

the **Veneta Cucine**® *magazine*

n.1/2016

lo speciale

IL FOTOGRAFO

Toni Thorimbert

comunicazione e pubblicità
Veneta Cucine 2016

App Society

Mi 20.15

“Special Mention”
German Design Award
2016

IL RACCONTO DEL
PROGETTO E DELLA
VITA DIETRO AL
PRODOTTO



La vita cresce.

Le vite sono tante.

Qualunque sia la tua, scegli una Veneta Cucine per viverla al meglio.

Veneta Cucine®
Progetti di Vita



La vita corre.

Le vite sono tante.

Qualunque sia la tua, scegli una Veneta Cucine per viverla al meglio.

Veneta Cucine®
Progetti di Vita

lo specialeIL FOTOGRAFO

Toni Thorimbert

pubblicità e comunicazione Veneta Cucine 2016

Toni Thorimbert, fotografo dello spot Veneta Cucine,
racconta la vita attraverso le immagini.

*Toni Thorimbert, who photographed the Veneta Cucine spot
recounts life through his images.*

SOMMARIO

INTRO

Il Progetto

Il racconto del progetto
e della vita dietro al prodotto.
➤P.9

Scenari e Tendenze

Future Concept Lab
➤P.10

Passione e Tempo

➤P.14

Il buon vivere

➤P.30



App Society

➤P.32

&Black White

➤P.48

Il viaggio nella Tradizione Italiana

➤P.50



A casa di...

Luca e Giorgia
➤P.58

living THE *living*

➤P.64



Mi 20.15

German Design Award 2016
➤P.68

La sfida del Progetto

➤P.81

Noble Line & Materic Soul

Future Concept Lab
➤P.101



L'arte di scegliere il legno giusto

➤P.119

Experience Extension

Make More Second Edition
➤P.128

Toni Thorimbert

intervista
➤P.72

Nuovo Spot

intervista ai Samen e
More Than 30 Seconds
➤P.78

Concept, testi e progetto grafico
Marketing Veneta Cucine

Seguici anche su
venetacucine.com



Q'JICK DESIGN	tablet ➤P.40-43	carrera ➤ copertina ➤P.14-29 ➤P.131	START TIME ➤P.34-39 ➤P.125	LIKE ➤P.44-47
ESSENCE	dialogo ➤P.4-5 ➤P.76 ➤P.80 ➤P.83 ➤P.94-95	elegante ➤P.84-85	ETHICA ➤P.88-89	EXTRA ➤P.83 ➤P.92-93
	Mi 20.15 ➤P.68-70 ➤P.73	OYSTER ➤P.2-3 ➤P.83 ➤P.86-87 ➤P.90-91	RIFLEX ➤P.4-5 ➤P.76 ➤P.96-97	
Tradizione	Memory ➤P.54-55	PAVESE ➤P.52-53 ➤P.58-63	Villa d'Este ➤P.56-57	
E	ARTEMISIA ➤P.103-105	CA' VENETA ➤P.114	lounge ➤P.106-107 ➤P.109	Mirabeau ➤P.111-113

IL RACCONTO DEL PROGETTO E DELLA VITA DIETRO AL PRODOTTO

La vita e il modo in cui viene vissuta quotidianamente, stanno alla base del nostro pensiero sia per quanto riguarda il prodotto che per tutto ciò che si riferisce alla comunicazione. Il racconto è il mezzo che vogliamo utilizzare per permettere alle persone di riconoscersi e di stabilire un contatto con chi, ogni giorno, lavora per dare vita ai progetti. E’ per questo che abbiamo immaginato TheVenetaCucine Magazine: il modo migliore e più efficace di raccontarci. TheVenetaCucine Magazine non è solo un catalogo: è un nuovo progetto editoriale che vuole parlare a tutte le persone che hanno scelto o sceglieranno una Veneta Cucine per il loro progetto di vita. TheVenetaCucine Magazine raccoglie e ordina una serie di informazioni e suggerimenti utili per facilitare e guidare nella scelta dei prodotti; propone approfondimenti sia sulle tendenze che hanno determinato lo sviluppo di nuove finiture che sugli strumenti di comunicazione; trasmette conoscenza ed esperienza attraverso il saper fare. Nella sua rubrica di approfondimento, ospita i protagonisti del nuovo spot di Veneta Cucine che raccontano il percorso che ha portato alla realizzazione della nuova campagna di comunicazione.

Buona lettura!

Lifestyle and the way you decide to live it lie at the foundation of our way of thinking, both in terms of the product and everything to do with communication. We intend to use reporting as a means of communication that people can identify with and establish a contact with those who work daily to bring projects to life.

This is why we envisioned TheVenetaCucine Magazine: the best and most effective way to report on ourselves. TheVenetaCucine Magazine is not just a catalogue, it is a publishing project that aims to speak to all those people who have chosen or will choose a Veneta Cucine kitchen for their life project. TheVenetaCucine Magazine brings together and presents information and useful suggestions to help and guide people in their choice of products; it offers insights into the trends that have led to the development of new finishes and communication tools; it imparts knowledge and experience through know-how. In its analysis section will be hosting the stars of the new Veneta Cucine advert who will be explaining how they created the new communication campaign.

Enjoy reading!

SCENARI & TENDENZE

a cura di Future Concept Lab

Gli Scenari e i Trend analizzati e costantemente monitorati dal Future Concept Lab, Istituto di ricerca per il marketing diretto da Francesco Morace, permettono di disporre di una vera e propria bussola per gli attori del mercato, così da individuare le tendenze più indicate per affrontare il cambiamento in atto in tutte le dimensioni dell'esistenza sociale e individuale.

Il cambiamento sociale avvenuto in questi ultimi anni non può prescindere dalla "rivoluzione tecnologica. Sembra "una vita fa" e tuttavia in solo un decennio è radicalmente cambiato il mondo: Facebook viene lanciato nel 2004, Youtube nel 2005, l'iPhone nel 2007, l'iPad nel 2010.

Se si immaginava l'avvento di una società smaterializzata da un lato e dominata dalla finanza dall'altro, oggi si conferma che è la "fisicità", delle persone e delle cose, a guidare l'innovazione. Gli effetti della crisi economica e lo sviluppo tecnologico hanno cambiato abitudini, trasformando interi settori (i media, la distribuzione, la filiera produttiva...), ma il futuro si presenta con un forte carattere "terreno". I materiali si umanizzano, escono allo scoperto con la loro storia e il loro spirito quasi sacro, così come assistiamo al rilancio della terra e del lavoro di quelli che continuano a chiamarsi contadini.

Alla luce di questo spirito del tempo, le due tendenze che indichiamo per il primo numero di Veneta Cucine Magazine - che sceglie di essere "su carta", e dunque anch'esso fisico e materico - ci permettono di sottolineare alcune evoluzioni in atto e le tendenze future.

Scenarios and Trends.

The Scenarios and Trends which are constantly monitored and analysed by Future Concept Lab, the Market Research Institute managed by Francesco Morace, provide an effective and accurate compass which indicates prevailing market forces, making it possible to identify the measures that are most appropriate in order to react to the changes that are taking place in every area of social and individual life.

The social changes that have taken place over the past few years cannot be seen as being distinct from the technological revolution. It seems like a lifetime, but

instead in just a decade the entire world has been turned upside down: Facebook was launched in 2004, YouTube in 2005, the iPhone in 2007 and the iPad in 2010. It was once widely accepted that society was becoming less materialistic and at the same time more finance-dominated, but today we can see without doubt that it is the "physical" essence of both people and things that drives innovation. Certainly, the effects of the economic crisis and the latest developments in technology have changed our attitudes, transforming entire sectors (the media, the distribution channels and the supply chain), but the future that awaits us is one of down-to-earth realism. Materials take on more human characteristics, they come out with their story and their almost sacred spirit, while we observe a new appreciation of the earth and of the work of those who continue to call themselves farmers.

In light of this Zeitgeist, the two trends that we describe in this first issue of Veneta

Cucine Magazine –which we have opted to print on paper, which is a physical and tangible support – make it possible to highlight a number of developments that are already ongoing, as well as a number of future trends.



Estetiche/ Valore puro e crudo

La sperimentazione sulle materie ha assunto da alcuni anni un ruolo prioritario nella definizione dei nuovi linguaggi creativi. Un processo che ha dato vita a straordinari progetti estetici e funzionali, attraversando il decennio dell’internet delle cose, e restituendo una ricchezza di segni e significati in grado di modificare nel profondo la relazione tra corpo, oggetti e contesto. Dalla moda, al design, dall’arte fino all’architettura, il panorama creativo ha realizzato una delle metamorfosi più significative in termini progettuali, tracciando un percorso sensoriale e sostanziale che ha avuto diverse fasi ed evoluzioni anche nel mondo della comunicazione. Oggi i confini della ricerca si spostano sulla natura profonda, quasi intima, dei singoli elementi materici, ripartendo dalla loro “cruda” fisicità, che può determinare interpretazioni informali, spontanee, non-rifinite, grezze...

Dal punto di vista dei linguaggi il panorama progettuale si sta orientando verso materiali ruvidi, tattili, espressivi, densi, narrativi, proponendo esperienze sempre più emozionali, un livello di interazione sempre più sofisticato e una più autentica gradazione di relazione con gli oggetti.

Muqi calligraphy exercises,Beijing



Aesthetic/ Real and tangible value

Over recent years, experiments using materials have become increasingly important in defining new creative languages. It is a process that has led to the development of extraordinary aesthetic and functional experimental projects over the decade of the internet of things, and these have resulted in a wealth of indications and interpretations that are destined to radically modify the relationship between the body, objects and context. From fashion, design and art to the field of architecture, this creative panorama has brought about an extraordinarily meaningful metamorphosis in design, charting a course in sensorial and substantial terms that has seen a succession of phases and developments in many areas, including the world of communication. Today, the boundaries of research have shifted towards the true, almost intimate nature of each type of material, going back to their “raw” physical properties, in a search for interpretations that are informal, spontaneous, rough and unfinished. In terms of languages, the design panorama is changing direction towards materials that are rough, tactile, expressive, solid and expressive, proposing experiences that are more and more emotional, with an increasingly-sophisticated level of interaction and a more authentic rapport with objects.

SOS Re-up,Beijing



Lego collection, Vancouver

Comunicazione/ Vita Narrata

Negli ultimi anni il mondo della comunicazione ha abbracciato con entusiasmo la dimensione narrativa, puntando con decisione verso lo storytelling, cioè il racconto di quello che sta intorno alle idee, ciò che le precede e che le arricchisce in termini valoriali. Lo storytelling (ora anche digitale) diventa così uno strumento per penetrare nella profondità dell’idea, nei particolari che la definiscono. Una storia che diventa realtà (e non resta una favola) è un grande patrimonio, soprattutto se si privilegia un punto di vista autentico, forte e chiaro, al di là delle convenzioni persuasive. La nuova frontiera del raccontare vede la creazione di storie originali, in un orizzonte di vera e propria “story creation”. La capacità editoriale diventa dunque un elemento chiave, per affrontare la complessità dei contenuti e la varietà dei messaggi. Ogni sorgente di comunicazione non può limitarsi a produrre semplici

Ceramica e Cia



messaggi ma dovrebbe definire una chiave di lettura del mondo capace di generare senso. Su questa base sarà possibile seguire e raccontare i progetti di vita delle persone.

Communication/ Life as a Narrative

Over the past few years, the world of communication has enthusiastically embraced the concept of narrative, focusing closely on story-telling – recounting the things that give rise to ideas, what precedes them and what improves them in terms of their value. Story-telling – today in digital form, too – thus becomes a tool that can penetrate to the heart of an idea, right down to the small details which give it substance. A story that becomes reality (rather than remaining a fable) is something truly valuable, especially if it centres upon an authentic idea, one which is loud and clear and goes beyond the accepted conventions of advertising. The new frontier of story-telling involves the recounting of original stories in the form of a “story creation” in the true sense of the word.

Editorial skills thus become a key element in interpreting the complexities of the content and variety of the messages. A source of communication can no longer be limited to the production of a mere message; it must define an interpretation of the world that is able to generate real meaning. In this way, it will be possible to follow and recount a person’s lifestyle projects.

The Bubble Tea Shop, London



PASSIONE & TEMPO

Carrera propone racconti in cui la passione ed il tempo mettono in evidenza modi diversi di vivere e progettare lo spazio cucina. Una narrazione quasi intima nella quale la cucina diventa parte integrante di un progetto di vita. Carrera raccoglie storie vere e lancia nuovi punti di vista nella direzione di una sperimentazione permanente dove le esperienze di vita personali riportano all'unicità delle scelte di ognuno.

Carrera proposes a range of new models in which time and our never-ending passion come together to create and highlight different ways of designing and living your kitchen. An almost intimate relationship in which the kitchen becomes an integral part of your existence in the home. Carrera interprets real situations and launches new viewpoints in the direction of neverending experimentation where our personal life experiences reflect the unique nature of the choices we make.



Laccato Lucido 5 Lati Plus **Grigio Metallo 816**, isola in Laminato Plastico Opaco **Cedro Scuro Vertik 669**, piano in Laminato **Grigio Perla 478**, maniglia Stringa.

“Qui, dove ora c’è la cucina, c’era un banco da lavoro, mentre sulla parete erano appesi tutti gli attrezzi.” JACK

“Here, in what is now the kitchen, there once stood his workbench with all his old tools hanging on the walls.” JACK



Le passioni rappresentano una parte indispensabile delle nostre vite e ci danno, ogni giorno, obiettivi nuovi da raggiungere e sfide eccitanti da fronteggiare e vincere. Per poter godere appieno della loro funzione ricreativa e costruttiva diventa necessario individuare un luogo e un tempo che rimangano scollegati, quasi sospesi, rispetto al normale compiersi delle azioni quotidiane. La cucina del passato, vista come focolare domestico o come spazio funzionale nel quale svolgere attività essenziali, ha lasciato il posto ad un ambiente all’interno del quale dare voce alla propria fantasia; diventa quindi un luogo privilegiato che non si accontenta di assistere, di fornire gli strumenti o di guardare, bensì partecipa al processo creativo e stimola ancora di più la voglia di stare bene.

Passions are an indispensable part of our lives, as they generate new energies and new objectives, new and exciting challenges to be faced and overcome. If we are to make the most of the recreational and constructive functions of passions, it becomes necessary to select a place and a time which both remain detached, almost suspended, from the normal routine of our lives. The kitchen of the past, which was seen as no more than a domestic gathering place or as a place in which to carry out our daily chores, has been replaced by a place where each of us can enact his or her personal fantasies. Today’s kitchen is an important place which is no longer limited to providing its household services, but becomes an active partner in the creative process and further stimulates our desire to enjoy life at home.

PASSIONE





“Una volta al mese Lise arriva come un tornado. Di idee, progetti e ricette da condividere. Dice che è la luce dell'Italia a farla diventare più creativa. Dice che è la mia cucina, così razionale e pratica, a trasformarla in uno chef.” AGATA

“Once a month Lise turns up like a whirlwind. Full of ideas, projects and recipes to be shared. She says that it's the light in Italy that increases her creativity. And also that it's my kitchen, so rational and practical, that has transformed her into a chef.” AGATA



“I Beauty cocktail sono drink analcolici e dietetici che uniscono il piacere dei colori della frutta e le proprietà di alcune verdure con i sapori di spezie provenienti da tutte le parti del mondo.” FILIPPO

“My Beauty Cocktails, non-alcoholic low-calorie drinks which blend the attractive colours of fresh fruit and the properties of a number of vegetables with the aromas of spices from all over the world.” FILIPPO



“La cucina è il mio spazio di lavoro preferito per varie ragioni: prima di tutto è una stanza grande, allegra e calda. Mi sento a mio agio qui, posso godere della luce che entra dalle grandi finestre e posso bere un caffè senza interrompere il flusso creativo.”
ANNA

“The kitchen is my favourite place to work, for a number of reasons. Firstly, the room is large, bright and airy. I feel at my ease here, and I can enjoy the sunlight which pours through the big windows while sipping coffee – and all without interrupting my creative train of thought.”
ANNA



Basi e colonne Laccato Lucido 5 Latì Plus **Lattemiele 812**,
living **Strike Grigio 417**, piano Marmo Arredo in Quarzo
Veined Decò Q40.



“La cucina è diventata il cuore dello spazio, l'ambiente di raduno sociale dove nascono nuove idee.” **MARCO**
 “The kitchen has become the heart of our workplace, where we get together to chat and talk about new ideas.” **MARCO**



Un tempo, la cucina rappresentava il fulcro della vita familiare, un luogo dove tutti si riunivano a condividere le proprie esperienze e a trascorrere le ore in un ambiente confortevole e caldo. Con l'avvento della modernità e il cambiamento degli stili di vita, la sua centralità si è persa: le persone hanno smesso di incontrarsi in questa stanza che, ben presto, si è ritrovata a svolgere un ruolo prettamente funzionale ai ritmi veloci e a una concezione sempre più limitata di tempo libero. I protagonisti delle nostre storie, tuttavia, sono riusciti a comprendere e recuperare il valore insostituibile di questo luogo di aggregazione e sono stati in grado di farlo combaciare con le esigenze di lavoro e praticità. La cucina non è più in secondo piano ma diventa complice e amica della scansione delle ore della giornata; i nostri protagonisti ne fanno parte e la rendono essenziale allo svolgimento delle faccende e dei compiti quotidiani.

In a previous era, the kitchen was the true fulcrum of family life. It was here that the family would get together to talk about the events of the day, passing hours in this snug, comfortable room surrounded by everything that was familiar. With the faster rhythms of modern living and the consequent changes in lifestyles, the central rôle of the kitchen gradually faded: people no longer congregated in this room, which was very quickly transformed into something merely functional, more suited to the new, frenetic rhythm of life and to the increasingly limited amount of free time. But the central characters in our stories have succeeded in recuperating and restoring the irreplaceable value of the heart of the home, by making the kitchen more responsive to our day-to-day needs. The kitchen is thus no longer a secondary player in the home, but rather a friend and active partner in the way we spend our day.



