits and desires. I have had an Arclinea kitchen since... 2004! And I think that it is also thanks to Arclinea that I always get the best results from my students, both technical and emotional...”

(Alba Pezone)

Parole in Cucina è la scuola di cucina italiana che Alba Pezone ha voluto creare a Parigi, nel 2004. Nel quotidiano Le Figaro del 17/18 aprile 2004, François Simon scriveva: “Se siete pazzi per l'Italia, ecco una buona notizia: l'apertura della scuola Parole in Cucina, lanciata da una straordinaria napoletana, patita di arte culinaria, Alba Pezone...”
Cucina modello Italia - Elettrodomestici Scholtès.

Parole in Cucina is the Italian cookery school that Alba Pezone opened in Paris in 2004. In the 17/18 April 2004 edition of Le Figaro newspaper, François Simon wrote: “If you are mad about Italy, here's some good news: Alba Pezone, an extraordinary Neapolitan and aficionado of the culinary art has opened her cookery school, Parole in Cucina...”
Italia kitchen - Appliances by Scholtès.



LEZIONI PRIVATE

Milano / Milan

Chef Csaba dalla Zorza

Largo Francesco Richini, 14 (sede di Luxury Books) - Milan

+39 02 582997 - www.csabadallazorza.com

“Arclinea per me non è solo la cucina, è il centro nevralgico della mia casa: al tempo stesso funzionale, accogliente, contemporanea. Intorno alla mia ‘Lignum et Lapis’ si svolgono le ‘lezioni private’: corsi di cucina a numero chiuso, per imparare a trasformare l'ordinario in straordinario”.

“Arclinea doesn't just mean a kitchen for me, it is the nerve centre of my home: it is functional, welcoming, and contemporary all at the same time. The private lessons I hold take place around my ‘Lignum et Lapis’: culinary courses with a limited number of places, to learn how to turn the ordinary into the extraordinary”.

(Csaba dalla Zorza)

Csaba dalla Zorza è una food writer che ha fatto del cibo la sua sofisticata ossessione. Dopo aver frequentato la scuola parigina Le Cordon Bleu ha perfezionato la propria carriera per portare in Italia l'entertaining internazionale. Le sue trasmissioni televisive sono una guida allo stile gastronomico contemporaneo. I suoi libri raccontano la cucina con uno stile fresco, inedito, sempre di grande fascino, che unisce un approccio elegante alla grande semplicità per dare a chiunque la possibilità di trasformare la cucina casalinga in qualcosa di straordinario, senza sforzo.
Cucina modello Lignum et Lapis - Elettrodomestici Kitchen Aid.

Csaba dalla Zorza is a food writer who has turned food into a sophisticated obsession. After attending Le Cordon Bleu school in Paris, she fine-tuned her skills to a degree that enabled her to bring international entertaining to Italy. Her TV programmes are a guide to contemporary gourmet style. Her books always provide a very appealing, fresh, new slant, combining an elegant approach with great simplicity to give everyone the chance to effortlessly turn home cooking into something extraordinary.
Lignum et Lapis kitchen - Appliances by Kitchen Aid.



BUONISSIMO “L’arcipelago del gusto / The Archipelago of taste”

Brescia

[Chef Francesca Marsetti](mailto:buonissimobrescia@gruppomartini.net)

Corso Mameli, 23 - Brescia

buonissimobrescia@gruppomartini.net

“È molto semplice per un professionista cucinare su delle cucine così... pensate per casa ma con tutta la tecnologia per cucinare come in un ristorante! E poi in più sono molto belle ed è come indossare un bel vestito... che valorizza la tua figura!”

“It’s very simple for a professional to cook on kitchens like these... designed for the home but with all the technology for cooking in a restaurant! Plus, they are very beautiful, like wearing a nice dress... that flatters your figure!”

(Chef Francesca Marsetti)

Buonissimo è una vetrina dell’eccellenza dell’agroalimentare, realizzato dalla Famiglia Martini di Rovereto, in collaborazione con il Comune di Brescia e il supporto dello studio d’architettura Flavio Albanese. L’Arcipelago del gusto intende approfondire l’esperienza del food a tutto tondo, proponendo diversi approcci verso il cibo, a cominciare dai fornelli ma pensando anche alla cultura. Cucina modello Convivium - Elettrodomestici Foster.

“La cucina Arclinea sta qui dentro perfettamente (...) perchè da sempre Arclinea non è semplicemente una produzione di oggetti funzionali, bensì una produzione di oggetti che aggiungono ogni volta un forte plusvalore intellettuale e culturale”.

(Flavio Albanese)

Buonissimo celebrates the Italian agro-food excellencies; it has been realized by Martini Family from Rovereto, in collaboration with Brescia Local Authorities and with support from the Flavio Albanese architecture studio. The Archipelago of taste intends to start at the hob and journey deep into the global experience of food, offering different approaches to food. Convivium kitchen - Appliances by Foster.

“Arclinea kitchens are perfectly at home here (...) because Arclinea has always been more than just a production of functional objects, but a production of objects that always added a strong intellectual and cultural premium”.

(Flavio Albanese)



THAT’S AMORE & FABILOUS COOKING DAY

Roma / Rome

[Chef Fabio Massimo Bongiani](http://www.fabiolouscookingday.com)

next opening Via dei Vaccinari, 72 - Rome

www.fabiolouscookingday.com

“Questo progetto è nato in collaborazione con Arclinea (...) in un luogo bellissimo, un’ex ‘bisca’ degli anni Venti. Non solo corsi di cucina: io lo considero uno spazio per eventi legati al food and beverage, per l’esaltazione del prodotto locale, che spesso viene dimenticato. Credo che noi abbiamo la gran fortuna di avere forse il prodotto migliore al mondo e dobbiamo fare poco per esaltarlo, perché si racconta da solo”.

