

PASSIONE & TEMPO

carrera

Veneta Cucine

carrera

LE PASSIONI E IL 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.

PASSIONS AND TIME

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 never-ending experimentation where our personal life experiences reflect the unique nature of the choices we make.

PASSIONS ET TEMPS

Carrera propose des récits où la passion et le temps racontent différentes manières de vivre et de concevoir l'espace cuisine. Une narration presque intime dans laquelle la cuisine devient partie intégrante d'un projet de vie.

Carrera recueille des histoires vraies et lance de nouveaux points de vue dans la direction d'une expérience permanente, où les histoires personnelles de vie ramènent à l'unicité des choix de tout un chacun.

7



JACK

*passione per la
bicietta e gli oggetti
in ferro di recupero*

17



AGATA

*passione per il restauro,
i tessuti e l'Africa*

24



ANNA, CARLO,
EDOARDO E LUCA

*lei creatrice
di ghirlande di carta,
lui passione per la pesca*

33



FILIPPO

*passione per l'astronomia,
creatore di beauty
cocktail*

PASSIONI / PASSIONS / PASSIONS

TEMPO / TIME / TEMPS

GIULIA



giornalista freelance

44

SUSAN E FRANCESCO



*lei esperta di botanica,
lui professore di storia
dell'arte*

56

COWORKING



*spazio di lavoro
condiviso*

67

PIERRE, GAIA,
NICCOLÒ E SOPHIE



*lei proprietaria di un
B&B, lui progettista e
restauratore di barche*

76

PASSIONI

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

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.

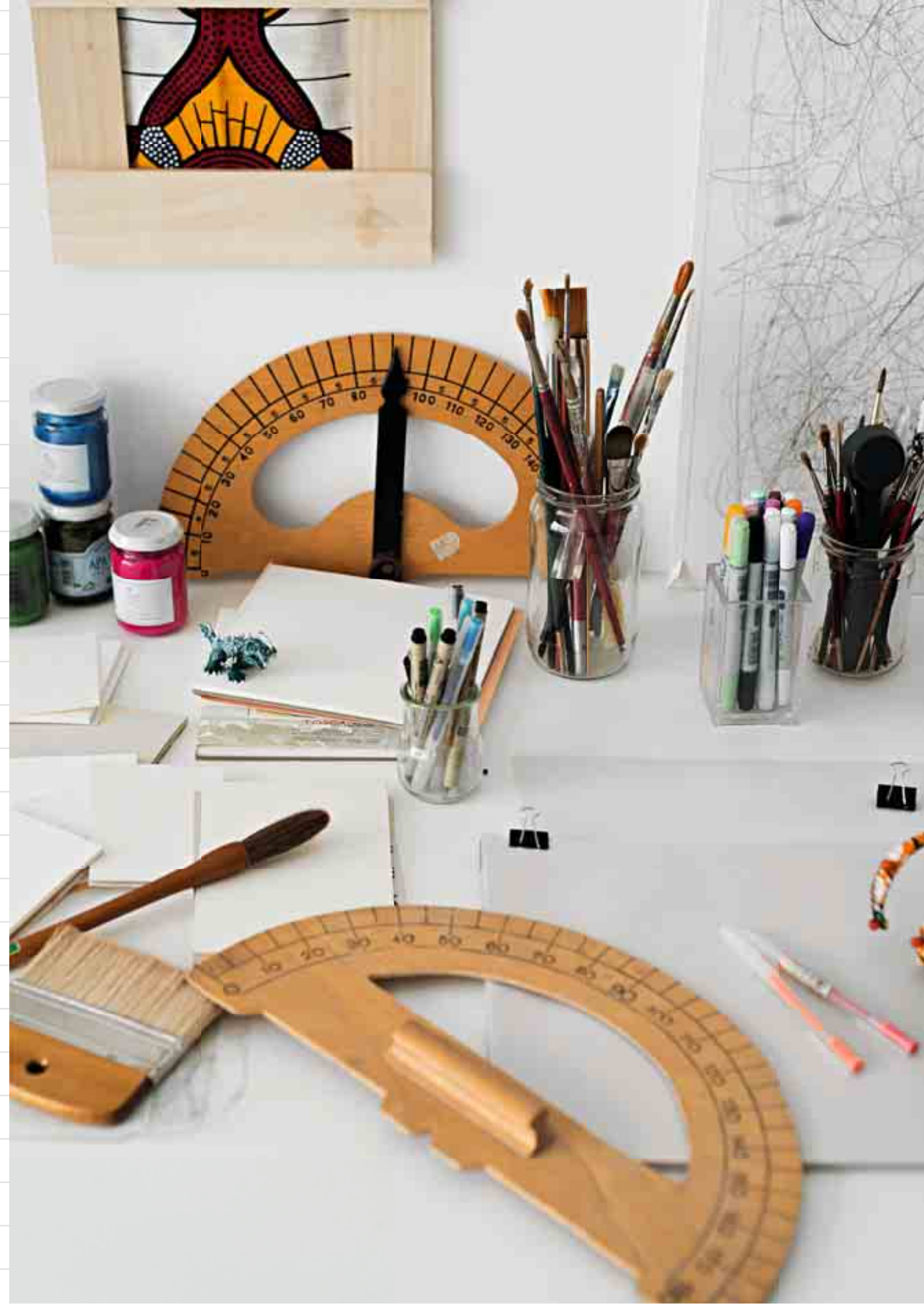
If we are to make the most of the recreational and constructive functions of passions, it becomes necessary to select a place and a time which both remain detached, almost suspended, from the normal routine of our lives.