Colonne e vani a giorno Laminato Lucido **Grigio Pepe 477** e basi Laccato Lucido 5 Lati Plus **Grigio Metallo 816**, piano cucina Marmo Arredo in Quarzo **Pearl Breeze Q51**; piano tavolo **Rovere Miele 788** con supporto Cilindrico Cromato 12 e sedie Isu design Elia Borgato.



“Mi sono organizzato per lavorare a casa: progetto e restauro barche d’epoca e nella progettazione della casa ho fatto in modo che il mio laboratorio combaci con la cucina.”
PIERRE

“I have been able to arrange my time so that I can work at home: I design and restore old boats, and when I’m working on a design project at home I can also spend time on my great passion: cooking.”
PIERRE



“Mentre bevo il caffè e mangio cereali, mi guardo attorno e sorrido perché ogni oggetto della mia cucina racconta una storia”
GIULIA

“As I drink my coffee and eat some cereal, I look around and smile, because each of the objects in my kitchen tells a story.”
GIULIA





“Posso affermare con una certa sicurezza che la domenica mattina rappresenta il mio momento preferito dell'intera settimana, quello durante il quale posso ritagliare un po' di tempo da dedicare esclusivamente ai miei interessi.”

SUSAN

“I can assure you all that, without a doubt, Sunday morning is the best part of the week for me, a time that I can dedicate to myself.”

SUSAN

IL BUON VIVERE THE GOOD LIVING

Marca profondamente calata nel proprio tempo, Veneta Cucine si fa portavoce di una nuova idea di spazio domestico ispirato al concetto di Buon Vivere, espresso nella ricerca della felicità nel quotidiano e nel desiderio di offrire benessere alle persone rispettando l'ambiente.

Veneta Cucine, a brand that identifies very closely with its time, is a driver of a new approach to furnishing the home, one which is inspired by the concept of Good Living, as expressed in the search for happiness in our daily life and our desire to provide others with a feeling of wellbeing without harming the environment.



LA PRIMA CUCINA CON TRATTAMENTO ANTIBATTERICO.

L'impegno per la diffusione di una nuova cultura del Buon Vivere si manifesta da parte di Veneta Cucine anche nella volontà di garantire i più elevati standard di sicurezza. Lo dimostra l'adozione di BBS® Bacteria Blocker Silverguard, trattamento antibatterico a base di ioni d'argento al quale sono sottoposti i piani di lavoro e le superfici di contatto in laminato delle cucine. BBS® riduce del 99,9% il proliferare dei batteri esercitando un potere igienizzante che resta inalterato nel tempo in quanto l'argento, non essendo un liquido ed essendo inglobato in forma di particelle nel processo di impregnazione dei materiali, non evapora. BBS®, che ha reso Ecocompatta, progettata dal designer Paolo Rizzatto, la prima cucina antibatterica ad essere stata immessa sul mercato, costituisce un'opzione a richiesta sui modelli della gamma Veneta Cucine.

Veneta Cucine's commitment to the spread of a new culture of Good Living also includes a desire to guarantee the highest standards of safety. One example of this commitment is the development of the BBS® Bacteria Blocker Silverguard treatment based on silver ions. This treatment is applied to sanitize the worktops and all other laminated contact surfaces. BBS® reduces the build-up of surface bacteria by 99.9%. This is a durable sanitization process which is based not on a liquid but rather is included in the form of particles during the process of impregnation of the material; not being a liquid, it does not evaporate. Thanks to the use of BBS®, Ecocompatta, designed by Paolo Rizzatto, is the first anti-bacterial kitchen to be introduced to the market. BBS® is available as an optional extra on all models in the Veneta Cucine range.

BBS®
BacteriaBlockerSilverguard

Q'JICK
DESIGN

APP SOCIETY

Benvenuto nell'App Society!

La più grande community di utenti connessi. Utenti ma prima di tutto persone, donne e uomini che ancora non si conoscono ma che presto condivideranno una passione, un luogo, uno stile di vita.

E' l'era della sharing economy, dell'iperconnettività, in cui le persone comunicano, si raccontano, condividono i loro modi di vivere. E lo fanno davanti allo schermo di un pc, di un tablet o di uno smartphone.

Attraverso la magica rete del web le storie viaggiano veloci da un capo all'altro del mondo. Senza limiti di tempo e di spazio, ventiquattro ore su ventiquattro, sette giorni su sette.

Mentre sei seduto nella tua cucina aspettando che lo sformato di verdure sia cotto, prenoti il prossimo volo per Parigi. Qui e ora e allo stesso tempo lì e tra poche settimane...

Ed è così che in un attimo puoi decidere da chi andare a cena questa sera, come preparare il centro tavola per il pranzo di Natale, dove pubblicare le foto di un vecchio mobile che hai appena restaurato, con chi scambiare la tua vecchia bicicletta con un nuovo paio di scarpe. Tutto in un click. Tutto tra le tue amate mura di casa. E' la tua storia ma è anche la storia di Andrea, di Laura, di Gianmarco e di Kristina.

Storie di vita che si intrecciano per un attimo o per sempre, che si lasciano e si ritrovano, che nascono e finiscono, storie vissute e condivise.

Welcome to the App Society!

The largest-ever community of connected users. But more than just users: they are people, men and women who do not yet know one another but very soon will share a passion, a place and a lifestyle.

This is the era of the sharing economy, of hyper-connectivity, in which people remain in touch, tell their stories and share their lifestyles. And they do it in front of a computer screen, or a tablet, or a smartphone.

Thanks to the magic of the web, stories and information can travel from one corner of the world to another. With no limits on space and time, twenty-four hours a day, seven days a week.

You can book the next flight to Paris while sitting in the kitchen waiting for your dinner to cook. Here and now, and at the same time there and later....

And in the same way it only takes a moment to decide where to go out to eat this evening, or how to arrange the table centrepiece for Christmas lunch, where to post the photographs of the old chest-of-drawers that you have just finished restoring, who wants to exchange your old bicycle for a new pair of shoes. And all with just a click. Without leaving the comfort of your home. This is your story, but it's also that of Andrea, Laura, Gianmarco and Kristina.

Episodes in day-to-day living that intersect for a moment or for ever, which separate and come together again, which have their beginnings and endings. Stories that are lived and shared.



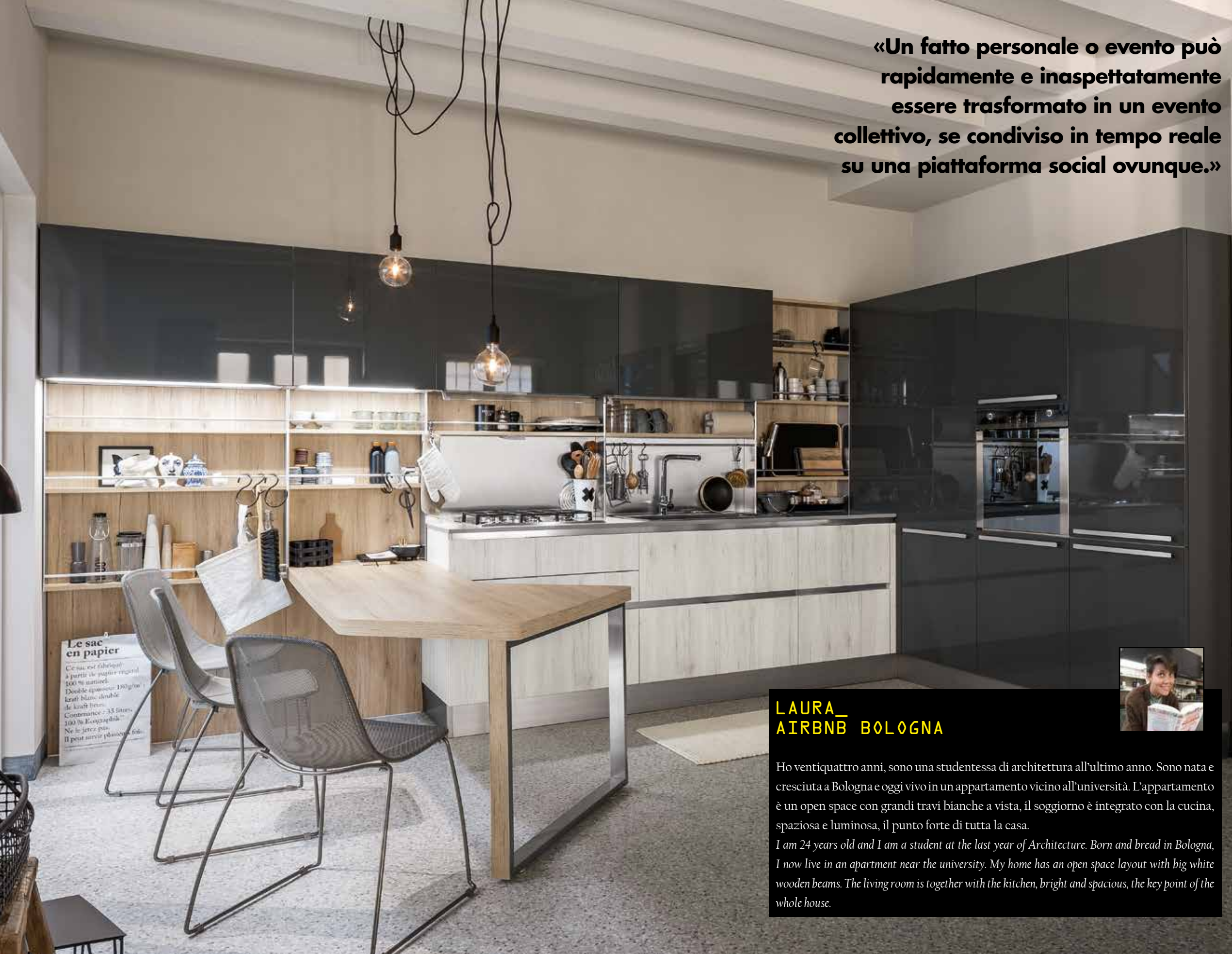
Tendenze/ Pubblico-Privato

Il confine tra la dimensione privata e quella pubblica dell'esistenza, è costantemente superato dal rituale quotidiano della condivisione attraverso i social media; un fatto personale può rapidamente e inaspettatamente essere trasformato in un evento collettivo se condiviso in tempo reale su una piattaforma online.

Chi ha sostenuto che la comunicazione digitale sarebbe stata la causa dell'isolamento sociale, è stato smentito dai fatti. In realtà l'essere costantemente collegati rende le persone sempre più impigliate nel processo; ciò dà origine a un vero e proprio social network pervasivo che sta alla base di aziende come Ebay, Uber e Airbnb.

Si sta sviluppando una nuova forma di socializzazione che sfrutta l'intimità come colla per tenere legato il pubblico; più è forte la connessione digitale tra le persone e più è grande l'empatia nei confronti di tutti quelli che si possono incontrare nella vita reale, nella metropolitana, sull'autobus o al supermercato.

Airbnb è un portale fondato nel 2008 a San Francisco da Joe Gebbia e Brian Chesky. L'impresa nasce da una necessità reale: in occasione della conferenza annuale della Industrial Design Society, tutti gli alberghi sono al completo e i due amici decidono, per "arrotondare", di affittare parte del loro loft ai visitatori. L'idea si sparge durante la Convention, ottenendo grande successo e diventa il nucleo per una start-up nel settore dell'accoglienza. È a questo punto che Nathan Blecharczyk si unisce come co-fondatore, con il ruolo di sviluppare la piattaforma web. Airbnb.com inizia a guadagnare utenti, e, di conseguenza, finanziamenti e indicazioni su Internet. Nel 2009, lavora con Y Combinator (incubatore di start-up) per ottenere finanziamenti



«Un fatto personale o evento può rapidamente e inaspettatamente essere trasformato in un evento collettivo, se condiviso in tempo reale su una piattaforma social ovunque.»

LAURA_ AIRBNB BOLOGNA

Ho ventiquattro anni, sono una studentessa di architettura all'ultimo anno. Sono nata e cresciuta a Bologna e oggi vivo in un appartamento vicino all'università. L'appartamento è un open space con grandi travi bianche a vista, il soggiorno è integrato con la cucina, spaziosa e luminosa, il punto forte di tutta la casa.

I am 24 years old and I am a student at the last year of Architecture. Born and bread in Bologna, I now live in an apartment near the university. My home has an open space layout with big white wooden beams. The living room is together with the kitchen, bright and spacious, the key point of the whole house.





Basi in Colorboard **Play Rovere Medio 696**, pensili e colonne **Grigio Caldo 682**, gole e vani a giorno Laccato Opaco **Ottanio 705**; piano in Laminato **Caribe Bianco Luna L13** e sedie Isu design Elia Borgato.

ANDREA_ AIRBNB TRENTO



Ho trentatré anni e da dieci lavoro nell'azienda agricola della mia famiglia. L'appartamento è stato ristrutturato di recente e si trova a quindici chilometri da Trento, vicino agli impianti sciistici del monte Bondone. E' molto luminoso grazie al legno chiaro delle pareti e alle grandi vetrate. L'arredamento è semplice e moderno, con materiali naturali e di recupero.

I am 33 years old and I have been working in my family's farm as an enologist for 10 years. My apartment was recently renovated and it is located 15 km from Trento, near the ski area of Monte Bondone. It is extremely bright thanks to its walls in light wood and to its big windows. The furniture is simple and modern, made with natural and recycled materials.

di avviamento e un business plan strutturato. Nello stesso anno, l'URL originale Airbedandbreakfast.com è stato ridotto a Airbnb.com. Nel 2010 il gruppo "esce dall'appartamento dei fondatori" per aprire il primo ufficio. La forza di Airbnb è la capacità di mettere in comunicazione in modo semplice ed immediato le singole persone: i viaggiatori in cerca di una sistemazione e i proprietari di casa in cerca di affittuari. Il tutto con la mediazione affidabile di un servizio strutturato, che risolve la "logistica" legata a questo scambio tra privati. Il viaggiatore può effettuare sul portale una ricerca per località, fascia di prezzo, numero di persone e date; le sistemazioni possono variare da appartamenti a ville, da barche a palazzi, con la possibilità per il "padrone di casa" di stabilire il prezzo dell'affitto. L'ospitante può scegliere di accettare o rifiutare la richiesta nelle successive 24 ore; il pagamento tramite carta di credito – con una percentuale trattenuta dal portale – viene gestito in sicurezza da Airbnb stesso, che offre anche un sistema di messaggistica istantanea per contattare l'ospitante direttamente. Sempre sul sito i "padroni di casa" vengono valutati dai viaggiatori, ma anche i viaggiatori sono valutati da padroni. Tutte le recensioni sono pubbliche.

The boundary between the private and public spheres of our lives is constantly blurred by the daily ritual of sharing via the social media. A personal thought or action can be transformed rapidly and unexpectedly into a collective event if it is shared in real time on an online platform.

Those who predicted that digital communication would lead to social isolation have been proved wrong by the facts. The reality is that when we are constantly connected, we are always immersed in the process: this gives rise to a truly pervasive social network, which forms the basis for companies such as Ebay, Uber and Airbnb.

A new form of socialization is emerging, which uses intimacy as the glue which holds the public in its grip: the stronger the digital link between people, the greater their feeling of empathy with those whom they meet in real

life, in the underground, on the bus or in the supermarket.

Airbnb is a portal that was founded in San Francisco in 2008 by Joe Gebbia and Brian Chesky. Their business venture grew from what was a real need: during the course of the annual Industrial Design Society conference, all the hotels in the city were full and the two friends decided to supplement their salaries by renting out a part of their loft apartment to visitors to the convention. The idea spread rapidly during the convention, and its success became the basis for the start-up accommodation business. It was at this point that Nathan Blecharczyk joined them as co-founder, and was tasked with developing the web platform. Airbnb.com was soon increasing its customer base and, as a result, more income and numerous internet reviews. In 2009, Airbnb worked with Y Combinator (a start-up incubator) in order to obtain start-up financing and to develop a structured business plan. In the same year, the original URL, Airbedandbreakfast.com was abbreviated to Airbnb.com, and in 2010 the group "left the apartment of its founders" and opened its own offices. The underlying strength of Airbnb is its ability to put private individuals in contact with each other simply and rapidly: people visiting the area in need of accommodation and home-owners looking for tenants. And all under the reliable stewardship of a carefully-structured service which looks after all the logistics involved in this type of exchange between individuals. The visitor can search the portal specifying the locality, price range, number of persons and dates; the accommodation varies from apartments to luxury villas, from boats to castles; the nightly rate is set by the owner of the house – the 'host'. The host is free to accept or refuse the request within a period of 24 hours; payment by credit card – the portal withholds a small percentage – is handled directly and securely by Airbnb, which also offers an instant messaging service that can be used to contact the host directly.

On the site, the hosts are rated by the guests, who in turn rate the hosts. All these reviews are posted publicly.



Colorboard **Smart Antracite 349** e basi **Smart Grigio 347**; ripiani living **Smart Grigio 347** con struttura metallo; piano in laminato **Smart Grigio 347**; sgabelli Martino.



GIANMARCO_ SOCIALKITCHEN

Sono Gianmarco, ho trentacinque anni e vivo in un appartamento in centro a Montefalco. Sono un tecnico informatico. Da pochi mesi ho cambiato posto di lavoro e adesso mi occupo della gestione del sistema operativo in un'azienda di sole donne. Forse è la volta buona perché io inizi a capire l'universo femminile!

My name is Gianmarco, I am 35 years old and I live in an apartment in the centre of Montefalco.

I am a computer technician. A few months ago I changed jobs. Now I manage the operating system in a company with only women. Maybe this is the right chance to start understanding the female world!



Basi e colonna **Link Rovere Marrone 312**, pensili e living Laccato Lucido Monofacciale **Marrone Mocaccino 679**, inserti **Play Rovere Chiaro 695**; piano e tavolo Marmo Arredo in Quarzo **Titan Q43** e sedie Café.