“This project began in collaboration with Arclinea (...), it’s a fantastic place, an old ‘gambling den’ of the Twenties. We won’t just be holding cooking lessons: I consider it a space for events linked with food and beverage, so it’s a way of enhancing the local product, which is often forgotten. We’ve really been very lucky: because we already have perhaps the best product in the world and we have to do very little to enhance it, because it speaks for itself”.

(Chef Fabio Massimo Bongiani)

Il Fabiolous Cooking Day è un format creato da Fabio Bongiani con l’idea di mettere insieme il cibo italiano e la cultura italiana per offrire un’esperienza unica a tutti coloro che visitano Roma. Oggi le sue scuole riscuotono un grande successo principalmente perché insegnano la cucina italiana, non solo attraverso ricette che esaltano il prodotto locale, ma soprattutto stimolando la creatività e coinvolgendo gli ospiti nella scelta degli ingredienti acquistati nei tipici mercati romani. A settembre aprirà la nuova scuola di cucina con Arclinea nel centro storico di Roma.

Cucina modello Convivium - Elettrodomestici Foster.

Fabiolous Cooking Day was created by Fabio Bongiani as a format that combines Italian food and Italian culture to provide a unique experience for all visitors to Rome. Today his schools owe their huge success mainly because they teach Italian cookery not only with recipes that enhance local products but above all because they stimulate creativity and involve guests in the choice of ingredients bought in typical Roman markets.

September will see the opening of a new cookery school with Arclinea in the historical centre of Rome.

Convivium kitchen - Appliances by Foster.



BOSCOLO ETOILE ACADEMY

Tuscany

Chef Rossano Boscolo

Largo della pace - Tuscany (VT)

+39 0761.445160 - info@istitutoetoile.it - www.istitutoetoile.it

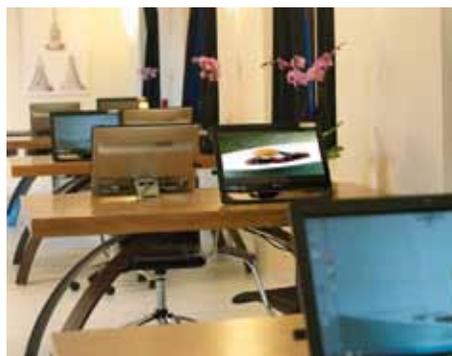
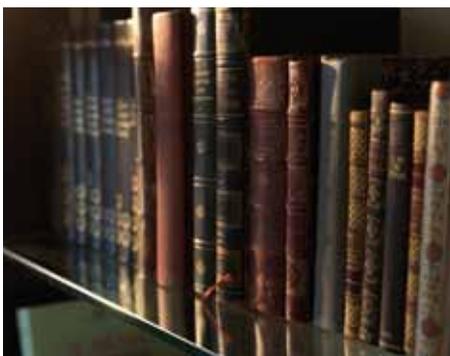
"Ho scelto Arclinea perché, per me che lavoro da sempre nel settore professionale, è la cucina che vorrei in casa mia. Per la qualità delle finiture, per i contenuti, per il rapporto di tecnologia applicata. Mi diverto a preparare i miei piatti su una cucina Arclinea: anche come professionista".

"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)

Boscolo Etoile Academy è un centro di cultura gastronomica unico nel suo genere, fondato nel 1985. La nuova sede è stata trasferita da Venezia a Tuscany nel 2010 e copre una superficie di 2500 mq. L'area esterna, che comprende un parco e un giardino botanico, è di 1700 mq. Si tratta di un progetto-scuola a 360 gradi: per giovani promesse, per professionisti, ora anche per amanti dell'arte culinaria e del buon cibo. L'accademia 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 con 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'. 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. 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. Sul fondo, la grande postazione dello Chef: blocco ad isola in acciaio inox con top in marmo Carrara, parete attrezzata in finitura rovere nordico e blocco lavaggio in acciaio inox. Un triplo sistema di ante rientranti Pocket scherma l'alloggio delle funzioni di conservazione. Gli elettrodomestici scelti sono Scholtès. In un luogo d'eccellenza non potevano mancare queste piccole, grandi cucine: perfette per ogni casa e per ogni Chef.

Boscolo Etoile Academy has been a unique centre of gourmet culture since 1985. It moved from Venice to Tuscany in 2010, to a 2500 m² location surrounded by 1700 m² of park and botanical garden. The Academy is a one-of-its-kind centre of gastronomic culture: an all-encompassing school-project, for young up-and-comings, for professionals and even for fans of cooking and good food, which offers technologically advanced workshops for cooking and baking courses of different levels, the first multimedia library of ancient cookery books, a botanical garden 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'. The demonstration kitchen for practical cookery courses, reserved for Chefs but open to amateurs on weekends, was conceived, designed, made and installed by Arclinea. 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. At the top is the large instructor's workstation: a stainless steel island with Carrara marble worktop, a fully equipped wall of tall units in Nordic oak and a washing unit in stainless steel complete the work and storage areas. A Pocket triple recessed door system screens the storage space. Appliances by Scholtès. In such a place of excellence, these small, fine kitchens are a must: perfect for every home and for every Chef. ■



Arclinea
Design Cooking School

Per ulteriori informazioni su Arclinea Design
Cooking School / For further information about
Arclinea Design Cooking School:
+39 0444 394111 - info@arclinea.it
www.arclinea.com



Miele

“FOREVER BETTER”

Visita a Gütersloh / Visit to Gütersloh

PH. SARAH SCHRÖDER

ARCLINEA & MIELE, DUE AZIENDE SIMILI PER STORIA, QUALITÀ, STRATEGIE E POSIZIONAMENTO. UN AVVICINAMENTO CONTINUO E CRESCENTE, PERCHÉ DALLE SINERGIE NASCONO NUOVE, GRANDI OPPORTUNITÀ.

