

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

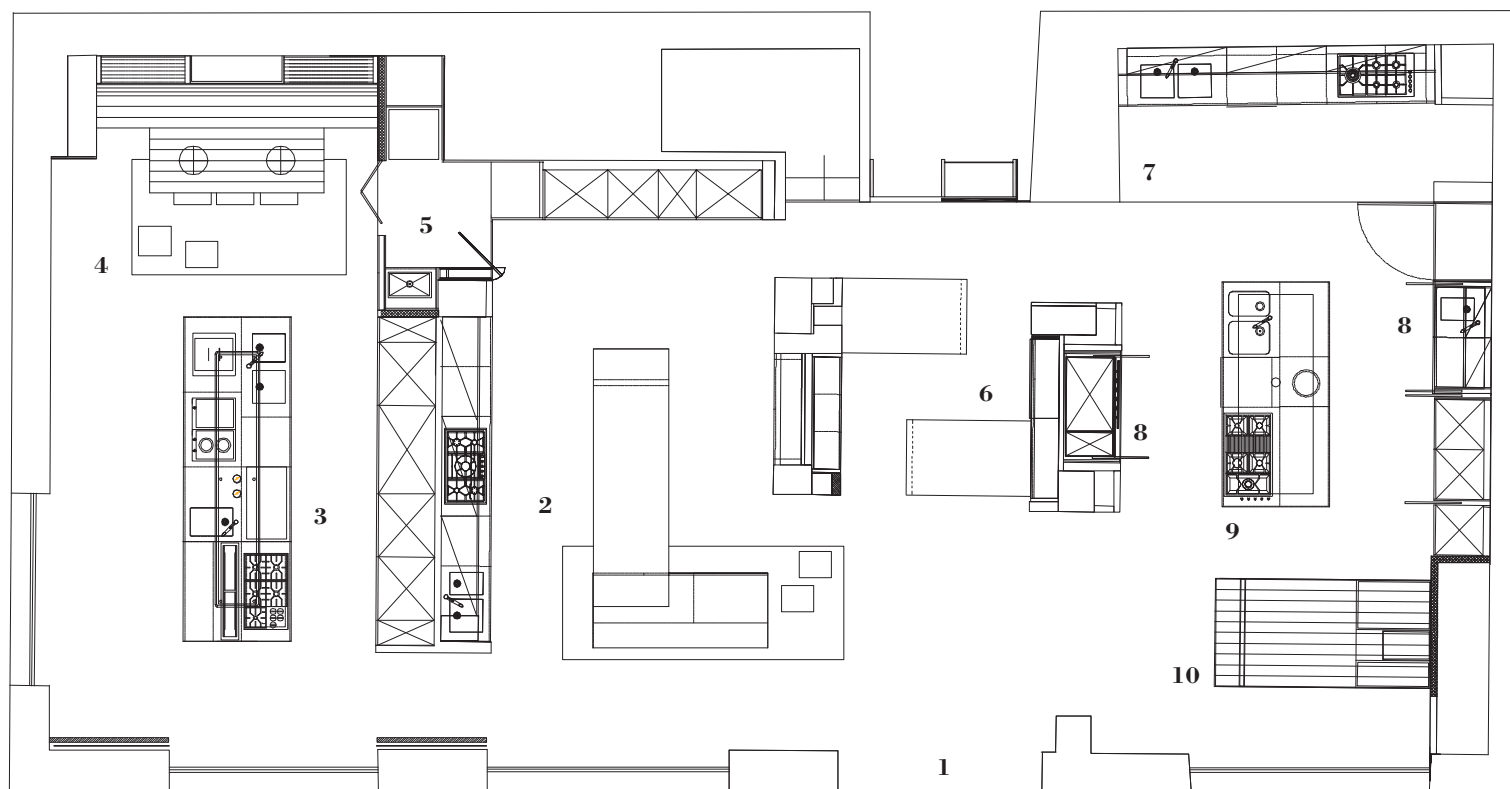
Arclinea Book 2011/2012

PROJECT DIVISION

Arclinea Design Cooking School

arclinea magazine
2011 - semestrale - anno 3 - n. 04
euro 12,00

- 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



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.



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

Brescia

[Chef Francesca Marsetti](#)

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](#)

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](#).