Tendenze/ Smart Living

Quick and Deep, veloce e profondo, è il pensiero che riporta all'importanza della qualità del vivere quotidiano - ovvero l'affermarsi di una ricerca di occasioni felici nella vita di tutti i giorni e nelle ritualità minime (il cucinare, lo stare insieme, la cura per i familiari...) - oltre che nella capacità di supportare questo desiderio crescente dei consumatori attraverso soluzioni Quick, cioè rapide, accessibili e tempestive. Per anni siamo stati convinti che la velocità e la conseguente semplificazione fossero gli elementi chiave per raggiungere questi obiettivi ma la realtà ci ha proposto un'altra direzione legata alla tempestività, ovvero avere il progetto giusto nel momento giusto.

Il tempo diventa qualcosa di elastico, flessibile, in grado di rallentare nonché accelerare all'improvviso; i momenti di operatività e di riposo si fondono, e così fanno il tempo libero e il lavoro. Nel mondo contemporaneo si afferma sempre più una cultura digitale che porta le persone a lavorare a casa così come in spazi di co- working, in un internet caffè o in aeroporto. Il termine Millennials designa la generazione di persone nate dal 1980 fino ai primi anni 2000 che interpreta al meglio il cambiamento in atto; sono le persone che possono essere altrettanto produttive quando sono sedute al bar o nelle aree lounge che nelle postazioni di lavoro tradizionali. La familiarità con la tecnologia mobile consente loro di

lavorare sempre e ovunque. Il mondo dello Smart Living deve dare risposte immediate, con prodotti dalla grande facilità d'uso e in grado di avere più funzioni e modalità di utilizzo; oggetti che si trasformano mantenendo sempre e comunque un aspetto compatto ed elegante caratterizzato dalla presenza di legni chiari combinati con colori pastello molto delicati. *Quick and Deep is the concept that best illustrates the importance of the quality of our daily lives - the seeking for moments of happiness in day-to-day living and in our small daily rituals (cooking, being together, looking after the family) - as well as the ability to meet this ever increasing desire on the part of the consumer with Quick solutions*



«La familiarità con la tecnologia mobile consente loro di lavorare sempre e ovunque.»



Laccato Lucido Monofacciale **Bianco Burro 142** con bordo effetto Vetro in tinta e inserti Colorboard **Olmo Neutro 662**; piano in Laminato **Bianco FC 185** con bordo **Olmo Neutro 662**; sedie Isu design Elia Borgato e tavolo Shanghai.



that are rapid, accessible and immediate. For years, we lived in the certainty that speed and thus simplification were the key elements in attaining these aims, but reality has suggested a different time-related direction: the right project at the right moment. Time becomes elastic, flexible, and is able to slow down or speed up without warning. Moments spent working and those spent resting are melded together, just like spare time and work. In the modern world, the digital culture allows an increasing number of people to work from home, or in co-working areas, or even in an internet café or an airport. “Millennials” is the term used to describe those born between 1980 and the beginning of the new millennium, who are the most representative example of the changes that are taking place: Millennials can be just as productive when sitting in a café or in an airport lounge as they are in the traditional workplace. Their familiarity with mobile technology means that they can work always and anywhere. The world of Smart Living needs to provide immediate answers, with products that are truly easy to use and offer multiple functions and methods of operation; objects which can be transformed, while always maintaining their compact and attractive shape, and combining the elegance of light-coloured wood with delicate pastel shades.



KRISTINA_ GNAMMO

Ciao sono Kristina! Ho quarantacinque anni. Sono nata e cresciuta a Trieste e oggi vivo da sola ad Asolo. Mi piace tanto cucinare ma non amo mangiare da sola, senza poter scambiare due parole con qualcuno. Ecco perché da qualche mese mi sono iscritta a Gnammo! E' bellissimo avere ospiti che condividono e apprezzano i miei piatti! Che soddisfazione!

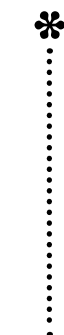
Hi! My name is Kristina. I'm 45. I was born in Trieste and I now live in Asolo. I love to cook, but I hate to eat alone, without being able to chat with someone. That's why I signed up with Gnammo a few months ago. It's really, really nice having guests who share and appreciate my dishes. It's so satisfying!

&Black White

ADD MORE
Veneta Cucine

Tendenza moda della primavera estate 2016 che può essere declinata anche nei complementi d'arredo. Le possibilità sono tante. Facile scegliere quella più adatta alla nostra casa.

The fashion trends for spring/summer 2016 can also be seen in furnishing accessories. The possibilities are endless. It's so easy to find the one that's perfect for our home.



CAFÈ

Sedia in faggio verniciato.
Chair in painted beechwood.



CADEAU R

Struttura in faggio, metallo cromato o verniciato, scocca rivestita in ecopelle.
Beech, chromed or painted metal structure, faux leather covered shell.



BRIGITTE R

Struttura in faggio, metallo cromato o verniciato, scocca imbottita in pelle.
Beech, chromed or painted metal structure, padded leather shell.



TRACY

Sgabello in faggio verniciato.
Stool in painted beechwood.



ROCK

Struttura in metallo cromato o verniciato, scocca in tecnopolimero.
Chromed or painted metal structure, technopolymer shell.



VICTORY

Struttura in faggio laccato opaco, seduta imbottita in ecopelle.
Matt lacquered beech structure, padded faux leather seat.



TOC TOC

Sgabello in faggio verniciato.
Stool in painted beechwood.



TOCCATA

Struttura in faggio verniciato, seduta imbottita in ecopelle.
Painted beech structure, padded faux leather seat.

VIAGGIO *nella* TRADIZIONE ITALIANA

Ripercorrere l'Italia con il medesimo sguardo che avevano Goethe, Stendhal, Montaigne e tutti i viaggiatori che fino alla prima metà dell'Ottocento hanno visitato il nostro Paese, per riscoprire il valore delle cose attraverso esperienze coinvolgenti che riportano all'unicità tipica del gusto italiano. Un viaggio nel sapere e nelle espressioni proprie delle città italiane alla scoperta di come le nostre cucine si inseriscono nelle diverse realtà. Un viaggio per rappresentare idee di progetto destinate a diventare idee che si muovono.

A trip across Italy, viewing the country through the eyes of Goethe, Stendhal, Montaigne and all the other travellers who visited Italy during the first half of the 19th century with the aim of rediscovering the value of places and things through fascinating experiences which in their uniqueness are typically Italian.
A voyage to discover the knowledge and the expressions of Italy's cities and to see how our kitchens are used in a variety of settings. A trip which displays ideas for projects that are destined to become living ideas.



PAVIA

Pavia, antica Ticinum, che conobbe il dominio dei Longobardi e dei Visconti, ci accoglie con il suo meraviglioso Ponte Coperto, ci invita nei giardini del Castello Visconteo, nei chiostri della sua antichissima Università, ci incuriosisce con le sue piccole viuzze, i suoi angoli verdi nascosti, le sue torri, i suoi suggestivi scorci. Pavia, piccola e deliziosa città, da visitare a piedi, con calma, riposando a qualche simpatico caffè, gustando la famosa Torta Paradiso o la torta al cioccolato dedicata al patrono della città, San Siro.

We enter Pavia – known in Roman times as Ticinum and later falling under the dominion of the Longobards and the powerful Visconti family – over the splendid “Ponte Coperto” (covered bridge), and then visit the gardens of the Visconti Castle and the cloisters of its ancient university; we are fascinated by the narrow streets, the city's hidden gardens, the old towers, and its picturesque corners. Pavia is a small but delightful city that should be visited on foot, without haste, perhaps stopping for a rest at one of its attractive cafés to taste the famous “Torta Paradiso” dessert or the “San Siro” chocolate cake named after the patron saint of the city, Saint Syrus.



LECCE

Città ricca di testimonianze e opere d'arte di epoca romana, medievale e rinascimentale, Lecce è principalmente città barocca. Il Barocco qui si esprime come mai in nessuna altra città, esplode in una declinazione del tutto particolare e specifica, e tanto è personale lo stile delle architetture da meritarsi l'appellativo di barocco leccese. Il tutto è accompagnato da sapori intensi e genuini, regalati da questa generosa terra.

The city of Lecce, so rich in history and works of art from the Roman, medieval and Renaissance eras, is essentially a Baroque city. It is here that Baroque architecture flourishes as in no other city, exploding in a unique and spectacular manner, to the extent that the city's architecture is known today as “Barocco Leccese” (Lecce Baroque). And all rendered even more attractive by the intense and genuine flavours of the local cuisine.



TORINO

Torino è una città dai mille volti. Antica capitale sabauda, culla del Risorgimento, capitale dell'industria, città d'arte e di cultura, polo dell'innovazione. Con il suo immenso patrimonio ereditato da secoli di storia e il dinamismo di una città aperta al mondo, Torino offre al visitatore una perfetta combinazione di gioielli architettonici e monumentali, musei, gallerie d'arte, divertimento, tanto buon cibo.

Turin is the city of a thousand faces. The antique capital of Savoia, the cradle of the Renaissance, a city of industry, art and culture, but with a strong penchant for innovation. With its immense wealth, accumulated over centuries of history, and the dynamism of a city that is open to the world, Turin offers visitors the ideal combination of extraordinary architectural and monuments, museums, art galleries, entertainment and excellent cuisine.



PAVIA-LA LAVANDAIA



La statua in bronzo, opera dello scultore Giovanni Scapolla, si trova lungo la caratteristica via Milazzo ed è stata posta a ricordo di una figura significativa legata al fiume Ticino, quella della lavandaia. In passato, infatti, molte erano le donne che si recavano lungo le rive del fiume per lavare i panni. Su una delle lastre di marmo del basamento della statua è incisa una poesia in dialetto pavese del poeta Dario Morani.

The bronze statue was designed by the sculptor Giovanni Scapolla and was placed in via Milazzo in order to celebrate a well-known Pavian figure tied to the river Ticino: the washerwoman. In the past, many women would go nearby the river to wash their clothes. A poem, written in Pavian dialect by the poet Dario Morani, is engraved on the marble plate (located at the base of the statue).



LECCE - CAFFÈ ALVINO



La gente del posto si ritrova sulla terrazza del Caffè Alvino in Piazza S. Oronzo, proprio accanto alle rovine parzialmente riportate alla luce e ad altri monumenti del lontano passato leccese. Siediti, prova ad ordinare una specialità leccese, caffè in ghiaccio con latte di mandorla, mentre ammiri la maestosa bellezza del palazzo del Sedile, e l'altissima colonna con la statua del santo patrono della città S. Oronzo, il tutto risalente al periodo del Barocco.

The locals tend to congregate on the lively outdoor terrace of Caffè Alvino on the Piazza Sant'Oronzo, which sits alongside the partly excavated ruins and other landmarks from Lecce's past. Sit back, order a Lecce specialty called caffè in ghiaccio con latte di mandorla and admire the majestic stone Sedile and the soaring stone pillar topped by a statue of the city's patron saint, St. Oronzo, from the Baroque period.



TORINO-IL GRAN BALÒN



Il Gran Balòn di Torino non è solo un grande mercatino delle pulci, ma è anche un crogiolo di colori, profumi, sapori e culture diverse. Esiste dal 1856, anno in cui il Comune decise di destinare i quartieri di Porta Palazzo e Borgo Dora al mercato. Il nome fa riferimento alla grande mongolfiera che prende il volo proprio da piazza Borgo Dora e che sale su su su fino a 150 metri d'altezza.

The Gran Balòn in Turin is not merely a vast flea market, but also a melting-pot of different colours, aromas and cultures. It dates back to 1856, when the Municipal Council of the city decided to site the local market in the Porta Palazzo and Borgo Dora quarters. The market takes its name from the huge hot-air balloon which floats above Piazza Borgo Doria, rising to a height of up to 150 metres.



VITA

➤ **A Casa di Luca e Giorgia**

Un posto incantevole con un'atmosfera un po' magica che rivive anche nelle scelte di arredo.

Theirs is a charming home with an almost magical atmosphere, brought to life by the carefully-chosen furnishings.

**Trieste.
Novembre 2015.**

Giorgia e Luca, flower decorator lei, export manager in un'azienda slovena lui, hanno ereditato dalla nonna di Luca un vecchio appartamento nel centro di Trieste. Con un po' di fantasia e un po' di aiuto, lo hanno trasformato nel loro nido. Il grande terrazzo è diventato una veranda e il laboratorio di Giorgia. Un posto incantevole con un'atmosfera un po' magica che rivive anche nelle scelte di arredo. La zona cucina è separata da un living in rovere vecchio, finitura che ritroviamo nell'area cottura; il resto è in frassino laccato bianco e si integra perfettamente con il pavimento originale dal sapore retrò. La cucina è molto luminosa mentre la zona del salotto ha toni ed atmosfere più rilassanti.

Giorgia and Luca. Giorgia is a flower decorator, Luca is export manager for a company in Slovenia, and they have inherited an old apartment in the centre of Trieste from Luca's grandmother. Using their imagination and with a little help from their friends, they have transformed their love nest. The ample terrace has been turned into a veranda which doubles as Giorgia's workshop. Theirs is a charming home with an almost magical atmosphere, brought to life by the carefully-chosen furnishings. The kitchen area is separated from the living room in old oak, the same finish as in the cooking area. The rest is in white-lacquered ash, and perfectly sets off the original, slightly retro paving of the floor. The kitchen is bright and airy, while the living area is decorated in more relaxing shades.





Nel fine settimana Giorgia spesso deve lavorare; Luca allora si rilassa appropriandosi della cucina e cercando di imitare la nonna nella preparazione di piatti tipici triestini come la Jota, minestra a base di crauti, pancetta, fagioli e patate. Pur essendo un piatto decisamente facile da preparare, il tempo di cottura complessivo è assai lungo; è il classico piatto della domenica. In queste occasioni Giorgia prepara con cura il grande tavolo della veranda aggiungendo sempre un tocco personale (cosa che peraltro le riesce molto bene); durante la settimana, invece, entrambi preferiscono consumare un pasto veloce e leggero sul grande bancone.

Giorgia often has to work at the weekends, so Luca relaxes by taking over the kitchen and trying to imitate his grandmother in preparing some of the dishes that are typical of Trieste, such as Jota, a soup with sauerkraut, bacon, beans and potatoes. The dish is extremely simple to prepare, but the cooking time is very long. In other words, it's the perfect Sunday dish. On these occasions, Giorgia carefully prepares the large table on the veranda, and always adds a personal decorative touch (something that comes naturally to her). But during the week, they both prefer to eat a quick and light snack sitting at the large breakfast counter.



Isola e living **Rovere Vecchio 785**; basi, colonne e pensili **Frassino Laccato Bianco 796**; piano in Laminato **color Pietra Basalto**; sgabelli Isu design Elia Borgato.

Living THE living

Il mondo del living a spalla permette di comporre librerie, contenitori o vani a giorno delle più diverse dimensioni e in tutte le finiture delle cucine Veneta Cucine, partendo da semplici elementi come spalle, schiene, ripiani ed ante. Può essere integrato alla cucina nella sua definizione più classica o essere collocato a parte per coordinare ambienti diversi. Gli elementi possono essere appoggiati a terra, su basi o installati sospesi.

The Living system, based on lateral supporting panels, can be used to build bookcases, cupboards and open-fronted cabinets in an infinity of shapes and sizes and in all the finishes in the Veneta Cucine range. The composition can be created as an integral part of the kitchen area in its most classical form or as a separate unit to create two separate but matching areas. The elements can be placed on the floor; on base units, or mounted on the walls.



LIVING A SPALLA



LIVING A MODULO



Sono pensili, possono avere ante con apertura vasistas o a ribalta, di diverse dimensioni ed essere finiti sui 5 lati, ovvero da qualsiasi parte li si guardi sono esteticamente omogenei. Possono essere composti da elementi a giorno di varie forme, di differenti spessori e con combinazioni colore tra struttura e schiena.

It's about wall units and they can have folding or flap door, different sizes and be finished in 5 slides, that is to say that from anywhere you look at them, they are aesthetically homogeneous. They can be also be made of open cupboards of different thicknesses and with color combinations between structure and back.

LIVING A MENSOLA



Le nuove mensole porta tv e porta oggetti si combinano con gli altri elementi living. Le mensole standard sono realizzate in tutte le finiture dei modelli Veneta Cucine.

New shelves to hold television and objects are combined with the other elements of living system. Standard shelves are available in all the finishes of Veneta Cucine models.

*Living Laccato Ardesia 077 O e
Frassino Laccato Bianco 796*





INVIACI LA TUA FOTO! VENETA CUCINE/RACCONTI DI VITA



The kitchen is a place of real life, it is the environment of the house dedicated to conviviality, sharing and togetherness. And for us the stories and experiences related to the path of realization of your kitchen are important. Share your everyday life with us!

La cucina è il luogo di vita vissuta, è l'ambiente della casa dedicato alla convivialità, alla condivisione e allo stare insieme. E per noi i racconti e le esperienze legati al percorso di realizzazione della vostra cucina sono importanti. Condividete il vostro quotidiano con noi!

Veneta Cucine



GERMAN
DESIGN
AWARD
SPECIAL
2016



ELISA GARGAN & STEFANO GIOVANNONI

Mi 20.15

Mi 20.15, innovativo progetto di boiserie, si sviluppa su un sistema 'nascosto' di profili, crociere e supporti e sull'introduzione della tecnologia led in grado di controllare la 'temperatura della luce'. Gli elementi della cucina, infatti, sono fissati ad una struttura che risolve il problema generato dalla necessità di avere un muro portante su cui fissare i mobili.

E' altamente personalizzabile, non solo nei materiali e nelle finiture ma soprattutto nella progettazione, grazie alla versatilità ed alla flessibilità garantite dall'innovativo sistema di aggancio posteriore dei moduli della composizione. Infatti l'intercapedine che si crea tra la parete e la struttura metallica permette di alloggiare le tubature di acqua e gas, i fili elettrici e i cavi necessari all'installazione di elettrodomestici, impianti audio, stereo, ecc.

Mi 20.15 rappresenta un nuovo modo di utilizzare gli elementi standard e modulari di Veneta Cucine all'interno di un progetto che integra perfettamente destinazioni d'uso diverse (cucina, living, convivialità) e funzionalità complementari. E' una cucina con un'immagine nuova, fresca e contemporanea, adatta all'odierno modo di vivere questo spazio.