Il 14 e 15 febbraio alcuni tra i rivenditori esclusivi Arclinea più importanti del mondo sono stati accolti nella prestigiosa sede di Miele a Gütersloh, in Germania. Due giorni che hanno permesso uno scambio di conoscenze e propositi, per un progetto all'insegna del "crescere insieme". Anche questo articolo è frutto delle sinergie tra Arclinea e Miele. Il Sig. Gernot Trettenbrein, Senior Marketing Executive Miele & Cie. KG, risponde alle nostre domande.

ARCLINEA & MIELE, TWO COMPANIES THAT SHARE A SIMILAR HISTORY, QUALITY, STRATEGIES AND POSITIONING. AN ONGOING, GROWING AFFINITY, SO THAT SYNERGIES MAY GIVE RISE TO MAJOR NEW OPPORTUNITIES.

On 14 and 15 February 2011, some of the world's most important exclusive Arclinea retailers were invited to the prestigious Miele headquarters in Gütersloh, Germany. Two days that allowed for an exchange of knowledge and goals, as part of a "joint development" project. Even this article is the fruit of the synergy between Arclinea and Miele. Mr. Gernot Trettenbrein, Senior Marketing Executive Miele & Cie KG, answers our questions.

Da sinistra: arrivo degli ospiti, saluto di benvenuto di G. Trettenbrein e M. Miele e inizio lavori.

From left: the guests arriving, a welcome from G. Trettenbrein and M. Miele and work begins.





Vari momenti delle due giornate, che hanno visto l'alternarsi di visite didattiche e momenti di piacevole convivialità.
Some moments from the two days, which saw educational visits interspersed with moments of pleasant conviviality.

ARCLINEA: "Egregio Signor Trettenbrein, tra Miele e Arclinea si è stabilita una strategia di marketing congiunto a livello internazionale. Cosa accomuna le due aziende?"

TRETTENBREIN: "Parliamo di due aziende storiche, a conduzione familiare, che si contraddistinguono per il loro posizionamento come marca premium. Entrambe le aziende producono articoli esclusivi e di alta qualità, operano a livello internazionale e si rivolgono allo stesso cliente".

A: "Perché Arclinea & Miele hanno scelto una strategia internazionale?"

T: "La risposta sta nella perfetta sintonia dell'ambiente cucina con i relativi elettrodomestici da incasso. L'unione di queste due marche premium porta a un impatto globale senza eguali".

A: "Secondo Lei, quali sono i punti di forza di Miele? E quelli di Arclinea?"

T: "I prodotti di entrambe le aziende si contraddistinguono per il design perfetto, l'ottima qualità e i vantaggi considerevoli offerti alla propria clientela".

A: "Quali sono gli obiettivi ai quali queste due aziende mirano?"

T: "Entrambi i brand vogliono imporsi come marchio più ambito nel settore cucina a livello mondiale. La presenza congiunta di un brand che produce mobili per cucine con uno che produce elettrodomestici da incasso non può che portare a una perfetta simbiosi".

A: "Può descrivere brevemente l'evento del 14/15 di febbraio 2011, al quale hanno partecipato alcuni tra i Top-Partner Arclinea Export?"

T: "Abbiamo introdotto i Partner nel modo del brand Miele, abbiamo esposto loro la filosofia aziendale, visitato i nostri centri produttivi di Gütersloh, Oelde e Bielefeld. Abbiamo inoltre sperimentato assieme gli elettrodomestici Miele in un momento di cucina attiva".

A: "Quali sono gli obiettivi che questo evento ha raggiunto o raggiungerà?"

T: "Con questo evento abbiamo posto la prima pietra per il successo della collaborazione che seguirà. Il nostro partner ha potuto vivere la nostra filosofia aziendale. Abbiamo riflettuto su aspetti di cooperazione in qualità di partner commerciali".

A: "Cosa state pianificando per i prossimi mesi? Quali sono le prospettive?"

T: "Dotare i più importanti Centri Cucine Arclinea di elettrodomestici da incasso Miele. Un ulteriore incontro con i rivenditori italiani è stato inoltre già pianificato per il mese di settembre 2011".

ARCLINEA: "Mr Trettenbrein, a joint international marketing strategy has been established between Miele and Arclinea.

What do the two companies have in common?"

TRETTENBREIN: "We are speaking of two longstanding family-run companies that stand out for their premium brand positioning. Both companies produce exclusive, high quality articles, operating on an international level and catering for the same client".

A: "Why have Arclinea & Miele chosen an international strategy?"

T: "The answer lies in the perfect synthesis of the kitchen area with the relative built-in electrical appliances. The union of these two premium brands creates an unrivalled global impact".

A: "In your opinion, what are Miele's strengths? And Arclinea's?"

T: "Both companies' products stand out for their perfect design, excellent quality and the considerable benefits they offer their clientele".

A: "What objectives are these two companies aiming for?"

T: "Both brands want to assert themselves as the most sought-after brand in the kitchen sector on an international level. The joint presence of a brand that produces kitchen units with another that produces built-in electrical appliances cannot but lead to a perfect symbiosis".

A: "Can you briefly describe the event of 14/15 February 2011, which saw the participation of some of Arclinea's Top Export Partners?"

T: "We introduced the Partners to the world of the Miele brand; we showed them our company philosophy and visited our production units in Gütersloh, Oelde and Bielefeld. We also tried out Miele appliances together in an active kitchen session".