Mi 20.15 is an innovative wood-panelled model which uses 'hidden' profile strips, cross-pieces and supports, and also features LED technology designed to control the "temperature of the light". The elements which make up the kitchen are fitted to a frame, thus solving the problem caused by the need for a load-bearing wall to which to fasten the cabinets.

This solution is extremely customizable, not only as regards materials and finishes but, even more important, in its composition, thanks to the versatility and flexibility made possible by the innovative system of anchoring the rear of the cabinets which make up the composition. The gap between the frame and the wall allows for the positioning of the water and gas pipes, the mains circuits and the various cables needed for the installation of household appliances and stereo and video systems.

Mi 20.15 represents a new way of using Veneta Cucine's standard and modular elements as part of a project which perfectly integrates the various areas of the home (kitchen, dining-room, living-room) and a series of complementary areas. It is a kitchen that is imaginative, new and modern - ideal for the way we live the space.



Mi 20.15 di Veneta Cucine ha ricevuto la "Special Mention" del German Design Award 2016 nella categoria Kitchen and Household.

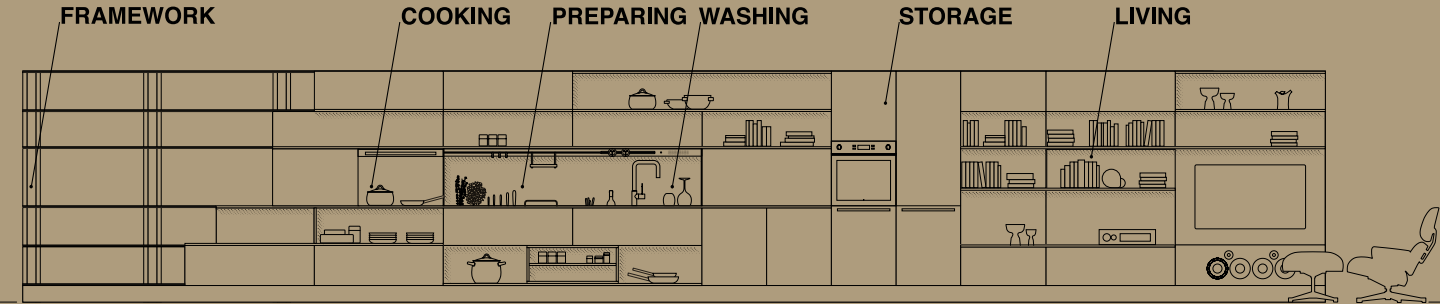
Si tratta di un importante riconoscimento internazionale, assegnato dal German Design Council a prodotti, progetti e personalità che abbiano contribuito in modo determinante e pionieristico allo sviluppo e all'arricchimento dello scenario globale del design e dell'architettura.

Il progetto Mi 20.15 è molto più di una cucina, è un sistema che gioca sul mix tra boiserie orizzontale e nicchia per creare una composizione libera con moduli sospesi e replicabile all'infinito. Un programma articolato, il cui concept affonda le radici nel pensiero di "facilitazione e semplificazione", partendo proprio dai gesti più quotidiani. Un'essenzialità progettata, quella di Mi 20.15, in cui è la moltiplicazione del modulo che genera nuove estetiche funzionali e formali.

Veneta Cucine's Mi 20.15 has received a "Special Mention" at German Design Award 2016, in the Kitchen and Household category.

This is an important international recognition which is awarded by the German Design Council to products, projects and people who have contributed in an important and pioneering way to the development and enrichment of the world of design and architecture.

The Mi 20.15 project is much, much more than just a kitchen. It is a comprehensive system which uses a mix of wooden-panelled horizontal units and niche compartments to create a free composition based on frame-mounted modules that can be replicated as desired. It is a complete programme whose concept is rooted in the idea of "ease and simplification", focusing from the start on the most ordinary movements. In its carefully-designed simplicity, Mi 20.15 allows you to generate new functional and formal compositions simply by adding new modules.



Toni Thorimbert

l'occhio del fotografo

Toni Thorimbert, fotografo dello spot Veneta Cucine, racconta la vita attraverso le immagini.

Toni Thorimbert, who photographed the Veneta Cucine spot recounts life through his images.



FOCUS ON

La fotografia

Ho cominciato a fotografare molto giovane, verso la metà degli anni settanta, in un contesto sociale in piena trasformazione a caratterizzato da forti tensioni sociali.

La fotografia di reportage era il mezzo che mi permetteva di testimoniare questa transizione e di raccontare la vita dei miei coetanei nelle periferie urbane, le manifestazioni di piazza degli studenti, le lotte operaie, ma anche i nuovi spazi collettivi alternativi, i centri sociali, i grandi concerti di massa e gli occhi delle persone, pieni di speranze in quel tempo di cambiamenti.

Subivo a quel tempo l'influenza di fotografi come William Klein o Bill Owens che in modo spregiudicato stavano mettendo in discussione gli schemi classici della fotografia. Armati di grandangolo e di un approccio "concerned", desiderosi di modificare con la loro presenza la realtà nella quale si muovevano, erano fotografi in grado di imporre non solo un punto di vista sul territorio della realtà, ma diventare un punto di riferimento stilistico per chi, alla soglia degli anni '80 e alla ricerca di nuove "references" stilistiche, cominciava ad occuparsi di moda, di cinema, di lifestyle.

La moda si stava appropriando del linguaggio del reportage e si preparava ad essere contaminata dagli atteggiamenti e dai contenuti estetici dell'arte contemporanea.

I giornali diventavano sempre più patinati, il "Made in Italy" diventava una potenza nell'ordine economico mondiale, la fotografia, ormai adulta e sempre più sofisticata, lo strumento fondamentale per la sua diffusione.

Sono un reporter, un fotografo di moda, un ritrattista: scatto per i giornali, per la pubblicità e per le aziende. Ho attraversato da protagonista tempi e mutamenti. La tecnologia digitale ha cambiato di nuovo le regole del gioco. Nel campo dell'immagine, tutto sembra possibile e le potenzialità dei programmi di elaborazione delle immagini sono alla portata di – quasi – tutti, ma la mia



LA FOTOGRAFIA DI
REPORTAGE ERA
IL MEZZO CHE MI
PERMETTEVA DI
RACCONTARE LA
VITA



vocazione, per scelta meditata, rimane il realismo. Per me l'atto del fotografare, pur nella sua assoluta ambiguità, è un'attimo decisivo, privilegiato, che il fotografo crea in perfetta sintonia con il mondo – reale - che testimonia.

BIO

Toni Thorimbert è reporter, ritrattista, fotografo di moda, capace di reinventare continuamente il suo rapporto con la fotografia e spesso in anticipo sui tempi e sulle tendenze. Negli anni ottanta, la sua stretta collaborazione ai più innovativi periodici dell'epoca come "Max", "Sette" ed "Amica", diretti da Paolo Pietroni, è fondamentale per definire il nuovo standard visivo dell'epoca. Nel 1995 riceve il premio dell'ART DIRECTORS CLUB/AFIP per la creatività nel ritratto fotografico. E' docente di workshop di linguaggio fotografico ed è stato il curatore critico della mostra "IMMAGINI DAL MONDO INTERNO".

Sulle stesse tematiche è uscito, nel 2000, edito da Baldini&Castoldi, il volume TRANSFERT, un'antologica dedicata al lavoro più personale dell'artista. Da allora le sue collaborazioni a livello internazionale per "Details", "Mademoiselle", "Wallpaper" e per la stampa italiana, da "GQ" a "Rolling Stone", "Sportweek", "Io Donna", "Style", "Max", e la realizzazione di prestigiose campagne pubblicitarie. Sue fotografie sono state acquisite dalla Collezione Fotografica della Città di Parigi, dal museo d'Arte Moderna e Contemporanea di Varese, dalla Raccolta di Fotografia Contemporanea della Galleria Civica di Modena, dalla Fondazione Fotografia della Cassa di Risparmio e dalla Fondazione Biagi di Modena, dalla Library of Tibetan Works and Archives di Dharamsala, India.



I began taking photographs at a very early age, towards the middle of the seventies, at a time when society was undergoing a radical transformation and we were in the throes of strong social tensions. News photography was the vehicle that allowed me to witness this transition and to document the lives of my contemporaries in the suburbs – student demonstrations in the squares and workers’ revolts, certainly, but also new, alternative collective forms: social centres, maxi-concerts and, more simply, the eyes of the people, which were full of hope in a time of radical change. During this period, I was strongly influenced by renowned photographers such as William Klein or Bill Owens, who fearlessly challenged the classical tenets of photography. Armed with a wide-angle lens and a ‘concerned’ approach, and intent on using their techniques to modify the world in which they worked, these photographers were able not only to make their mark in terms of their interpretation of reality, but also to become almost a standard of reference for those who, on the threshold of the 1980s and seeking new stylistic approaches, were beginning to work in the fields of fashion, cinema and lifestyle. Fashion was beginning to use the language of reportage, and would soon be contaminated by the approaches and the aesthetic content of contemporary art. Magazines were becoming more and more glossy; the phenomenon of “Made in Italy” was becoming a major sales argument in the business world; and photography, by now grown-up and increasingly sophisticated, was the vehicle most widely used to publicize it. I am a reporter, a fashion photographer and a portraitist. I take photographs for newspapers, for advertising agencies and for companies. Over the years I have seen many changes. Digital technology has altered the rules of the game. In the world of images, anything seems possible, and many powerful tools for their manipulation are available to (almost) everyone. But my true vocation – one which I have chosen after careful consideration – remains realism. For me, the act of taking a photograph, even accepting its absolute ambiguity, is a decisive and privileged moment, one which the photographer creates in perfect harmony with the world – the real world – that he describes.



SONO UN
REPORTER, UN
FOTOGRAFO
DI MODA, UN
RITRATTISTA





BIO

Toni Thorimbert is a reporter, portraitist and fashion photographer, and is able constantly to reinvent his rapport with photography, to the extent that he is often ahead of the times and the current trends. During the 1980s, his work with Italy's most innovative magazines of the period, including "Max", "Sette" and "Amica", which were edited by Paolo Pietroni, was a fundamental element in the definition of the new visual standards of the era. In 1995 he received the ART DIRECTORS CLUB/AFIP award for creativity in portrait photography.

He teaches at photographic language workshops, and was also the critical curator of the "IMMAGINI DAL MONDO INTERNO" [Images from the Interior World] exhibition.

In 2000, an anthology entitled "TRANSFERT", dedicated to the most personal of the artist's works, was published by Baldini&Castoldi.

Since then, Thorimbert has worked with international periodicals including "Details", "Mademoiselle" and "Wallpaper" and Italian periodicals such as "GQ", "Rolling Stone", "Sportweek", "Io Donna", "Style" and "Max", as well as for a number of prestigious advertising campaigns.

His photographs have been purchased by the Photographic Collection of the City of Paris, the Museum of Modern and Contemporary Art in Varese, the Collection of Contemporary Photography of the Civic Gallery in Modena, the Photographic Foundation of the Cassa di Risparmio and the Biagi Foundation in Modena, as well as the Library of Tibetan Works and Archives in Dharamsala, India.





AGENZIA +PRODUZIONE

MORE THAN 30 SECONDS

Il fil rouge di questo racconto è un inno alla vita: la voce dello speaker raccorda un insieme di mini-storie molto diverse, e le mette in contrapposizione. Questo ci ha consentito di concentrare tutto nei 30" per le esigenze della pianificazione televisiva ma anche di avere tanti diversi tagli a disposizione che fossero parti di un racconto utilizzabili su web, nei canali social, oltre lo spot.

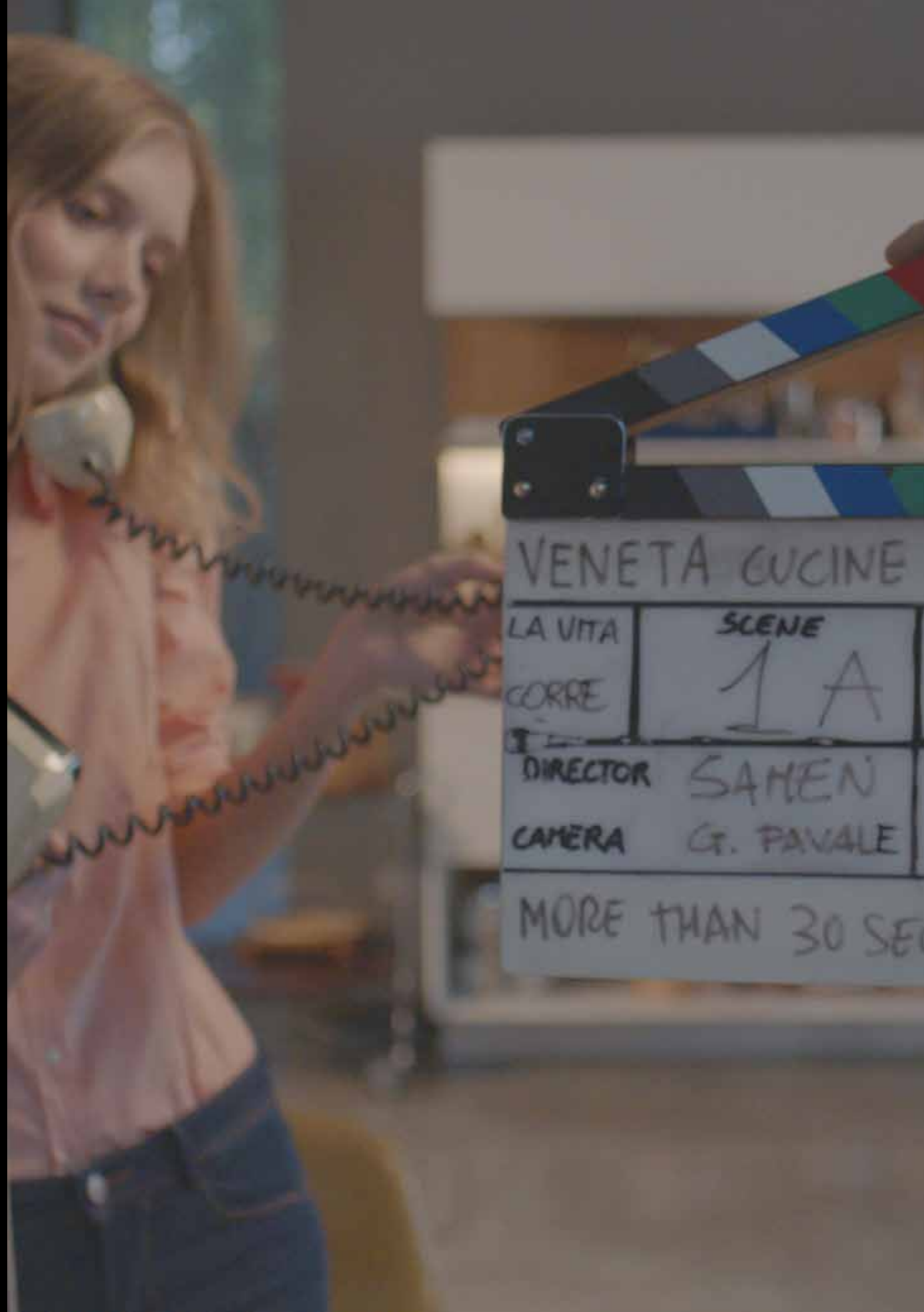
Una piattaforma creativa ha la possibilità di generare infinite varianti e vuole rappresentare al meglio anche il DNA dell'azienda stessa, che lavora quotidianamente per le case vere, vicino alle persone. Con l'idea che anche la pubblicità deve accorciare distanze: tra racconto e prodotto, tra persone e azienda. Da un punto di vista creativo, siamo partiti dall'idea di un racconto aperto. Volevamo trasferire l'eccellenza delle cose (i mobili per cucina realizzati da Veneta Cucine), verso l'eccellenza della vita di chi le vive ogni giorno.

Non la vita perfetta, ma una vita piena. Piena di esperienze, di emozioni e di momenti molto diversi.

The underlying theme of this project is a celebration of life: the voice of the speaker acts as a link between a series of very different mini-stories, putting them in juxtaposition with each other. This allowed us to concentrate the entire message into the 30 seconds, not only to meet the requirements of television programming times but also in order to have many different versions available as extracts from the story suitable for use on the web and the social networks, not only in the spot.

A creative platform can be used to generate an infinity of versions, and is intended to describe the DNA of the company, which works daily to create real homes, as close as possible to the needs of real people. With the idea that advertising, too, can narrow the gap between the story and the product, between people and the company. From a creative viewpoint, our initial idea was for an open-ended story. We wanted to transfer the excellence of things (in this case the kitchen furniture manufactured by Veneta Cucine) to the excellence of the life of those who actually use them in their daily lives.

It's not a perfect life, but it is a full one. Full of very different experiences, emotions and moments.



REGIA

SÄMEN

Quando ci siamo interfacciati col Brand per la prima volta, ci è parso chiaro che lo scopo della comunicazione di Veneta Cucine è quello di arrivare alle persone. Nel nostro ruolo, ci imbattiamo spesso in creatività in cui il progresso è punto di partenza ed arrivo, ma perdere un punto di riferimento umano, per riprendere la frase dello scrittore Thorwald Dethlefsen, rende la vita di oggi una vita priva di significato, perchè il progresso non ha altro fine se non un ulteriore progresso. Lo sguardo della macchina da presa è come quello di uno spettatore presente sul posto. I movimenti di macchina non sono rigidi né lineari, la messa a fuoco raramente puntuale. Questa scelta di punto di vista si traduce in una fluidità che consente agli attori di essere più liberi di muoversi nello spazio e non doversi dare un perimetro di inquadratura in cui agire come in teatro. Non tutti i protagonisti dello spot sono attori professionisti, prediligiamo il casting di strada. Non ci piace l'idea che tutto sia sotto controllo, similmente alla vita vera. Scorci di cielo, momenti introspettivi dei protagonisti in cui osservano fuori dalla finestra il mondo circostante, sono come specchi per allacciare lo spettatore, che proietta in essi momenti simili della sua vita in cui ha provato, ricordato, vissuto.

When we came into contact with the Brand for the first time, it was clear that the aim of the Veneta Cucine communication was to reach real people. In our rôle, we often come up against creativity in which progress is both the starting and ending point; but, to quote Thorwald Dethlefsen, to lose a human point of reference makes modern life a life without meaning, because progress has no purpose other than further progress. Our mission as film-makers working in the world of advertising is thus to remember ourselves. The gaze of the movie camera is like that of a spectator watching the proceedings. The movements of the camera are neither rigid nor linear; focusing is rarely precise. The camera moves towards people and things, and captures the details that are at the margins of the scene.

This choice of viewpoint translates into a fluidity that allows the actors more freedom of movement, rather than erecting a perimeter within which to move, as in a theatre. Not all the people used in advertising spots are professional actors; we prefer what is generally referred to as 'street casting'. Just as in real life, we don't really like the idea of having everything under control.

Glimpses of the sky, moments of introspection while the actors are looking out of the window at the world outside, are like mirrors which capture the attention of the spectator, who projects into them similar moments in his own life, the events that he has seen, lived and remembered.

Dialogo
 "...il progetto
 dovrà tenere conto
 delle regole
 del triangolo delle funzioni,
 per dare il giusto equilibrio
 allo spazio..."

ESSENCE

LA SFIDA DEL PROGETTO

L'acquisto di una cucina non è sicuramente una cosa semplice; molti sono i fattori da tenere in considerazione e nulla può essere lasciato al caso: dal primo contatto con il rivenditore fino al momento finale, ogni passaggio ha il suo valore.

Appoggiarci ad una persona esperta diventa necessario. Il progetto è costituito da una componente estetica e da una componente ergonomica- funzionale. Per creare un ambiente bello e su misura per noi, è indispensabile definire quali sia il nostro stile di vita e quali le nostre necessità, quali le priorità e gli eventuali bisogni futuri.

Tre sono i fattori che devono essere tenuti in considerazione: la ripartizione dello spazio, le attività che verranno svolte in cucina e le necessità quotidiane dei suoi fruitori.

/Spazio.

La valutazione dell'ambiente è il punto di partenza. Con il nostro consulente individueremo lo spazio utilizzabile e capiremo come è distribuito. L'esperto ci aiuterà a definire quali siano gli interventi di muratura e di impiantistica utili per sfruttarlo al meglio. Un po' alla volta, l'idea comincerà a delinearsi in tutti i suoi aspetti; ogni questione verrà valutata e soppesata per arrivare a definire uno stile che sarà solo nostro. Prenderanno forma le prime necessità e i primi desideri; il nostro consulente potrà proporre finiture, colori e moduli che meglio rispecchiano il nostro gusto.

The first task is to examine and assess the room itself. Together with our consultant, we will identify the space that is available and understand how it is distributed. The expert will help us to decide whether any alterations to the structure or to the various supply circuits are necessary to make the best use of available space. Gradually, the idea will begin to develop. Each aspect will be examined and weighed until we have defined a style that will be ours and ours alone. The main requirements and personal preferences will begin to take form. Our consultant will suggest finishes, colours and modular sizes that best reflect our personal tastes.

Choosing and buying a kitchen is certainly not a simple task. Many factors must be taken into consideration, and nothing can be left to chance. From the initial contact with the dealer to the actual installation of the kitchen, every step has its own importance.

It becomes necessary to seek the advice of an expert. His (or her) project will comprise two aspects, one aesthetic, the second ergonomic and functional. In order to create a kitchen that is attractive and perfectly suited to our needs, it is indispensable to define our lifestyle and our day-to-day requirements, to set out priorities and identify any possible future needs.

There are three main aspects that must be examined carefully: the distribution of space, the activities that will be carried out in the kitchen, and the day-to-day needs of the people who will use it.

/Attività.

La definizione delle attività che verranno svolte in cucina aiuterà il consulente a capire come creare al meglio il progetto. Importante sarà capire quante persone frequenteranno la cucina, chi la userà principalmente, se sarà un ambiente per il ricevimento degli ospiti, se si trasformerà anche in luogo di lavoro o di studio.

Defining the activities that will be carried out in the kitchen will help the consultant to understand the best approach to the creation and development of the project. It will be important for him (or her) to know how many people will use the kitchen, who will use it most frequently, if it will be used to entertain guests, and if it will be transformed into a workplace or office.

/Bisogni.

Superata la fase di definizione, si arriva alla fase operativa vera e propria. Le necessità e i bisogni diventano funzionali alla scelta di accessori e apparecchiature. Sarà indispensabile valutare a fondo quali siano le caratteristiche di utilizzo di ogni strumento.

Il progetto darà così un giusto equilibrio allo spazio e seguirà una linea di gusto che potrà essere declinata anche negli altri ambienti della casa. Importantissima è la figura del progettista, del consulente che ci seguirà in tutte le fasi della nostra esperienza d'acquisto.

After the initial phase of definition, we come to the operational phase in the true sense of the word. Our necessities and requirements are of essential importance in the choice of appliances and accessories. It will be crucial to fully assess the way in which every one of them will be used. In this way, the project will give the kitchen a perfect balance and a style that may also be repeated in other parts of the house. The figure of the project designer is of crucial importance. He is the consultant who will act as our guide during all phases of the purchasing experience.

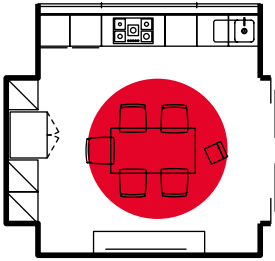
L'estensione del triangolo delle funzioni.

Fino a qualche tempo fa, il triangolo ergonomico (un triangolo di circa 6,5 metri determinato dalla distanza tra le zone della conservazione, del lavaggio e della cottura) corrispondeva ad attività standardizzate e canoniche, da effettuare in sequenza (come nella catena di montaggio) ma era anche il primo passo verso l'emancipazione e l'indipendenza economica della donna. Oggi questo triangolo ha una geometria meno chiara, un perimetro irregolare; i vertici sono sfocati. Le nuove ritualità che sono ospitate in cucina (mangiare, studiare, guardare la televisione, giocare ...), sovrapponendosi alle attività essenziali del triangolo delle funzioni (lavare, cucinare e conservare), determinano percorsi più fluidi e richiedono una progettazione più attenta alle singole esigenze. Inoltre molte attività in cucina si sono de-standardizzate e de-sincronizzate e non sono più rigidamente legate tra di loro da un unico percorso logico e funzionale. A volte, ad esempio, cuciniamo (per modo di dire) semplicemente scaldando o scongelando pietanze già pronte; oppure portiamo i cibi in tavola nel loro packaging direttamente dal frigorifero o utilizziamo piatti, bicchieri e posate usa e getta. La ricerca dell'essenzialità, che aveva caratterizzato il progetto della cucina moderna, oggi tende a risolvere in modo pratico, intelligente e facilmente fruibile la complessità delle pratiche quotidiane. Come, ad esempio, la raccolta dei rifiuti, diventata quasi un'arte con la necessità della differenziazione e del riciclo oppure la colazione consumata in cucina con la lettura delle ultime notizie dal tablet. O, ancora, la coltivazione delle piante aromatiche. Quindi, attraverso scelte che riguardano la configurazione dello spazio, ma anche l'equipaggiamento di elettrodomestici e accessori, si creano le condizioni ottimali allo svolgimento delle nostre attività in cucina.

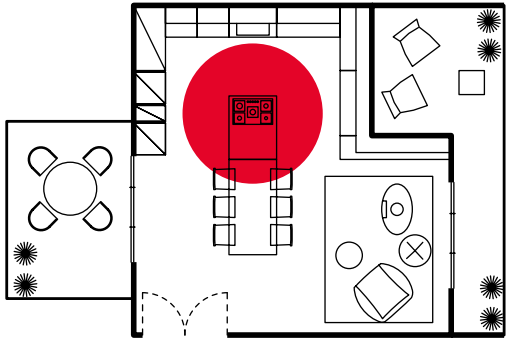
Extending the work triangle.

Until relatively recently, the so-called "work triangle" (a triangle of about 6.5m2 formed by the distances between the refrigerator, the sink and the cooker) corresponded to domestic activities which were standardized and well-established, and were carried out in a set sequence, as in a factory assembly line. However, this also represented the first step in the emancipation and economic independence of women. Today, the shape of this triangle is less well-defined and its perimeter is no longer regular. The angles have become softened. New rituals that we carry out in our kitchens (eating, studying, watching the TV, playing etc.) have been added to the more essential activities (washing, cooking and refrigerating), which has resulted in paths which are more fluid and require planning which is more responsive to the requirements of the individual. In addition, many of the activities carried out in the kitchen have been de-standardized and de-synchronized, and are therefore no longer dependent on a single logical and function path. For example, we will sometimes cook (in a manner of speaking) simply by heating or de-frosting pre-cooked meals. Or we might put a meal on the table directly from the refrigerator, still in its packaging, and we might even use disposable plates and cutlery. The search for what is essential, which was a central theme of the design of a modern kitchen, tends in this modern age to solve the complexities of our day-to-day chores in a manner which is practical, intelligent and easy. An example of this would be the way in which we dispose of our refuse, where the need for separation and recycling has become almost an art form, or when we eat a meal in the kitchen while checking out the latest news on a tablet. And – why not? – when we grow herbs for cooking. In this way, by means of careful choices concerning the configuration of the space in the kitchen and the functions offered by our household appliances and accessories, we can create the ideal conditions for our daily work in the kitchen.

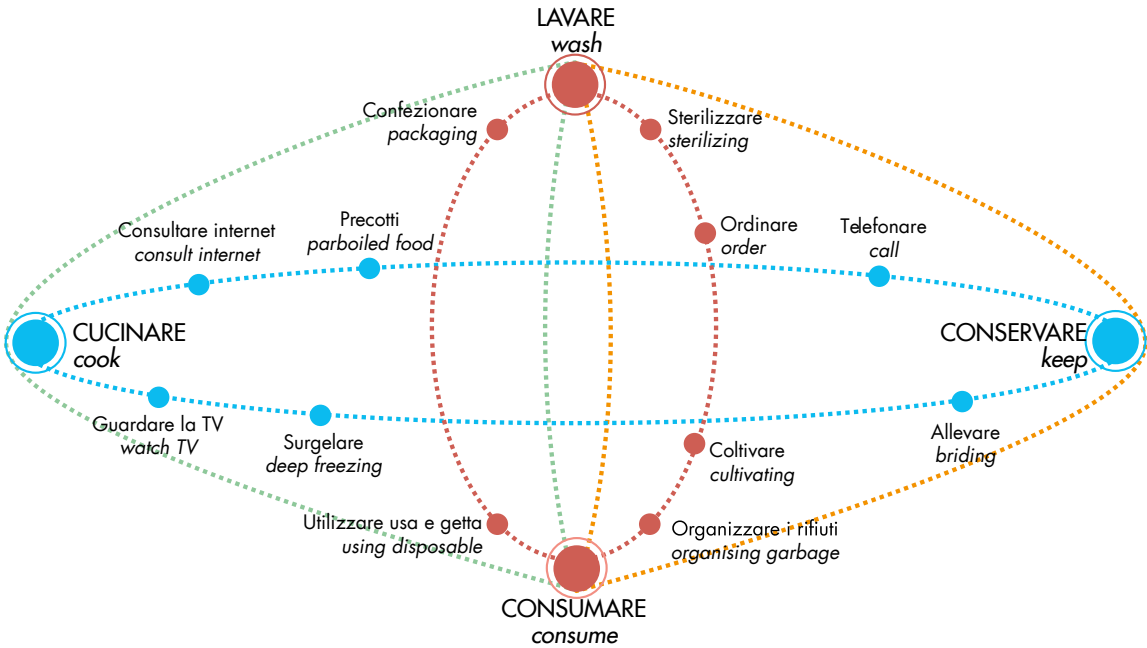
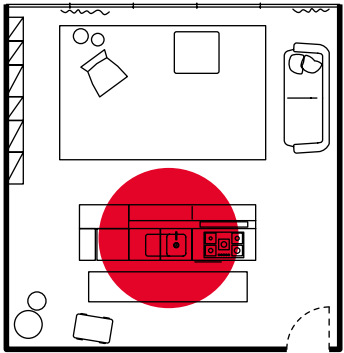
Tavolo al centro
Central table



Cottura al centro
Central cooking area

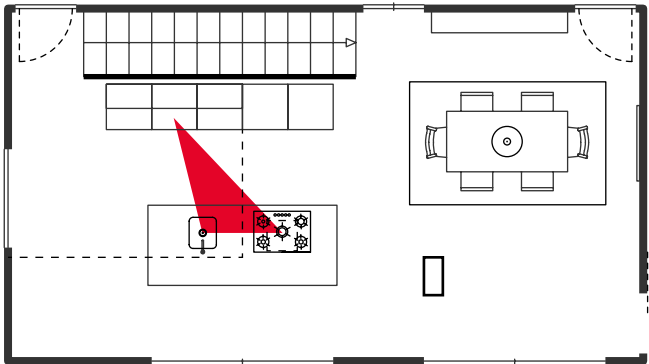


Isola al centro
Central island unit





Isola in **Frassino Laccato Grigio 723** con apertura ShellSystem; sulla parete colonne in **Frassino Laccato Bianco 720** e living Laccato Opaco **Rosso Veneziano 711**.



Casa singola/ 140m² in campagna

SPAZIO: ambiente unico nel quale lo spazio cucina e living devono integrarsi senza che la cucina diventi protagonista ma rimanga un elemento di arredo molto decorativo. Gli interventi di ristrutturazione, tra i quali l'abbattimento di muri perimetrali e la creazione di aperture sul soffitto, aumenteranno la quantità di luce naturale.

ATTIVITÀ: uno spazio aperto dove ricevere amici; una cucina ad isola per cucinare e dialogare con le persone, un grande tavolo per pranzare e, quando serve, lavorare.

BISOGNI: un piano di lavoro facile da pulire e resistente all'uso, piano cottura a gas, forno combinato e macchina del caffè per gli amici. Cucina in legno dal gusto contemporaneo, colori a contrasto, uno stile classico ma ricercato e personale.

SPACE: a single, large room in which the kitchen and living areas must blend and integrate in such a way that the kitchen does not become the dominating part, but remains as a highly-decorative furnished space. Re-structuring, which involves the demolition of the perimeter walls and the creation of windows in the ceiling, will increase the quantity of natural light.

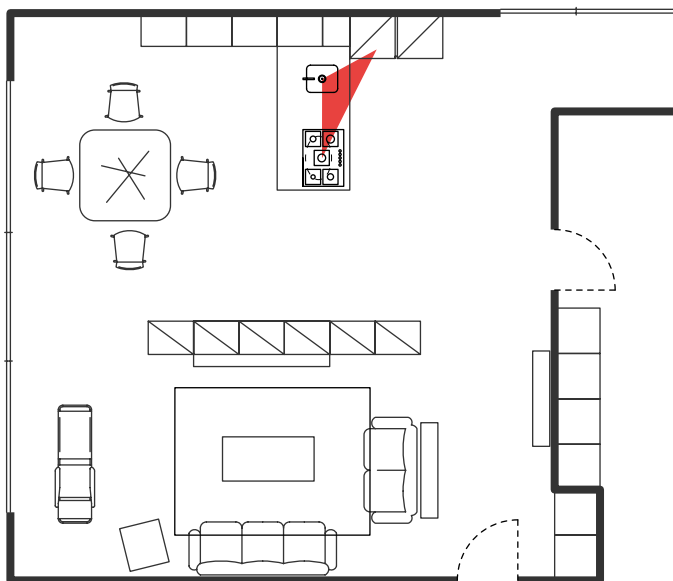
FUNCTIONS: an open space in which to receive friends; a kitchen centred on an island unit, a place in which to cook food and chat with friends, and a large table on which to eat and, when necessary, to work.

REQUIREMENTS: a worktop that is easy to clean and resistant to wear; a gas hob; a twin oven and a coffee-maker for when friends drop in. A kitchen in wood with a contemporary style and contrasting colours – a design which is classical but at the same time refined and personal.





Cucina Laccato Lucido **Bianco 196** con
inserti a giorno **Rovere Botte 789**;
tavolo Sache e sedie Trick.



Appartamento/ 85m² in città

SPAZIO: spazio aperto nel quale saranno inseriti la cucina, la zona pranzo, il living e i divani. Gli arredi definiranno la divisione delle aree.

ATTIVITÀ: una famiglia di tre persone con un figlio piccolo; coppia giovane molto amante della lettura; attenzione ai dettagli e alla funzionalità d'uso dello spazio abbastanza limitato.

BISOGNI: tavolo quadrato e grande living per contenere molti libri, divano con possibilità di avere il letto; grande importanza data al colore delle pareti per contrastare il colore bianco lucido della cucina e del living.

SPACE: an open space in which to install the kitchen, the dining area, the living-area and the sofas. The furniture defines the separation of the different areas.

FUNCTIONS: a family of three, including a small child. A young couple, both book-lovers. Very attentive to detail and to the practical aspects of living in a relatively small space.

REQUIREMENTS: a square table and a large bookcase sufficient to contain hundreds of books, and a convertible divan/bed; it is very important that the colour of the walls should be in contrast with the glossy white of the kitchen and the bookcase.



Loft/ 35m² in città

SPAZIO: ex magazzino alla periferia della città; la ristrutturazione ha cercato di mantenere l'aspetto originale. L'altezza ha permesso di ricavare un soppalco in cui è stata posizionata la zona notte collegata con una scala elicoidale. Il piano terra è un open space in cui la grande vetrata diventa elemento protagonista.