A: "What are the goals that this event has achieved, or will achieve?"

T: "With this event, we have laid the first stone in what is set to be a successful alliance. Our partner has been able to experience our company philosophy first hand. We have reflected on aspects of cooperation as sales partners."

A: "What are you planning for the coming months? What are the prospects?"

T: "Fit out the most important Arclinea Showrooms with Miele built-in electrical appliances. Another meeting with Italian retailers has already been planned for September 2011." ■

Special thanks to Mr. Gernot Trettenbrein, Ms. Nicole Kuddes



“Gente del Fud the ones who think that committing in doing the right thing is more important than winning. Beauty, art, knowledge and good things are a rare privilege that needs to be supported: join our table. I am Gente del Fud, we are Gente del Fud. ”

Massimo Menna, Pastificio Garofalo

WWW.PASTAGAROFALO.IT

ITALIA IN CUCINA

LIVE COOKING DAY 2011

LA DIETA MEDITERRANEA, PATRIMONIO DELL'UMANITÀ (UNESCO 2010)
 THE MEDITERRANEAN DIET, WORLD HERITAGE STATUS (UNESCO 2010)

Progetto Arclinea per la promozione del Made in Italy,
 in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
 e con il Patrocinio del Ministero degli Affari Esteri.

*An Arclinea project to promote Made in Italy, in collaboration with
 the Ministry for Agricultural, Food and Forestry Policies
 and with patronage by the Ministry for Foreign Affairs.*

Arclinea, i grandi Chef e i migliori prodotti enogastronomici italiani per il secondo anno consecutivo sono stati gli interpreti di una grandiosa maratona culinaria, che dalla Nuova Zelanda agli Stati Uniti, passando dall'Estremo Oriente e dall'Europa, ha avuto come protagonista l'Italia, cuore ed anima della cucina mediterranea. Protagonista di "ITALIA IN CUCINA, live cooking day" edizione 2011 è stata la DIETA MEDITERRANEA, di recente riconosciuta dall'UNESCO "Patrimonio dell'Umanità".

For the second year running, Arclinea, renowned Chefs and the best Italian food and wine were the main players of this great new cooking marathon, which from New Zealand to the United States, via the Far East and Europe, saw the spotlight firmly on Italy, the heart and soul of Mediterranean cuisine. The star of "ITALIA IN CUCINA, live cooking day" 2011 was the MEDITERRANEAN DIET, recently given UNESCO "World Heritage" status.

in collaboration with



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
 ALIMENTARI E FORESTALI**



with patronage by

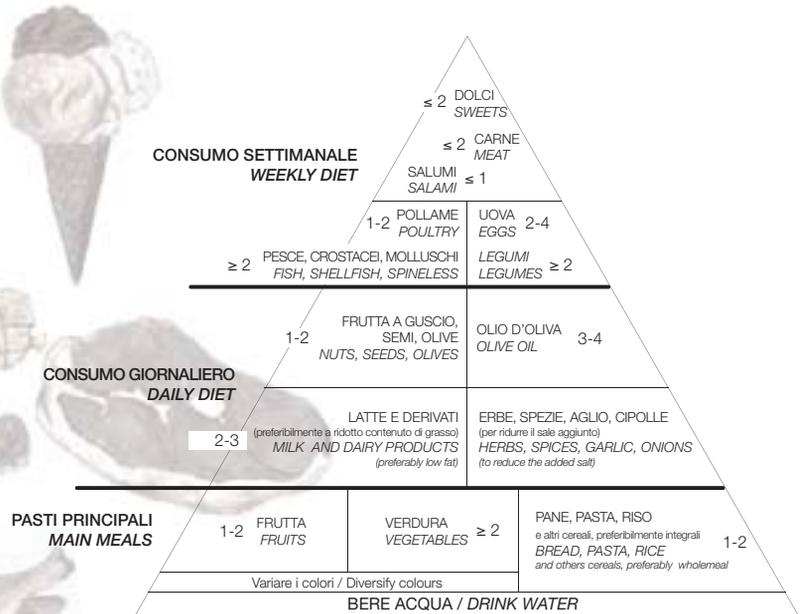


Ministero degli Affari Esteri

LA NUOVA PIRAMIDE DELLA DIETA MEDITERRANEA MODERNA*
*the new modern Mediterranean diet pyramid**

Con l'obiettivo di promuovere a livello internazionale il prodotto italiano "doc", sia esso agroalimentare che di design, Arclinea è stata scelta dal Ministero quale azienda in grado di rappresentare nel mondo questa italianità in cucina: giovedì 10 marzo 2011, 20 showroom Arclinea, tutti dotati di cucine funzionanti dalle altissime performance, sono stati animati da live cooking show sapientemente realizzati da Chef rinomati.

Aiming to promote authentic Italian food and design products throughout the world, Arclinea was chosen by the Ministry as a company capable of representing this Italian style of cooking worldwide: on Thursday 10 March 2011, Arclinea showrooms, each with fully functional kitchens with the highest performance levels, were the stages for skilfully organised Live Cooking Shows held by famous chefs.



Dieta rivolta ad adulti (+18/-65 anni). I numeri si riferiscono alle dosi consigliate.
Diet suitable for adults (+18/-65 years of age). The figures refer to the recommended amounts.