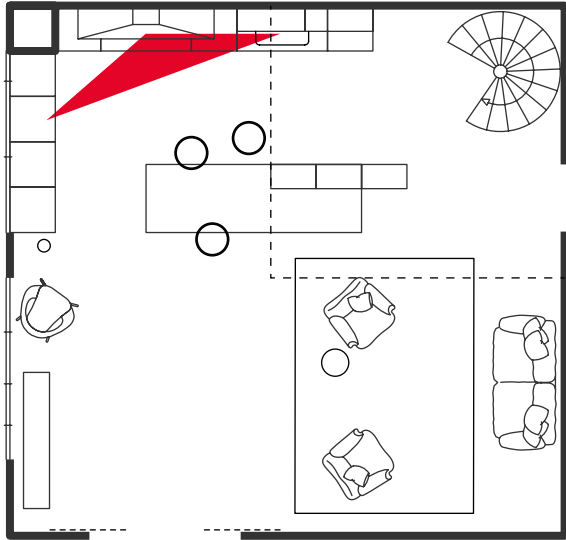
ATTIVITÀ: giovane coppia molto impegnata con il lavoro; vive la cucina la mattina per la colazione e la sera per la cena; grande attenzione per l'aspetto materico delle finiture.

BISOGNI: funzionalità e praticità d'uso, spazi aperti con oggetti a vista, grande cappa e particolari in acciaio, elemento living che divide la zona cucina dai divani, finitura materica nelle ante e nel piano della cucina, grandi maniglie in acciaio.

SPACE: a former warehouse on the outskirts of town, re-structured in a way that attempts to maintain the original appearance of the area. The height of the loft makes it possible to build a raised section for the bedroom area, which is reached by a spiral staircase.

FUNCTIONS: a young couple who both work very hard. They use the kitchen for breakfast in the morning as well as for their evening meal. They love furniture with a natural, textured finish.

REQUIREMENTS: functional and practical furniture, with open spaces for displaying ornaments. A large cooker hood with parts in steel. A fitted shelf unit to divide the kitchen area from the sofas. Textured finish for the doors and worktops in the kitchen, and large steel handles.





Appartamento/ 65m² in città

SPAZIO: zona aperta creata con un intervento minimo di ristrutturazione per utilizzare al meglio lo spazio interno e allo stesso tempo dare il giusto valore alla terrazza esterna.

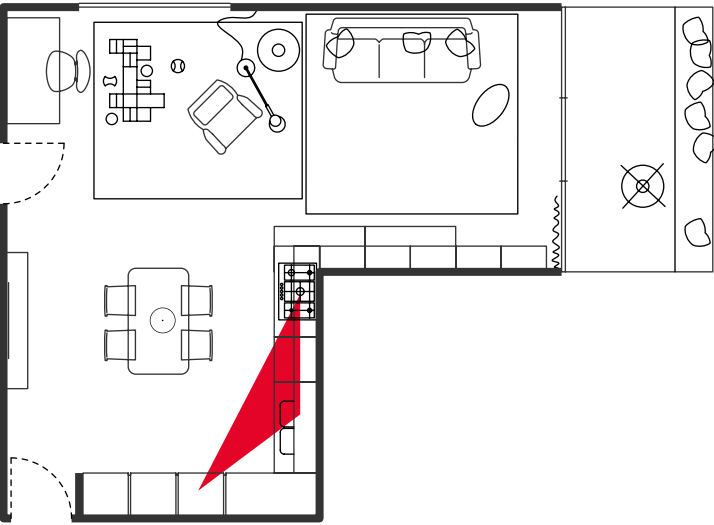
ATTIVITÀ: single con molti amici e con due grandi passioni: lo sport (anche quello in tv) e la cucina.

BISOGNI: un progetto di cucina che si estenda al living, utilizzando lo stesso materiale; piano cottura 5 fuochi e due forni, uno a vapore e l'altro con la possibilità di arrivare a 300 gradi per cotture speciali. Il colore dominante delle pareti è l'azzurro polvere e il divano è blu oltremare; la cucina dovrà avere un colore a contrasto con la parete.

SPACE: open-plan area created with a minimum of re-structuring to make the fullest use of all available space inside the apartment, but also to make the most of the external balcony.

FUNCTIONS: a single with numerous friends and two hobbies: sport (mainly on TV) and cooking.

REQUIREMENTS: a kitchen which extends into the living area using the same materials; a 5-burner hob and twin ovens, one a steam oven, the other designed to reach 300°C for special cooking techniques. The dominant colour for the walls is powder blue, while the sofa is in ultramarine. The colour of the kitchen furniture must be in contrast with the walls.



Colonne e pensili Laccato Lucido **Marrone Oliva 496**, basi e living **Larice Canova Tenue Dek 428**; piano di lavoro in Laminato nella stessa finitura delle basi; tavolo Moka e sedie Take.

Appartamento/ 120m² in città

SPAZIO: un unico intervento, ma molto significativo: la creazione di una dispensa, per dare la possibilità alla zona dedicata alla cucina di essere meno invasiva e più integrata con i materiali del rivestimento. La scelta di una doppia porta scorrevole in vetro per dare continuità allo spazio.

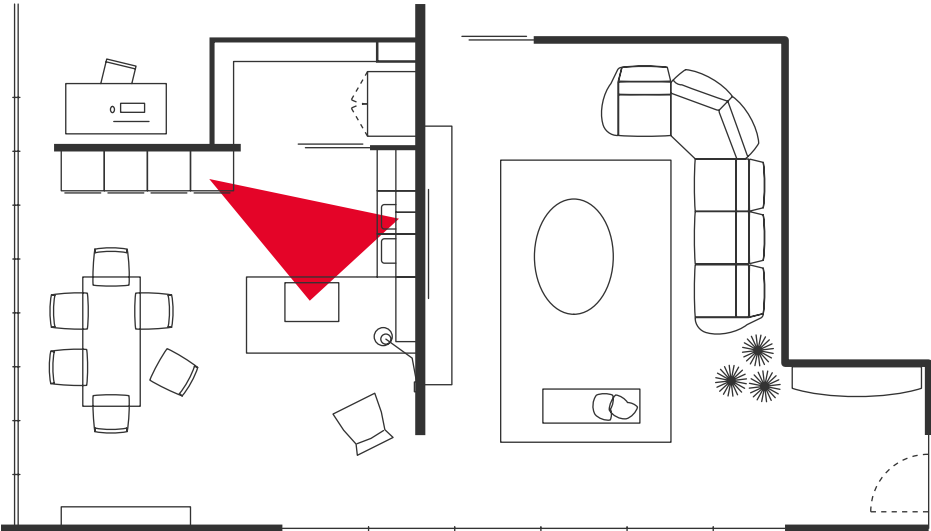
ATTIVITÀ: una casa molto maschile, dove il proprietario ama organizzare cene durante le quali può degustare, con i suoi ospiti, i vini della sua collezione; necessità di avere un grande tavolo e uno spazio cucina in cui debbono combinarsi funzione e soprattutto un'estetica attenta alla scelta dei materiali.

BISOGNI: materiali dalle tonalità chiare con una presenza di grigio, per integrarsi con il rivestimento della parete in marmo bianco carrara, colonne con cantinette per contenere sia vini bianchi che quelli rossi. La zona della dispensa deve essere attrezzata con ripiani bianchi, e deve poter contenere un grande frigo free standing in acciaio.

SPACE: a single project, but a very important one: the creation of a storage unit so that the kitchen area is less invasive and more integrated in terms of finishing materials. The double sliding glass door is intended to give the space its sense of continuity.

FUNCTIONS: a very masculine home, in which the owner likes to organize dinners at which he and his friends can savour the excellent wines from his collection. He needs a large table and a kitchen area in which the various functions are combined; above all, the choice of materials is an important aesthetic factor.

REQUIREMENTS: light-coloured finishes, including grey, to blend with the finish of the walls in white Carrara marble; column units in which to store his collection of red and white wines. The food storage area must have white worktops and include a large free-standing refrigerator with a steel finish.



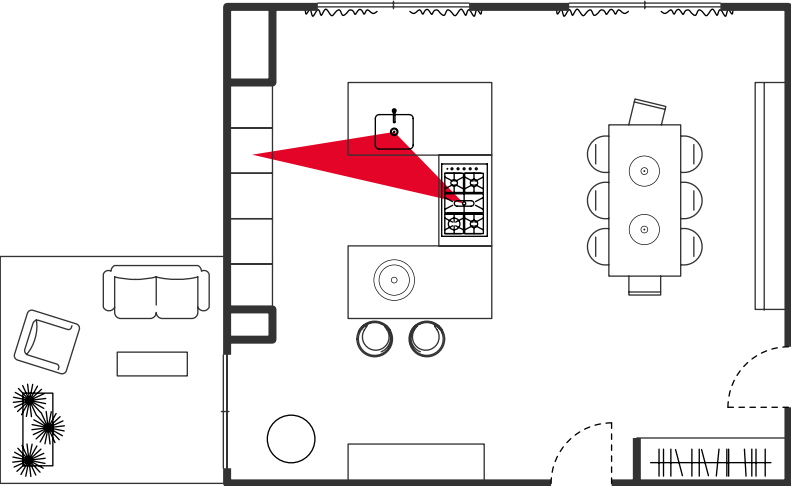
Basi e colonne impiallacciate **Frassino Bianco Spazzolato 400**; pensili in Vetro **Ardesia Opaco 071** modello Ri-flex; sedie Croissant e tavolo con supporto Slatting.



Casa a schiera/ 100m² in periferia

SPAZIO: casa su due livelli con la zona notte al primo piano e un grande spazio aperto a piano terra.
ATTIVITÀ: famiglia composta da 4 persone con due figli piccoli; frequenti festicciole organizzate per i bimbi e i loro amichetti; passione per la preparazione di dolci; grande attenzione alla scelta di materiali, cura dei dettagli e del legame tra le funzioni e il tipo di materiale.
BISOGNI: un doppio forno per cucinare contemporaneamente cibi e dolci, frigo e congelatore di grandi dimensioni per la spesa settimanale, grande dispensa attrezzata con cestelli estraibili, piano cottura con fuochi a gas su base in acciaio, piano in quarzo con lavello sottotop in acciaio e piano in legno come la cucina per colazione e pranzi veloci; colonne incassate nella parete per essere meno invasive e dare maggiore evidenza all'isola.

SPACE: a house on two floors, with the bedrooms on the first floor and a spacious open-plan ground floor.
FUNCTIONS: a family of four, including two small children. The parents often organize parties for the children and their young friends. A passion for making cakes. Close attention to the choice of materials and focus on detail and the link between functions and the type of material.
REQUIREMENTS: a twin oven for simultaneous cooking of food and cakes. Large refrigerator and freezer for the weekly shop. Large food storage unit with pull-out baskets. Hob with gas burners on steel base unit. Worktop in quartz with recessed steel sink and counter in wood to match the kitchen for snacks and meals. Column units built into the walls – less invasive in order to highlight the central island unit.

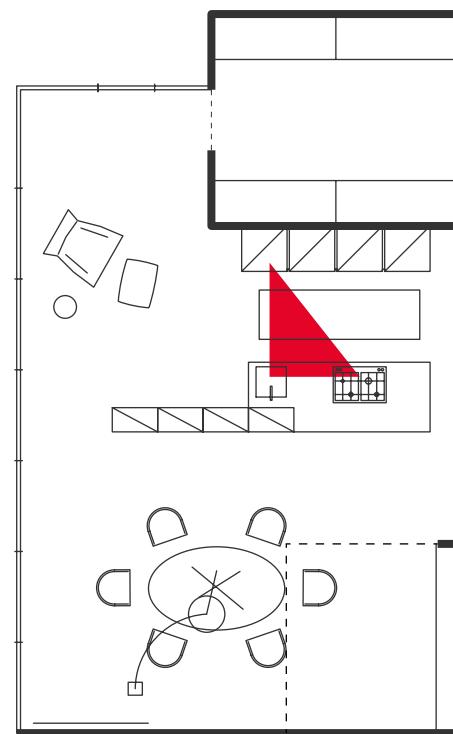


Cucina **Rovere Vecchio 785**; piano in Laminato **Bianco Mika M10** e bancone in **Rovere Vecchio 785** con supporto Slatting; sgabelli Baja R.





Colonne in Vetro
Laccato Opaco
**Marrone Oliva
526**; isola composta
da basi in Vetro
Laccato Opaco
**Marrone Oliva
526** e living
**Rovere Botte
789**; tavolo Sache e
sedia Nordica.



Appartamento/ 95m² in città

SPAZIO: un ambiente aperto con una grande vetrata sul parco che circonda la costruzione, risultato ottenuto dopo un intervento di ristrutturazione che prevedeva l'abbattimento di pareti e una nuova collocazione dell'impiantistica.

ATTIVITÀ: nella casa vive una famiglia di 6 persone, con quattro figli; la coppia ha scelto questa casa per il senso di libertà e di apertura che la grande vetrata offre, un modo di concepire l'utilizzo dello spazio che deve essere il filo conduttore anche nel progetto della cucina.

BISOGNI: vetro e legno scuro sono i materiali richiesti, un'isola con un grande living in rovere botte per creare una divisione tra la zona funzionale e il pranzo. Il contenimento è garantito dalle colonne altezza 275 cm.

SPACE: an open-plan area with a full-width window overlooking the gardens surrounding the house and made possible during re-construction by demolishing the walls and re-positioning the various supply circuits.

FUNCTIONS: the house is home to a family of six, including four children. The parents have chosen this house for the feeling of freedom and openness provided by the glazed wall, a way of perceiving the use of space that is also the underlying theme in the design of the kitchen.

REQUIREMENTS: glass and dark wood are the preferred materials, with an island unit including a large bookshelf in dark oak colour, designed to create a visual separation of the kitchen and the living area. Plenty of storage space, thanks to the 275 cm height of the column units.



WOOD



ADD MORE
Veneta Cucine



CROISSANT

Gambe e crociera
in faggio, piano in
laminato.
*Beech legs and cross,
laminated top.*



AMY

Struttura in massello
di rovere, piano in
impiallacciato o laccato
gofrato.
*Solid oak structure, veneered
or embossed lacquered top.*



SCORZ

Struttura in massello,
piano in impiallacciato.
*Solid wood structure,
veneered top.*



VENIK

Struttura in massello,
piano in multistrato
impiallacciato.
*Solid wood structure,
veneered plywood top.*



SACHE

Struttura in massello
impiallacciato, piano in
vetro temperato, laminato
o impiallacciato.
*Solid wood veneered structure,
tempered glass, laminated or
veneered top.*



CLAMERE

Struttura in massello,
piano in impiallacciato
o laminato.
*Solid wood structure,
veneered or laminated top.*



E NOBLE LINE & MATERIC SOUL

a cura di Future Concept Lab

La formidabile evoluzione tecnologica avvenuta in questo decennio aggiunge ulteriore valore all'intera filiera dei processi di produzione con al centro l'eccellenza. La tecnologia, addirittura, permette una varietà di approfondimenti (grazie al web, dalle app ai social network) graditi a quel vasto pubblico che apprezza la professionalità manuale, l'attenzione al dettaglio, la reale personalizzazione. Cioè quelle capacità produttive tipicamente italiane di trasferire la cultura artigianale, formatasi nel passare dei secoli, che oggi si spinge verso nuove sperimentazioni e innovazioni.

Vi sono due aree concettuali, individuate in questi ultimi anni, che mettono al centro il senso del gusto e dell'eccellenza: **Noble Line** e **Materic Soul**.

Due aree che trovano esemplificazione sia nell'estetica (dalla moda al design), sia nei comportamenti sociali (nel consumo) che guardano all'eccezionalità dei prodotti e all'attrattiva delle proposte.

Le analisi più avanzate sulla realtà sociale e individuale, dimostrano, infatti, che la

normalità di ognuno è ormai costituita da eccezioni. La visione economica ed estetica concentrata sullo standard si sta esaurendo, indebolendo la concezione stessa dell'identità piatta - del prodotto indefinito, della ripetibilità infinita - come vantaggio competitivo.

L'elemento che catalizza interesse, energie, passioni, sia nella dimensione digitale della Rete che nel mondo dei linguaggi estetici, non è più lo standard rassicurante, o lo stile omologante, ma piuttosto l'intensità tipica del singolare, dell'originale, di ciò che è fuori da ogni schema.

The extraordinary technological revolution that has taken place over the last ten years brings added value to the entire production chain, and today centres on the concept of excellence. Technology gives us access to a huge variety of studies (via the web, using apps and the social networks) that are so popular with the vast number of people who appreciate manual skills, attention to detail, and true custom-building. In other words, the typically Italian ability to transfer craftsman skills that have been developed over the centuries

to the manufacturing industry, which today focuses keenly on new experiments and innovation.

Two conceptual areas have been identified in recent years, which place the sense of good taste and excellence at the heart of the matter:

Noble Line and Materic Soul.

*Two areas which can be clearly seen in the area of aesthetics (from fashion to design) as well as social behaviour (consumer spending), and which both focus on the exceptional qualities of the product and the attractive features of the ideas. The most advanced studies concerning social and individual behaviour demonstrate that **the normality of the individual today consists of exceptions.** The economic and aesthetic vision which focuses on what is standard is rapidly fading, weakening the very concept of the flat identity - a product which is unexceptional and repeatable ad infinitum - as a competitive advantage. The element which acts as a catalyst for interest, energy and passion - not only in the digital dimension of the web but also in the world of aesthetic interpretations - is no longer the safe but sure standard nor a type-approved sameness, but rather the intensity that is typical of that which is singular, original, and outside the box.*

E/ Materic Soul

Con il concetto di Materic Soul si sottolinea l'attitudine progettuale che esplora in profondità le caratteristiche fisiche e quasi caratteriali delle materie. Una sensibilità crescente che pone al centro della ricerca estetica la sostanza e non solo la forma, con un desiderio di enfatizzare gli aspetti poetici, sensoriali e fisici, che i singoli materiali sono in grado di esprimere. Questo sta avvenendo in molti settori, dall'alimentazione alla cosmetica, ma è nel territorio del design e della moda che si rivela attraverso la proposta di oggetti o capi in cui il valore assoluto è dato dal trionfo estetico della loro sostanza e dalla relazione fisica ed empatica che riescono a instaurare con il contesto e con le persone. Questa tendenza è, altresì, frutto di una ricerca costante tra creatività e ricerca scientifica (come dimostrano le scoperte sul grafene e le sue applicazioni), tra poetica progettuale e nuove tecnologie costruttive. Dopo anni in cui la sperimentazione sulle superfici materiche ha segnato il panorama degli oggetti e la relazione sensoriale con i consumatori, oggi ci si concentra nell'esplorazione delle caratteristiche più interiori dei materiali, gli aspetti più profondi, originari, iconici e simbolici. Un impulso al progetto che non si accontenta di lavorare sulla pelle degli oggetti, ma desidera la loro anima, cercando di cogliere attraverso il gesto creativo l'essenza del materiale e il suo carattere distintivo.