LA DIETA MEDITERRANEA
the Mediterranean diet

Tipicamente e principalmente basata sul consumo di cereali, meglio se integrali, pasta, pane, riso, frutta e verdura freschi, legumi, olio extra vergine d'oliva e pesce... la "Dieta Mediterranea" ha una storia lunga millenni anche se 'scoperta' e portata all'evidenza per la prima volta negli anni 50 del secolo scorso, da uno scienziato americano, Ancel Keys, in vacanza in Italia. È stata da allora continuamente analizzata e rappresentata graficamente, sempre attraverso una piramide, che permette di capirne a colpo d'occhio i principi fondamentali. Con la proclamazione della "Dieta Mediterranea" patrimonio dell'Umanità (UNESCO 16 novembre 2010), ai prodotti dell'agro-alimentare italiano, gli stessi che portano in giro per il mondo quel Made in Italy sempre più amato e ricercato, è stato maggiormente riconosciuto il valore assoluto: costituito dall'esclusiva combinazione di qualità, genuinità, tradizione.

E la Cucina Italiana è il cuore e l'anima della dieta Mediterranea, protagonista universalmente riconosciuta: quando una materia prima perfetta incontra creatività e innovazione, raccogliendo ed esaltando la tradizione, il gioco è fatto...

Mainly cereals, preferably wholemeal, pasta, bread, rice, fresh fruit and vegetables, legumes, extra virgin olive oil and fish..., this is the typical "Mediterranean diet". Although boasting a long history that goes back thousands of years, it was only "discovered" and brought to light for the first time in the fifties, by an American scientist, Ancel Keys, on holiday in Italy. Since then it has been continually analysed and is always represented by a pyramid-shaped graph that allows instant comprehension of its fundamental concept. The "Mediterranean diet" was awarded UNESCO world heritage status on 16 November 2010 and, as a result, Italian agro-food products, worldwide ambassadors for the increasingly more popular "Made in Italy" concept, are now recognised for their absolute value, which embraces an exclusive combination of quality, genuineness and tradition. And the Italian cuisine is the heart and soul of the Mediterranean diet, its universally recognised main player. This is where the perfect ingredient meets creativity and innovation, embracing and enhancing tradition and... voilà!

Nella nuova piramide gli alimenti sono suddivisi a porzione e secondo l'uso. Si consiglia il consumo conviviale di prodotti stagionali e locali, di bere molta acqua e una costante attività fisica. Nella scelta di frutta e verdura, si suggerisce di variare anche attraverso i colori (rappresentativi dei diversi apporti vitaminici e nutrizionali). Si raccomanda di consumare porzioni di cibo moderate e di bere vino con misura...

*Presentata il 3 novembre 2010, a conclusione della III Conferenza Internazionale CIISCAM, (Centro Interuniversitario Internazionale di Studi sulle Culture Alimentari Mediterranee) in collaborazione con l'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti), Ente sottoposto alla vigilanza del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

In the new pyramid, foods are divided into portions and according to use. Meals should be eaten in company and comprise seasonal local produce, plenty of water should be drunk and physical activity should be a constant.

When choosing fruit and vegetables, the more colour variety the better (different colours represent different vitamin and nutrition properties). Moderation is recommended for food portion sizes and wine consumption...

*Presented on 3 November 2010, at the end of the III CIISCAM International Conference (Interuniversity International Center for Mediterranean Food Cultures) in collaboration with INRAN (the Italian national research institute for food and human nutrition), a body regulated by the Ministry for Agricultural, Food and Forestry Policies.



Shanghai, Arclinea@Beijing Hi-Seasons Trading Co., Ltd

Un ringraziamento particolare a tutti gli Chef, alle scuole di cucina e ai PV Arclinea che hanno ospitato l'evento.
Special thanks go to all the chefs, to the cookery schools and the Arclinea sales points that hosted the event.

Auckland, Matisse International Kitchens
 155 The Strand, Parnell

Barcelona, Arclinea Espacio cocina en vivo
 Calle Milanésado nº 6 local 3

Breda, Arclinea Breda by Creasyn B.V
 van Coothplein 37-1, 4811 NC

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

Frankfurt, Arclinea Frankfurt
 Berliner Str. 27

Luxembourg, ML Interior Design Sarl
 24 Route de Luxembourg L-7240 Bereldange

Mexico City, Piacere + Arclinea
 Tennyson n. 133 Col. Polanco

Milan, Arclinea Milano - Interni Srl
 C.so Monforte, 7

New York, Arclinea - Nova Studio
 150 East 58th Street, 3rd Floor, NY 10155

New York, Eataly New York
 200 5th Avenue, NY 10010

Paris, Arclinea Paris
 220 Boulevard Saint Germain

Rome, Arclinea Roma - Arc Domus Srl
 Viale Liegi, 46 A

San Diego, Arclinea San Diego
 2515 Fifth Avenue

Shanghai, Arclinea @ Beijing Hi-Seasons Trading Co., Ltd
 Floor 1, Wending Office Building, No. 258 Wending Road, Xuhui District,

Singapore, Unique Kitchen Fusion Pte, Ltd
 9 Penang Road #02-06/07/08, Park Mall 238459

Turin, Arclinea Torino - Sicarmo Sas
 C.so V. Emanuele, 32

Tuscania, Boscolo Etoile Academy
 Largo della pace, 01017 Tuscania (VT)

Vicenza, Arclinea Vicenza - Fontana & C. Srl
 Viale Verona, 98

Washington D.C., Arclinea Washington
 1010 Wisconsin Avenue - Suite 210

Thanks to:

Bisol - Ferrarelle - Garofalo - Grana Padano - iGreco - Masi



Vicenza, Arclinea Vicenza / Fontana & Co. srl, Chef Morgan Pasqual



Frankfurt, Arclinea Frankfurt, Goethe Cuchi Club Chefs



New York, Arclinea New York / Novastudio, Chef Julia della Croce



Rome, Arclinea Roma / Aredomus srl, Chef Giuseppe Falanga, Boscolo Etoile Academy



Milan, Arclinea Milano / Interni srl, Chef Csaba dalla Zorza



GMT - 8:00 h

SPECIALE EVENTO SPECIAL EVENT

LIVE DA TUSCANIA FROM TUSCANIA

Alle performance negli showroom Arclinea si è unito uno specialissimo Live Cooking Show presso la BOSCOLO ETOILE ACADEMY di Toscana, seguito in streaming live sul portale <http://italiaincucina.arclinea.it>, e su SKY canale 934.