Dal progetto alle persone, questa area di sensibilità si traduce in una nuova attenzione al "cuore" dell'esperienza anche nel consumo, a circondarsi, in casa, di tutto ciò che ha un significato speciale, qualcosa che ci fa ricordare racconti di vita. Guardare all'anima (materica, cioè sensibile) delle cose permette di sentirsi connessi con la natura più profonda dell'essere umano e dell'universo che lo accoglie, tra colori, materiali, oggetti, manufatti, ambienti: sintesi di uniche autenticità.



Una sensibilità crescente che pone al centro della ricerca estetica la sostanza e non solo la forma, con un desiderio di enfatizzare gli aspetti poetici, sensoriali e fisici, che i singoli materiali sono in grado di esprimere.



Isola in acciaio; colonne **Noce Canaletto Verticale 557.**

Isola e colonne in Vetro e living in **Noce Canaletto Verticale 557**, colonne Laccato Opaco **Corda 476**; tavolo Sache e sedie Jo.



The concept of Materic Soul underlines the attitude of the designer who carefully researches the physical and almost characterial properties of materials. A growing sensitivity which places substance, rather than form, at the centre of aesthetic research in his (or her) desire to emphasize the poetic, sensorial and physical aspects that each material is able to express. This is taking place in a number of sectors, from foodstuffs to cosmetics, but it is in the area of design and fashion that it is most marked, in the form of ideas for objects and articles of clothing in which the absolute value stems from the aesthetic triumph of their substance and from the physical and empathetic rapport that they are able to create with the context and with people. This trend is the fruit of a constant search for creativity and scientific research (as demonstrated by the discovery of graphene and its many applications), and of a poetic approach to design coupled with new manufacturing technologies. After years in which experiments in textured surface finishes was at the centre of product development and the sensorial rapport with the consumer, today's designers are focusing on exploring the innermost characteristics of the materials, their most profound, unique, iconic and symbolic aspects. A move towards a design approach which no longer simply works on the outer skin of an object, but wants to discover its soul, in an attempt to use a creative insight to understand the essence of the material and its distinctive character.

From the project to actual people, this area of sensitivity becomes a new focus on the "heart" of the experience, the desire to surround oneself in the home with all those things that have a special meaning, things that remind us of the various moments in our lives. By examining the soul (which is materic and sensitive) of things, we can feel closer to the most profound nature of man and the universe which surrounds us with colours, materials, objects, products, homes: the sum of single authentic parts.





«Dal progetto alle persone,
questa area di sensibilità
si traduce in una nuova
attenzione al "cuore"
dell'esperienza anche nel
consumo, a circondarsi,
in casa, di tutto ciò che
ha un significato speciale,
qualcosa che ci fa ricordare
racconti di vita.»

Ebano Lucido 691 e **Laccato Lucido**
Marrone Oliva 496.





E/ Noble Line

In termini di riferimenti progettuali, il tema fornisce un bacino di immaginario che stimola ed espande il tema dell'esclusività nella direzione di una magnificenza non priva, talvolta, di sottile paradosso. Alcuni settori più di altri, attraverso i loro linguaggi estetici sembrano fortemente influenzati dai codici di un mondo che appare tanto anacronistico quanto seducente, una nobiltà che porta con sé privilegio e distinzione, unicità e classicismo. Lo stile British, nel mondo della moda maschile, ne è un esempio. Ma ciò che più di tutto ci interessa evidenziare è la linea, il confine della nuova esclusività, la linea che è sì discendenza (trasmissione familiare di titoli nobiliari), ma anche regola, codice, competenza. Un mondo di valori, di nobiltà d'animo oltre che di rango, di cui per lungo tempo si è persa memoria e che oggi tornano tangibilmente a pervadere il mondo dell'estetica, attraverso la trasparenza e l'originalità dei processi e una trama di "umanità" che distingue e conquista. Come avviene ad esempio nell'esperienza di altissimo livello intorno al rito del tè, reinterpretato tanto in Oriente quanto in Occidente. La dimensione esclusiva si gioca nell'ambito della conoscenza e non della disponibilità economica, trasformandosi non nel lusso, ma nell'eccellenza. Una esperienza non più anacronistica, dunque, ma seducente, una nobiltà che porta con sé distinzione, unicità e soprattutto classicismo nuovamente apprezzato sia nella forma che nei contenuti. Il desiderio di circondarsi e di indossare oggetti in grado di allontanare il rischio della tristezza "privativa" delle cose "destinate solo ai nobili". Nobili, in fondo, lo si può anche diventare.



Laccato Opaco Bianco 1SB con inserti in oro; tavolo Duna Laccato Lucido Bianco; sedie e sgabelli Adelaide.





In terms of points of reference in the sphere of design, this theme provides a new area for the imagination which stimulates and expands the theme of exclusivity towards a splendour which at times is not without its own subtle paradox. Some sectors more than others, through the aesthetic language that they adopt, appear to be strongly influenced by the rules of a world that seems to be anachronistic and at the same time seductive, a sense of nobility that brings with it privilege and distinction, distinctiveness and classicism. In the world of male fashion, the British style is an excellent example. But what we want to underline most of all is what we call the line, the boundary of the new exclusivity, the line of descent (by which noble family titles pass down the generations), but also the rule, the code, the skill. A world of values, of nobility not only of rank but also of the soul, which for so many years had been lost to our memory but which today returns in a tangible manner to permeate the world of aesthetics by means

of the transparency and originality of the processes and a theme of “humanity” which is distinctive and persuasive. By way of example, this occurs in the headiest spheres of sophistication in the famous tea ceremony, a ritual that has been re-interpreted not only in the West but even in the Far East. The aspect of exclusivity plays to the area of knowledge rather than to economic factors, and is transformed not into luxury, but rather into excellence. An experience which is no longer anachronistic, therefore, but seductive, a nobility which brings with it distinction, uniqueness and above all a classicism of form and content that is once more appreciated. The desire to surround oneself and dress in objects that can distance the risk of “privative” sadness of those things that are “only for the use of the nobility”. In the end, one can become noble without being born into the nobility.

«Una esperienza non più anacronistica, dunque, ma seducente, una nobiltà che porta con sé distinzione, unicità e soprattutto classicismo.»



Noce Torrone 572 con inserti modello Ri-flex **Vetro Opaco Ardesia 071**, maniglia Concerto.

PROGETTI DEDICATI A NUOVE MODALITÀ DI VITA SOSTENIBILI.

Veneta Cucine si impegna affinché i propri progetti diventino a tutti gli effetti progetti di vita, nel senso più ampio del termine e in omaggio alla sostenibilità. Per realizzare gli elementi che compongono le cucine vengono utilizzati agglomerati di legno al 100% riciclato e materiali che non creano squilibri ambientali, adottando metodologie produttive, tra cui la verniciatura ad acqua, a bassissima emissione di sostanze nocive. Alla base il "Green Thinking", pensiero ecologico posto al servizio di innovazioni che oltre ad accrescere la funzionalità dei prodotti contribuiscono alla diminuzione dell'inquinamento.

Veneta Cucine is committed to ensuring that its design projects become lifestyle projects in the truest sense of the word, ways of living based on eco-sustainability. In manufacturing the various elements which make up our kitchens, Veneta Cucine uses 100% recycled wood agglomerate and materials which do not harm the environment in any way, and using production processes – including painting with water-based paints – which emit extremely low quantities of toxic substances. The entire process is based on "Green Thinking", an ecologically-friendly approach adopted in each innovation, which not only improves the practical and functional value of the product but also helps to reduce pollution.



*Green Thinking
Veneta Cucine*



LA CULTURA DEL SAPER FARE, UN VALORE IMPORTANTE.

Passione per la bellezza e ingegno che genera innovazione: il saper fare artigianale consiste in questo ed è un valore in cui Veneta Cucine si riconosce da sempre. Lo sostiene fermamente lavorando con dedizione alla realizzazione di manufatti di qualità e studiando incessantemente nuove soluzioni adeguate ai cambiamenti delle necessità e delle tendenze. Lo conferma facendo in modo che abilità manuale e approccio industriale si integrino in funzione del miglior risultato. Lo ribadisce realizzando su richiesta cucine con misure personalizzate, ulteriore dimostrazione dell'impegno profuso per offrire ai clienti esattamente ciò che desiderano.

A passion for beauty and creativity is at the heart of innovation. Artisan craftsmanship is a part of this passion, and is one of the values with Veneta Cucine has always identified. We maintain this approach at all times, dedicating all our efforts to the manufacture of products of the highest quality and unceasingly seeking out new solutions and ideas that can meet the changes in trends and the customers' needs. This commitment is confirmed by the way in which manual skills and an industrial approach come together to produce the finest possible result. In addition, we also produce made-to-measure kitchens to the client's specifications – a further demonstration of our commitment to providing the customer with exactly the right kitchen.



L'ARTE DI SCEGLIERE IL LEGNO GIUSTO

LA SCELTA CONSAPEVOLE E SOSTENIBILE.

La scelta del legno è un processo che inizia ancor prima della sua acquisizione e si estende per tutto il tempo della lavorazione. Veneta Cucine si rivolge esclusivamente a segherie che trattano legname proveniente dall'Europa e dagli Stati Uniti, certificato e ricavato da alberi abbattuti rispettando l'ambiente. Al momento dell'acquisto è fondamentale verificare che il colore e le fibre rientrino negli standard richiesti dai prodotti. In questa fase la competenza e l'affidabilità dei fornitori sono fondamentali. La loro forza sta nella capacità di proporre il materiale migliore.

Il legno è materia viva e segue i tempi della natura. Il periodo ottimale per il taglio dell'albero va da ottobre a gennaio, durante il riposo vegetativo della pianta. In questi mesi gli zuccheri si trasformano in amidi diventando meno appetibili a quei parassiti, siano essi insetti o funghi, che provocano spesso danni permanenti sia alla struttura che alla colorazione del legno.

Quantità e qualità del legno vengono controllati sin dal suo arrivo; il legno già essiccato è sottoposto ad un'ulteriore verifica dell'umidità con l'igrometro. Alla prima lavorazione viene eseguito il collaudo vero e proprio; tavole dritte senza particolari nervature o curvature sono già un sinonimo di buona qualità.

Le tavole essiccate sono stipate nei magazzini mentre quelle non ancora essiccate sono tenute all'aperto,

esposte all'azione dell'aria, della pioggia e del sole anche per cinque o sei mesi; in questo modo si temprano, trovano il loro equilibrio naturale e diventano adatte alla lavorazione. In un secondo tempo anche questo legno sarà inserito nelle celle di essiccazione. Il periodo di essiccazione può durare anche due mesi. E' un processo lento ma indispensabile affinché successivamente non si verifichino problemi. Gli essiccatoi sono gestiti da un software che calibra i parametri in relazione all'essenza e al livello di umidità finale desiderata; giornalmente, un operatore si occupa di controllare che il procedimento si stia svolgendo nel migliore dei modi.

LA SCELTA DELL'ESPERTO.

La crescita veloce di un albero genera legno dolce mentre la crescita lenta produce legno più consistente. Pianta a legno duro sono il noce, l'olivo, la quercia, l'acero, il rovere e il frassino; le ultime due essenze sono quelle che meglio si prestano ad essere lavorate. Un bravo operatore al momento della scelta tiene sempre presente la struttura del legno per sfruttarlo al meglio e in armonia con la sua natura.

La selezione avviene al momento della visione del prototipo; la valutazione del miglior legno da usare è fatta da persone esperte, formate da anni di esperienza.

VALUTAZIONE E SCELTA IN OGNI FASE DELLA LAVORAZIONE.

Ante a telaio in legno.

Dopo l'essiccazione, il legno è pronto per essere avviato alla lavorazione. Anche in questo caso scegliere i pezzi più adatti al tipo di lavorazione è un'arte da maestro. Le varie parti dell'anta vengono tagliate, levigate, scorniciate, pressate e montate. Se le prime fasi vengono svolte tutte da macchinari predisposti, l'ultima, invece, viene eseguita rigorosamente a mano. E' un esperto colui che si prende l'onere di montare l'anta: è un lavoro di precisione che richiede grande abilità. Al termine, l'anta viene lasciata riposare per un giorno intero per fare in modo che si stabilizzi. Effettuate poi la squadratura e la spigolatura (procedimento manuale di smussatura degli spigoli affidato sempre a falegnami esperti), si passa alla verniciatura. E' una verniciatura all'acqua, non tossica che non solo rispetta l'ambiente ma anche le persone che lavorano all'interno dell'azienda e l'utilizzatore finale.

Ante impiallacciate.

Le lavorazioni di cui si è parlato finora riguardano le ante in legno massiccio. Le ante impiallacciate seguono procedimenti di fabbricazione diversi, almeno in una

prima fase. Si parte da una base in particelle di legno sulla quale viene applicato un foglio, sempre di legno, molto spesso, in tranciato accuratamente selezionato, a seconda dei casi grezzo o già colorato. Il foglio viene tagliato in fasce; le fasce vengono abbinate per ottenere l'effetto il più somigliante possibile a quello del legno massiccio, cucite rigorosamente a mano e fatte aderire al supporto. Successivamente l'anta così composta, viene rifinita con un bordo ricavato dallo stesso foglio di legno; fa seguito il processo di verniciatura. In ogni fase, in ogni momento della produzione, la capacità manuale degli operatori, veri e propri falegnami di un tempo, è fondamentale.

AN INFORMED AND SUSTAINABLE CHOICE

Choosing a wood is a process that begins before its purchase, and extends for the entire period during which it is crafted. Veneta Cucine sources its woods only from suppliers who offer wood from Europe and the United States and with a certificate confirming that it is cut from trees that are grown in a sustainable manner.

At the moment of purchase, it is essential to verify that the colour and the fibres meet the standards required for the product. During this phase, the skills and reliability of the suppliers are of fundamental importance. Their strength lies in their ability to offer the best possible material.

Wood is a living material, and it follows the rhythms of Nature. The ideal period for cutting timber is between October and January, when the tree is dormant. During this period, the sugars are transformed into starch, making the wood less appetizing to the parasites – whether insects or fungi – which frequently cause permanent damage to both the structure and the colour of the wood.





The quantity and quality of the wood are carefully inspected on arrival. Wood that has already been seasoned is subjected to a further humidity test using a hygrometer. But the real test comes when the wood is worked for the first time: planks without especially-marked grain patterns or curvature are an immediate sign of good quality.

Seasoned planks are stacked in the warehouses, while unseasoned timber is stored in the open, exposed to the wind, rain and sun, for as long as five or six months. This hardens the wood and allows it to reach its natural equilibrium and become ready for working. The wood will then be placed in a drying oven; the period of drying can last up to two months. This is a slow process, but one which is essential in ensuring that problems do not emerge at a later date. The dryers are controlled by special software which calibrates the parameters according to the type of wood and the desired final level of humidity. Each day, an operator checks that the drying process is proceeding in the correct manner.

THE EXPERT'S CHOICE

A fast-growing tree will produce softer wood, while slow growth results in wood that is harder. Hardwoods include walnut, olive, oak and ash. The latter two are the most suitable for woodworking. And when choosing a wood, the craftsman always examines the structure of the wood so that he can obtain the best results.

The wood is selected when the prototype is inspected. The most suitable wood is selected by experts with many years of experience.

EXAMINATION AND SELECTION IN EVERY PHASE OF THE PROCESS

Solid wood doors

After seasoning, the wood is ready for working. In this case, too, the choice of the tools most suitable for the type of process is in the hands of a master

craftsman. The various parts of the door are cut, sanded, contoured, pressed and assembled. While the first of these processes are all carried out by special machinery, the last is always carried out by hand. It is always an expert who is assigned to the assembly of doors: this is a precision process requiring exceptional skill. After assembly, the door is allowed to stand for a whole day so that it stabilizes. This is followed by squaring and smoothing (manual smoothing of the corners, also carried out by skilled woodworkers), and finally painting. The paint used is water-based and non-toxic; in other words, it is friendly not only to the environment, but also to the workers who apply it and to the end user.

Veneered doors

The woodworking processes described up to now refer to doors in solid wood. Veneered doors are produced in a different way, at least as regards the first phases. The material used is a support in particle board to which a sheet of carefully-selected veneer is applied. This veneer is in wood and is very thick; it may be unfinished or pre-painted, depending on production requirements. This sheet is cut into strips which are positioned in alignment in such a way as to have the appearance of solid wood; they are joined together – always by hand – and glued to the particle board support. The edge of the veneered door is then finished with a strip of the same veneer, and the finished door panel passes to the painting process.

In each of these processes, during every phase of production, the skill of the workers – all skilled carpenters like those of bygone days – is of vital importance.

CUCINE AFFIDABILI, DUREVOLI ED ERGONOMICHE.

KITCHENS WHICH ARE RELIABLE, DURABLE AND ERGONOMIC.

Buon Vivere è sinonimo anche di prodotti creati per rendere più agevoli e sicure le azioni che si compiono quotidianamente. Le attrezzature interne, i dispositivi e gli accessori rendono i prodotti Veneta Cucine particolarmente affidabili e durevoli.

Good Living is also synonymous with products that are created with the intention of making our day-to-day activities in the kitchen simpler and safer. Internal fittings, devices and accessories all make Veneta Cucine's products especially reliable and durable.