L'evento si è svolto all'interno dell'aula Pellegrino Artusi, dedicata alla scuola pratica di cucina, pensata, progettata, realizzata da Arclinea e Boscolo Etoile Academy in collaborazione con Scholtès per la parte elettrodomestici: un laboratorio "gourmet" dedicato agli Chef, ma aperto nei week-end anche agli amatori. Si sono succeduti un interessante e al tempo simpatico dibattito sulla Dieta Mediterranea e un corso pratico di cucina con alunni molto speciali: giornalisti, intenditori ma anche rappresentanti delle istituzioni. Protagonisti della trasmissione condotta dalla brillante Elisa Santucci, lo Chef Rossano Boscolo e i suoi preziosi assistenti, lo scrittore e giornalista Ennio Cavalli, l'antropologo alimentare Sergio Grasso, il dirigente del MiPAAF Riccardo Deserti, il direttore di Buonitalia Ludovico Gay: questi ultimi anch'essi impegnati ai fornelli per la preparazione dei piatti proposti dallo Chef.

Hanno animato la serata LIVE di Toscana vari contributi video e due collegamenti telefonici: il primo con Patrick Contò dalla sede Arclinea di Roma, Viale Liegi, che ha illustrato lo svolgimento dell'evento in corso nella capitale; il secondo con Federico Quaranta di Decanter Rai Radio2, radio ufficiale dell'evento Italia in Cucina, che ha curato collegamenti in diretta dalle varie sedi.

The Arclinea showroom events were joined by an extra-special Live Cooking Show at the BOSCOLO ETOILE ACADEMY in Toscana, watched live on the portal <http://italiaincucina.it> and on SKY channel 934 in Italy.

The event took place in the special cookery school Pellegrino Artusi classroom: conceived, designed and realised by Arclinea and Boscolo Etoile Academy in collaboration with Scholtès for electrical appliances: a "gourmet" lab for chefs, but open to amateurs on weekends. An interesting not to mention pleasant discussion on the Mediterranean Diet was followed by a practical cookery course with some very special pupils: journalists, connoisseurs as well as representatives from institutions. Starring in the programme presented by the brilliant Elisa Santucci was Chef Rossano Boscolo and his marvellous assistants, writer and journalist Ennio Cavalli, food anthropologist Sergio Grasso as well as Riccardo Deserti, director of MiPAAF and Ludovico Gay, Director of Buonitalia who were also busy at the stove preparing the dishes chosen by the chef.

The Tuscania LIVE evening was further enlivened by various video contributions and two phone links: the first with Patrick Contò from the Arclinea offices in Viale Liegi, Rome, who presented the event in progress in the capital city; the second with Federico Quaranta from Rai Radio 2 Decanter, the official radio for the Italia in Cucina event, which provided live links with the various offices.





Potete rivedere l'intera trasmissione di **Tuscania del 10 marzo**, nonché trovare tutte le altre informazioni relative all'evento e alla **dieta mediterranea** direttamente sul portale: <http://italiaincucina.arclinea.it>

Per ricevere gratuitamente il DVD dell'evento **Live di Tuscania** e il DVD completo di **Italia in cucina** inviate la richiesta a info@arclinea.it completa di indirizzo di spedizione, indirizzo mail e autorizzazione al trattamento dei dati personali in conformità al decreto legislativo n.196/2003.

You can follow the entire broadcast from Tuscania of 10 March, as well as receive all other information on the event and on the Mediterranean diet, on the portal: <http://italiaincucina.arclinea.it>

To receive the DVD of the Tuscania Live event and the Italia in cucina live cooking day DVD free of charge, sent your request to info@arclinea.it complete with mailing address, e-mail address and authorisation for personal data processing in accordance with the Italian legislative decree no.196/2003.

Dall'alto, in senso orario:
coppia di corsisti speciali: Angelo e Simone Licata (Arclinea Roma - Stilare); S. Grasso, E. Cavalli, E. Santucci, R. Boscolo e il team dell'Academy; L. Dalla Pozza (Arclinea), Giancarlo Greco (iGreco), R. Deserti (MiPAAF), R. Boscolo, L. Gay (Buonitalia); il corso di cucina "live" nell'aula Pellegrino Artusi realizzata da Arclinea.

*Clockwise from top:
a pair of special course participants: Angelo and Simone Licata (Arclinea Roma - Stilare); S. Grasso, E. Cavalli, E. Santucci, R. Boscolo and the Academy team; L. Dalla Pozza (Arclinea), Giancarlo Greco (iGreco), R. Deserti (MiPAAF), R. Boscolo, L. Gay (Buonitalia); the "live" cookery courses in the Pellegrino Artusi classroom designed by Arclinea.*





WWW.APPAXXIMENTO.COM

L'Appassimento delle uve su graticci di bambù è metodo tradizionale nelle *Venetiae* per concentrare aromi e gusti nel vino. **APPAXXIMENTO** certifica su ogni bottiglia l'expertise di Masi in questa tecnica nel XXI secolo. Storico produttore, aperto all'innovazione, Masi ha interpretato con modernità e originalità l'appassimento per produrre i suoi cinque Amaroni. **Costasera** è l'Amarone moderno, simbolo di maestà ed eleganza.