**ATTREZZATURE
INTERNE PRATICHE ED
ERGONOMICHE.**

**PRACTICAL,
ERGONOMICALLY-DESIGNED
INTERNAL ACCESSORIES.**



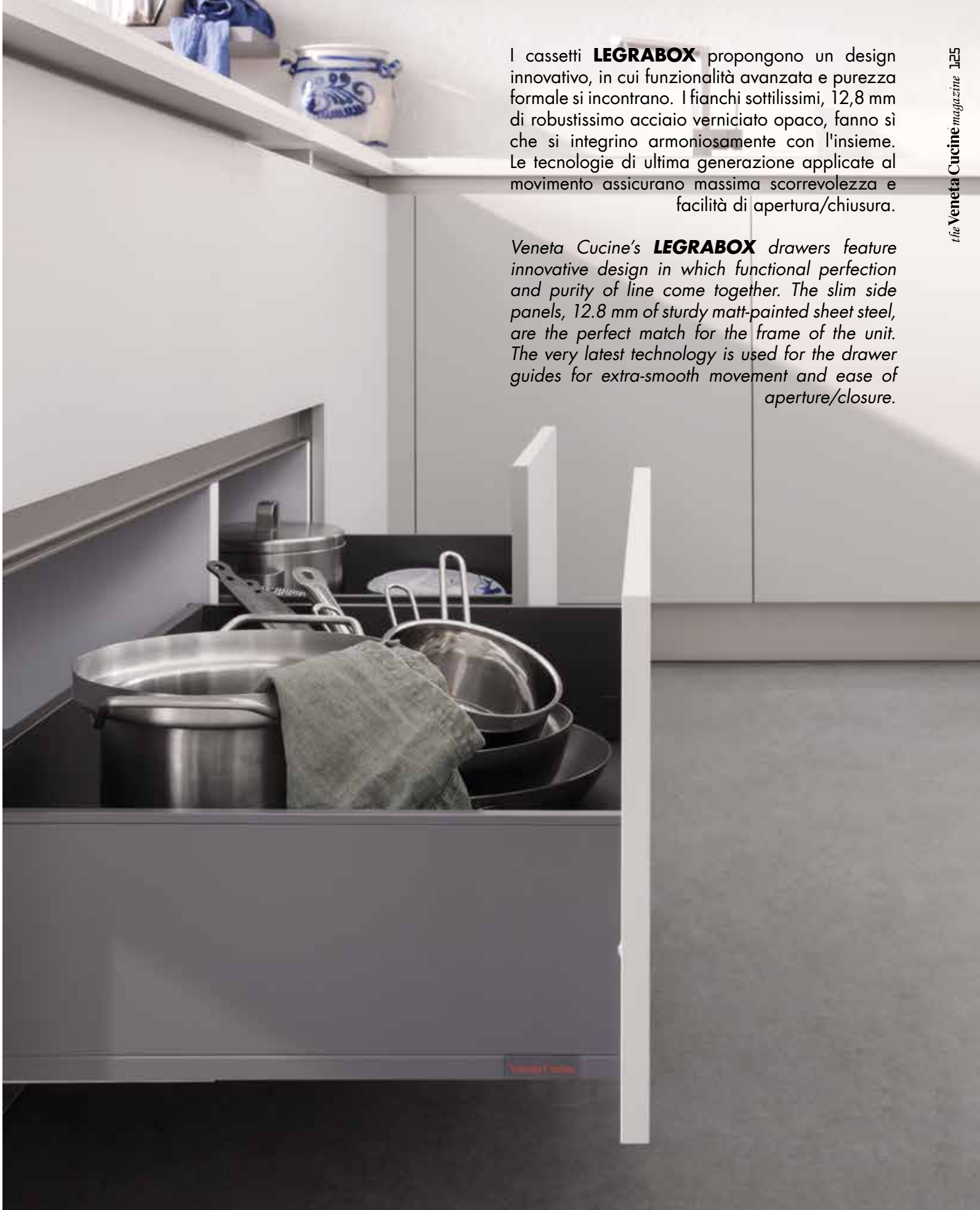
**ANTE CON CERNIERE E
GUIDE AMMORTIZZATE PER
UNA CHIUSURA SOFT.**

**DOORS WITH DAMPING
HINGES AND GUIDES FOR
SOFT CLOSING.**



**PENSILI CON FONDO
LUMINOSO E APERTURA
AUTOMATICA.**

**WALL-MOUNT UNITS WITH
ILLUMINATED REAR PANEL
AND AUTOMATIC APERTURE.**

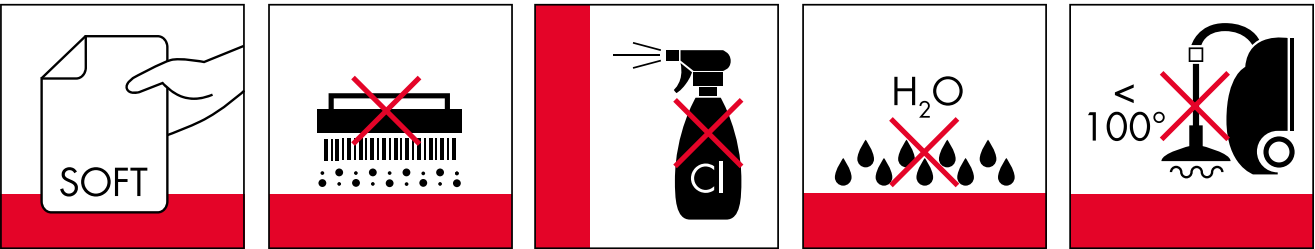


I cassetti **LEGRABOX** propongono un design innovativo, in cui funzionalità avanzata e purezza formale si incontrano. I fianchi sottilissimi, 12,8 mm di robustissimo acciaio verniciato opaco, fanno sì che si integrino armoniosamente con l'insieme. Le tecnologie di ultima generazione applicate al movimento assicurano massima scorrevolezza e facilità di apertura/chiusura.

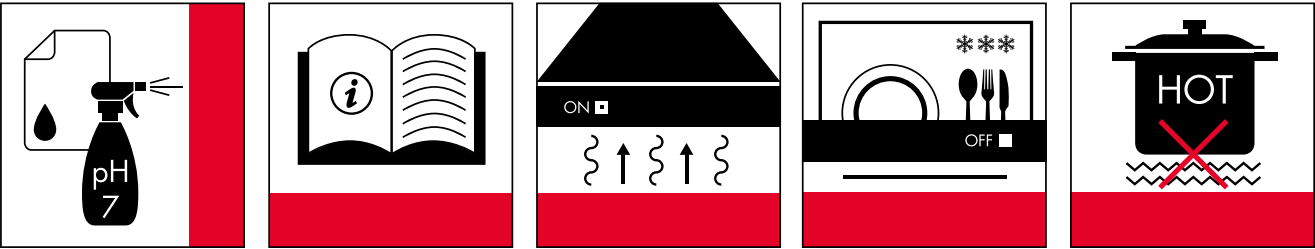
*Veneta Cucine's **LEGRABOX** drawers feature innovative design in which functional perfection and purity of line come together. The slim side panels, 12.8 mm of sturdy matt-painted sheet steel, are the perfect match for the frame of the unit. The very latest technology is used for the drawer guides for extra-smooth movement and ease of aperture/closure.*

PULIZIA: LE 10 REGOLE D'ORO.

CLEANING: THE 10 GOLDEN RULES.



1. Su tutte le superfici usare solo panni morbidi e detergenti neutri o panni in microfibra inumiditi. Asciugare sempre.
Only use soft cloths and mild detergents or a moistened microfiber cloth on surfaces. Always wipe dry.
2. Non usare detergenti in polvere, pagliette abrasive o in acciaio.
Do not use scouring powder or abrasive/steel pads.
3. Non usare detersivi che contengono cloro (es. candeggina) o corrosivi.
Do not use detergents containing chlorine (eg. bleach) or corrosive substances.
4. Per evitare il ristagno, asciugare sempre tutte le superfici.
Always dry off all surfaces to avoid stagnation.
5. Non usare vapore a 100°C o macchine per la pulizia a vapore.
Do not use steam at 100°C or any steam cleaning equipment.



6. Per gli elementi in acciaio usare solo panni morbidi e detergenti neutri o panni in microfibra inumiditi. Asciugare sempre.
Only use soft cloths and mild detergents or a moistened microfiber cloth on steel elements (sink, hob, extractor hood). Always wipe dry.
7. Per gli elettrodomestici seguire le istruzioni contenute nei manuali d'uso consegnati con l'apparecchio.
When cleaning household appliances, follow the instructions contained in the manufacturer's user and maintenance manual.
8. Accendere la cappa ad ogni operazione di cottura.
Turn on the extractor hood for all types of cooking.
9. Aprire la lavastoviglie solo quando si è completamente raffreddata.
Only open the dishwasher once it has fully cooled.
10. Non appoggiare direttamente oggetti caldi sulle superfici.
Do not place hot objects directly onto surfaces.

UN SERVIZIO SEMPRE PIÙ COMPLETO, EFFICIENTE E RAPIDO.

THE MOST COMPLETE, EFFICIENT AND RAPID SERVICE.

Veneta Cucine mette i clienti al primo posto. I rivenditori Veneta Cucine offrono suggerimenti preziosi per individuare le soluzioni di arredo più aderenti alla specificità delle esigenze: trovare il più vicino è semplice, basta chiamare il **Numero Verde Rivenditori 800 56 00 00** o consultare la relativa sezione del sito **venetacucine.com**. Consapevole di quanto sia importante fornire un servizio al passo coi tempi, l'azienda ha inoltre creato nel sito una nuova sezione **e-service** per l'acquisto online di accessori e complementi per la cucina.

Veneta Cucine puts its customers first. Always. Veneta Cucine's dealers can offer useful suggestions and advice to help you find the furnishing solution that best suits your needs. To find your nearest dealer, just call our **Dealer Toll-Free number: 800 56 00 00** (only for Italy), or if you prefer visit our website: **venetacucine.com**. We know how important it is to provide a service which keeps pace with the times, and for this reason we have created a new section on our site, an **e-service** for the online purchase of kitchen accessories and accessories.

STANDARD QUALITATIVI RIGOROSI, SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO.

THE STRICTEST QUALITY STANDARDS, SAFEGUARDING OF THE ENVIRONMENT AND SAFETY IN THE WORKPLACE.

Veneta Cucine possiede la certificazione ISO 9001, rilasciata dal prestigioso ente tedesco TÜV SÜD a riprova di procedure conformi agli standard qualitativi di un mercato sempre più esigente e la certificazione OHSAS 18001:2007 che garantisce la conformità agli standard internazionali di Gestione per la Sicurezza sul Lavoro. L'azienda si è dotata, inoltre, di un Sistema di gestione ambientale (ISO 14001), a garanzia dell'impegno profuso in tema di salvaguardia e di utilizzo corretto delle risorse naturali.

Veneta Cucine has obtained ISO 9001 certification, awarded by the prestigious German testing institute TÜV SÜD, which demonstrates that its production procedures are in full compliance with the quality standards of a market which is increasingly exacting, as well as OHSAS 18001:2007 certification, which guarantees compliance with international standards governing the Management of Safety in the Workplace. In addition, the company has implemented an Environmental Management System (ISO 14001) which underlines the company's commitment to the safeguarding and correct utilization of natural resources.



Sistema di Gestione della Qualità
UNI EN ISO 9001



Sistema di Gestione Ambientale
UNI EN ISO 14001



Sistema di Gestione per la Salute e la Sicurezza sul Lavoro
OHSAS 18001:2007

5 ANNI DI GARANZIA 5 YEARS WARRANTY

Veneta Cucine realizza prodotti di qualità e durevolezza, certificati da istituti accreditati. Veneta Cucine manufactures high-quality and durable products that are certified by accredited institutes.

MAKE
MORE

I vincitori della II edizione di Make More Experience Extension

Si è chiusa qualche giorno fa la seconda edizione di MakeMore, concorso dedicato ai complementi d'arredo di design e che invita ad una riflessione sull'evoluzione del modo di concepire lo spazio cucina, stimolando i giovani designer a sviluppare il concetto di estensione e prolungamento della funzionalità in questo ambiente.

"Experience Extension", titolo del contest, rimandava infatti all'idea di extendere nel suo significato etimologico: stendere un corpo, prolungarne le dimensioni, facendo emergere i significati e le relazioni che con esso possono essere instaurate.

I progetti partecipanti sono stati sviluppati a partire da precise tematiche date come linee guida: il 'servizio', ovvero oggetti per lavorare in cucina ma non per

cucinare; il 'portare, trasportare, supportare', oggetti polifunzionali ma non convenzionali, che cambiano forma e dunque destinazione d'uso; 'utilizzo e permanenza' soluzioni per la convivialità, con attenzione al rapporto indoor-outdoor e al leisure.

I prototipi dei progetti selezionati verranno realizzati e presentati, insieme al progetto vincitore, in anteprima a Milano ad aprile 2016, in occasione del Salone del Mobile.

A few days ago the doors closed on the second edition of MakeMore, the contest dedicated to designer accessory items that invites young designers to reflect on the way our perception of space is evolving, thereby stimulating them to develop the concept of extending and prolonging the functional capabilities of this area.

Entitled "Experience Extension", the contest in fact was designed to explore the etymological meaning of the word extend: to stretch something out, to lengthen or enlarge in size, in order to bring the meanings and the relationships that can be established with it to the fore.

The projects taking part were developed on the basis of specific themes provided as guidelines: 'service', in other words, objects used for working in the kitchen but not for cooking; 'carrying, transporting, supporting', multi-purpose yet unconventional objects that change shape and therefore intended use; 'use and permanence' solutions for socialising, with a focus on the relationship between indoors and outdoors and on leisure.

The prototypes of the projects selected will be produced and presented along with the winner at a preview in April 2016, during the Milan Furniture Fair.

Se ci vedi solo un tronco,
non partecipare.

MAKE
MORE
2015

Find out what we are looking for make-more.it

Un contest di
Veneta Cucine

con il supporto del Politecnico di Milano
Dipartimento Design e Slow Wood

Partner

SAIB



MAKE
TANK



MY FIRST

Veneta Cucine

1



My first Veneta Cucine è la cucina "come quella della mamma": una cucina giocattolo realizzata con gli stessi materiali e finiture di quella vera, con un design adulto e minimale pensato per integrarsi in tutti gli ambienti. È un luogo dove "giocare a cucinare", ma anche un piano d'appoggio ergonomico e stabile per diventare realmente partecipe del "gioco della cucina", affiancando il genitore nelle operazioni più semplici. My first Veneta Cucine ha una seconda vita, precedente, successiva o parallela a quella di giocattolo: semplicemente ribaltando il piano superiore, si trasforma in un carrello coordinato con l'ambiente cucina, utile come portavivande o come mobile contenitore aggiuntivo.

My first Veneta Cucine is the kitchen "like the mom's one": a toy kitchen made by the same materials and finishings of the real one, with an adult and minimal design conceived to integrate itself in any space. It's a place where to play cooking, but also an ergonomic and stable working surface to participate at the "cooking game", supporting the parent in simplest operations. My first Veneta Cucine also has a second life, previous, further or parallel to the toy one: simply overturning the upper surface, it converts itself in a kitchen cart in family feeling with the room furnishings.

CARRIONA

2



Carrello/contenitore in rovere, o frassino, costituito da fianchi, ripiani e schienale in truciolare nobilitato, con gambe, manici e ruote in massello trattato al naturale. Per le parti a vista dello schienale e delle ruote, sono previste diverse colorazioni a tinta unita. L'oggetto, al fine di poter concretamente conciliare le nuove esigenze che oggi sono sempre più spesso "consumate" all'interno degli spazi domestici, si propone come macchina versatile capace di adattarsi ad usi e contesti diversi, caratterizzando lo spazio circostante in virtù della funzione stabilità e della conseguente posizione assunta.

Mobile container in oak, or ash, consisting of sides, shelves and back in chipboard, with legs, handles and wheels in solid treated wood. The visible parts of the back and the wheels are in solid various colors. The object, in order to effectively reconcile the new requirements which today are increasingly "consumed" inside the house, is proposed as a versatile machine capable of adapting to different uses and different contexts, by characterizing the surrounding space by virtue of set function and the consequent stance.

INVITI

3



Inviti è una collezione di taglieri, vassoi e non solo ispirati al concetto di estensione, intesa come la capacità di un oggetto di vivere un ambiente complesso, capace di adattarsi e inventarsi a seconda delle situazioni e al nostro modo di pensare, che non è mai lo stesso. Realizzati in legno di faggio crudo e in tre declinazioni di marmo.

Inviti is a collection of cutting boards, trays and not only inspired by the concept of extension, but intended as the ability of an object to live in a articulated environment, capable to adapt and invent itself according to the situation and to our way of thinking, which is not always the same. Made of beech wood raw and three types of marble.

WORLDWIDE Veneta Cucine



ITALIA

ITALIA

EUROPA

ALBANIA
ANDORRA
BELGIO
BIELORUSSIA
BOSNIA ERZEGOVINA
CIPRO
CROAZIA
ESTONIA
FRANCIA
GRECIA
KOSOVO
LETTONIA
MALTA
MOLDAVIA
POLONIA
PORTOGALLO
REGNO UNITO
REPUBBLICA CEECA
ROMANIA
RUSSIA
SLOVACCHIA
SLOVENIA
SPAGNA
SVIZZERA
TURCHIA
UCRAINA
UNGHERIA

AFRICA

MAROCCO
TUNISIA

ASIA

ARABIA SAUDITA
ARMENIA
AZERBAIJAN
CINA
COREA DEL SUD
EMIRATI ARABI
GEORGIA
INDIA
ISRAELE
KAZAKISTAN
LIBANO
PAKISTAN
QATAR
OMAN

AMERICA SETTENTRIONALE

CANADA
MESSICO
STATI UNITI D'AMERICA

AMERICA CENTRALE

ARUBA
COSTARICA
EL SALVADOR
GUADALUPA
HONDURAS
NICARAGUA
PANAMA
PORTORICO
REPUBBLICA DOMINICANA

AMERICA MERIDIONALE

VENEZUELA
COLOMBIA



**Vieni a trovarci nei nostri punti vendita e daremo forma alle tue idee!
Trova quello più vicino a te su
venetacucine.com/rivenditori**

**Come and visit one of our showrooms, where we will help you give shape to your ideas!
Find your nearest shoroom at
venetacucine.com/rivenditori**

Veneta Cucine



Veneta Cucine®

Via Paris Bordone, 84
31056 Biadene TV - Italia
tel. +39 0422 8471
venetacucine.com