The Appassimento method of drying grapes on bamboo racks to concentrate aromas and tastes is traditional for the *Venetiae* area. **APPAXXIMENTO** certifies Masi's expertise in this technique in the XXI century, on each bottle. Masi is an historic producer, open to innovation, and has reinterpreted appassimento with modernity and originality to make its five Amarone wines. **Costasera** is the modern Amarone, symbol of majesty and elegance.



MASI
AGRICOLA

GARGAGNAGO DI VALPOLICELLA - VERONA - ITALY - WWW.MASI.IT



FUORISALONE 2011

Durante le giornate del Fuorisalone milanese, in occasione del Salone del Mobile/EuroLuce 2011, Arclinea ha voluto festeggiare, insieme ai propri clienti e a tutti gli operatori del settore, il percorso progettuale del suo design nell'ambito specifico della cucina e dell'universo culinario e gastronomico italiano.

During the Milanese Fuorisalone fringe events for the Salone del Mobile/EuroLuce 2011, Arclinea decided to celebrate, together with its clients as well as all those in the trade, its design evolution with particular regard to kitchens and the Italian culinary and gourmet world.

12 aprile / April

Chef Rossano Boscolo
Boscolo Etoile Academy, Tuscania

13 aprile / April

Chef Nicola Portinari
Ristorante La Peca, Lonigo

14 aprile / April

Chef Csaba dalla Zorza
Chef Cordon Bleu, Milano

Tre le serate organizzate presso il Centro Cucine Arclinea di Milano, in Corso Monforte 7, rispettivamente il 12, 13 e 14 aprile. Nell'attiguo cortile della chiesa di San Babila, su un'isola Artusi in acciaio con cottura ad induzione, per ognuna delle tre serate uno Chef d'eccezione ha dato vita al suo personale Show Cooking, con abilità e creatività: Rossano Boscolo (Boscolo Etoile Academy, Tuscania), Nicola Portinari (Ristorante La Peca, Lonigo, Vicenza) e Csaba dalla Zorza (food writer e Chef Cordon Bleu, Milano). Tre professionisti diversi tra loro per età, formazione, ambizioni. Tutti hanno scelto Arclinea, condividendo con sincero entusiasmo la decisione, nell'esperienza d'utilizzo. Con i loro prodotti hanno contribuito alla realizzazione delle serate: Bisol, Consorzio Grana Padano, Ferrarelle, Garofalo, iGreco, Masi, Oliveri, Toscano. La rivista GCasa, Mondadori editore, è stata partner speciale Arclinea nella realizzazione della serata di Show Cooking del 12 aprile, con lo Chef Rossano Boscolo.

Three evenings were organised on 12, 13 and 14 April at the Arclinea Showroom in Corso Monforte 7, Milan. Each evening, personal Show Cooking held inside the courtyard adjoining the San Babila church featured the skill and creativity of a master chef on an Artusi island in steel with induction hob. The chefs in question were Rossano Boscolo (Boscolo Etoile Academy, Tuscania), Nicola Portinari (Ristorante La Peca, Lonigo, Vicenza) and Csaba dalla Zorza (food writer and Cordon Bleu chef, Milan). Three professionals, each differing in age, training and ambitions, yet united in their choice of Arclinea, for which they share genuine enthusiasm based on past experience. Also contributing to the evenings with their products were: Bisol, Consorzio Grana Padano, Ferrarelle, Garofalo, iGreco, Masi, Oliveri and Toscano. GCasa magazine, published by Mondadori editore, was Arclinea's special partner in the organisation of the Show Cooking evening of 12 April, featuring chef Rossano Boscolo. ■

Chef Rossano Boscolo



Chef Nicola Portinari



Chef Csaba dalla Zorza



GENOVA / GENOA
51° Salone Nautico Internazionale /
International Boat Show

1-9 ottobre / October 2011



Presso lo stand RIO YACHTS, oltre alla novità "Espera 34", barca commemorativa dei 50 anni del cantiere, sarà esposta la "Colorado 54", equipaggiata con cucina Arclinea ed elettrodomestici Miele e definita "la barca dell'anno" dalla prestigiosa rivista Yacht Capital. L'eccellenza, l'innovazione e l'eleganza del Made in Italy presso il **padiglione B terreno, stand RIO YACHTS, Fiera di Genova, P.le J. F. Kennedy - Genova.**

Set to go on display at the RIO YACHTS stand, in addition to the new "Espera 34", the boat commemorating the shipyard's 50th anniversary, is the "Colorado 54", fitted with Arclinea kitchen and Miele electrical appliances and defined as "the boat of the year" by the prestigious magazine Yacht Capital. The excellence, innovation and elegance of Italian design and manufacture at the RIO YACHTS stand, on the ground floor of pavilion B, Fiera di Genova - P.le J. F. Kennedy - Genoa.

VENEZIA / VENICE
ILEANA SONNABEND

Un ritratto italiano - *An Italian portrait*

28-05 / 02-10-2011



La mostra è organizzata da Antonio Homem e Philip Rylands con il supporto di Arclinea, in qualità di partner di Intrapresae Collezione Guggenheim. *The Exhibition is organized by Antonio Homem and Philip Rylands and with the support of Arclinea, as partner of Intrapresae Collezione Guggenheim.*

Peggy Guggenheim Collection
Dorsoduro 701, Venice
www.guggenheim-venice.it

VERONA
XXX° PREMIO MASI / 30th MASI AWARD

24 settembre / September 2011



Al Teatro Filarmónico di Verona si terrà la Trentesima edizione del Premio Masi, con cui la Fondazione Masi premia tradizionalmente i grandi esponenti della cultura, dell'imprenditoria e delle scienze

del Triveneto. Un riconoscimento speciale è riservato anche ad un rappresentante del mondo dell'enologia internazionale e ad un personaggio che si è distinto nella promozione della pace e del progresso civile. A ciascuno dei vincitori la Masi Agricola, storica azienda vinicola veronese, riserva un premio veramente speciale: un'intera botte di Amarone.

The thirtieth Masi Award ceremony will be held at the Philharmonic Theatre in Verona. The Masi Foundation traditionally bestows this award to important figures in culture, enterprise and the sciences in the Triveneto area. Special recognition is also reserved for a representative from the world of international oenology and someone who stands out for the promotion of peace and civil progress. Each of the winners receives a truly special prize from Masi Agricola, the historic Verona-based wine company: a whole cask of Amarone.

www.masi.it

LETTONIA / LATVIA

Latvian Match Play Championship

agosto / August 2011

Arclinea è sponsor ufficiale della prossima edizione di Latvian Match Play Championship, prestigioso torneo nazionale di golf che

si svolgerà in Lettonia nel mese di agosto. Gran finale nei giorni 20 e 21 agosto 2011. L'iniziativa è promossa e curata dal rivenditore esclusivo Arclinea di Riga TRENTINI.

Arclinea is the official sponsor of the upcoming Latvian Match Play Championship, the prestigious national golf tournament taking place in Latvia in August. The Grand finale of the event is set for 20 and 21 August 2011. The initiative is promoted and organised by the exclusive Arclinea retailer in Riga TRENTINI.

www.trentini.lv



VENEZIA / VENICE
Biennale Arte 2011

ILLUMInazioni - *ILLUMInations*

04-06 / 27-11-2011



La 54. Esposizione Internazionale d'Arte della Biennale di Venezia, dal titolo ILLUMInazioni, curata da Bice Curiger, si è aperta sabato 4 giugno 2011. Distribuita tra il Padiglione Centrale,

i Giardini e l'Arsenale, conta quest'anno la partecipazione di 83 artisti da tutto il mondo. Tre opere di Tintoretto fanno parte di ILLUMInazioni: l'Ultima Cena, il Trafugamento del corpo di San Marco e la Creazione degli Animali. Il tema della Biennale sarà fortemente influenzato dal lavoro di Tintoretto (la ricerca della luce e il coinvolgimento emotivo dello spettatore) e punterà a far luce sullo sviluppo dell'arte contemporanea in un mondo sempre più globalizzato (da cui il gioco di parole con la parola ILLUMInazioni).

The 54th International Art Exhibition at the Biennale in Venice, entitled ILLUMInations and curated by Bice Curiger, opened on Saturday 4 June 2011. Housed in the Padiglione Centrale, the Giardini and the Arsenale, this year it sees participation by 83 artists from all over the world. Three works by Tintoretto will be on show at ILLUMInations: the Last Supper, the Stealing of the dead body of Saint Mark and the Creation of the Animals. The theme of the Biennale will be strongly influenced by Tintoretto's work (his search for light and the emotional involvement of the observer) and will aim to illustrate the development of contemporary art in an increasingly more globalised world - hence the play on words in the title of the exhibition (ILLUMInations).

Venezia / Venice (Giardini e Arsenale)

www.labiennale.org

PROSSIME APERTURE
SHOWROOM ARCLINEA NEL MONDO

Coming soon

New Arclinea Showroom in the world
giugno / June 2011

AUSTRALIA, PERTH / European Concepts Pty Ltd

CYPRUS / Arclinea Studio Limassol

ottobre-novembre / October-November 2011

CANADA, VANCOUVER

TAIWAN, TAIPEI

USA, MIAMI

MILANO / MILAN
Eurocucina 2012

17-22 aprile / April 2012

Eurocucina è il Salone Internazionale Biennale dei Mobili per Cucina che presenta novità e tendenze del settore all'interno di Cosmit, i Saloni di Milano. La manifestazione si svolge presso Fiera Milano, Strada Statale del Sempione, 28 - 20017 Rho (Milano), Italia.

Eurocucina is the International Biennial Kitchen Furniture Show that presents new products and trends from the sector as part of the Cosmit furniture shows in Milan. It will be held at the Fiera Milano trade fair complex in Rho. Address: Strada Statale del Sempione, 28 - 20017 Rho (Milan), Italy.



GK line

Professional at Home



Foster has been the first company to introduce burners with Superior Energy Efficiency (-25% consumption). 100% of Foster appliances is in **A-Class**, because we believe in respecting the environment and our own future.

I nuovi piani cottura Foster **GK line** rivelano la loro natura professionale nei **bruciatori ad alta efficienza energetica (AE)**, nelle robuste griglie in ghisa smaltate posizionate a filo piano e nell'esclusivo involucro inclinato che conferisce eleganza e facilità di pulizia. Inoltre, il nuovo bruciatore Dual, è dotato di due corone di fuoco ad accensione indipendente che raggiungono **5 kW** di potenza massima. Disponibile in versione da incasso o integrato al top inox su misura, GK è una serie consigliata dagli chef.

*The new Foster **GK line** cooker hobs clearly show a professional nature thanks to their **high-efficiency burners (AE)**, their sturdy flush-mounted, enamelled cast-iron trivets and the exclusive inclined containing area, elegant and easy to clean at the same time. Moreover, the new Dual burner features two independently ignitable flame crowns, and reaches a maximum power of **5 kW**. Available in built-in version or integrated in the tailor-made stainless steel worktop, GK is a series recommended by chefs.*



Foster 
Live the Quality



A
magazine

arclinea arredamenti spa - viale pasubio 70 - 36030 caldogno vi italy - t +39 0444 394111 f +39 0444 394260 - arclinea@arclinea.it - www.arclinea.com