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.

PASSIONS

Les passions représentent une partie indispensable de notre vie et nous donnent chaque jour de nouveaux objectifs à atteindre et d'intéressants défis à relever et à remporter. Afin de pouvoir jouir pleinement de leurs fonctions récréatives et constructives, il devient nécessaire de trouver un lieu et un moment qui restent séparés, voire suspendus, par rapport au déroulement habituel des actions quotidiennes.

La cuisine du passé, uniquement vue comme foyer domestique ou comme espace fonctionnel dans lequel accomplir les activités essentielles, a cédé sa place à un lieu où exprimer la fantaisie: elle devient donc un lieu privilégié qui ne se limite pas à assister, à fournir des instruments ou à regarder, mais à participer au processus créatif, ce qui stimule davantage l'envie de se sentir bien.





jack

passione per la
bici e gli oggetti
in ferro di recupero



Che lavoro faccio? Scrivo articoli di case che rinascono e racconto il lavoro che c'è dietro un oggetto di design; per questo ho sempre desiderato vivere in un luogo che raccontasse la mia storia senza bisogno di spiegazioni, ma attraverso oggetti che ne comunicassero immediatamente il senso.

Ristrutturare il vecchio laboratorio di mio nonno era un'occasione che non potevo perdere perché qui ci sono tutti i miei ricordi dell'infanzia; così quando mi ha detto che sarebbe stato mio, ho sperato solo che non portasse via le insegne, le attrezzature e i vecchi oggetti in ferro che c'erano perché volevo che fossero parte integrante della mia nuova casa.

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

What do I do for a living?
I write articles about houses that are re-born and describe the work that goes into creating a designer object. This is why I have always wanted to live in a house that tells my own personal story without the need for explanations, but instead relying on the objects themselves to recount the details with a visual immediacy. The chance to re-structure my grandfather's old workshop was one that I couldn't pass up, because it holds so many childhood memories. So when he told me he was giving it to me, I hoped and prayed that he would not take the signs, tools and all the old metal objects that littered the workshop, because I wanted them to become an integral part of my new house.

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

Quel est mon travail? J'écris des articles sur les maisons qui renaissent et je raconte le travail qui se cache derrière un objet de design. C'est pourquoi j'ai toujours désiré vivre dans un lieu capable de raconter mon histoire, sans explications, mais à travers des objets en mesure d'en communiquer immédiatement le sens.

Le fait de restructurer le vieux laboratoire de mon grand-père était une occasion que je ne pouvais pas manquer car il renferme tous mes souvenirs d'enfance ; ainsi, lorsqu'il m'a dit qu'il était à moi, j'ai espéré qu'il y laisse les enseignes, les équipements et les vieux objets en fer qui s'y trouvaient car je voulais qu'ils fassent partie intégrante de ma nouvelle maison.

Ici, où se trouve maintenant la cuisine, se trouvait l'établi de travail et sur le mur étaient accrochés tous les outils.



Basi, pensili e living Laccato Lucido 5 Lati Plus Grigio Metallo 816 e Laminato Opaco Cedro Scuro Vertik 669;
piano cucina in quarzo Marmo Arredo Cemento Veneta Cucine Q48; tavolo Moka e sedie Isu design Elia Borgato.





10



Io recupero vecchi oggetti da riutilizzare in casa.
Ho una panchina arancione che sto finendo di scartavetrare perché, dopo averla pittata, la voglio mettere nello spazio esterno davanti alla cucina.

*I collect old things which I like to use at home.
I have an orange-coloured bench which I have almost finished sanding. When I've painted it, I want to put it on the terrace outside the kitchen.*

*Je récupère les vieux objets à réutiliser dans la maison.
J'ai un banc orange que je finis de poncer au papier de verre et après l'avoir peint, je souhaite le mettre dans l'espace extérieur qui se trouve devant la cuisine.*



11





14



15

Appena finisco di sistemare casa invito il nonno a cena perché voglio proprio vedere la faccia che farà.
Mia madre mi dice sempre: "Se sapessi cucinare, come usi la saldatrice, saresti uno chef stellato".
Comunque la mia frittata è gourmet e gli ospiti hanno sempre gradito.

*As soon as I finish fixing up the house, I'm going to invite my grandfather to dinner, just to see his face when he sees it all!
My mother always says "If you could cook as well as you use a welder, you would be a master chef". But my omelette is a gourmet masterpiece - at least, that's what my friends tell me.*

Dès que j'aurai terminé d'agencer la maison, j'inviterai mon grand-père à dîner parce que je veux vraiment voir la tête qu'il fera.
Ma mère me dit toujours : « Si tu savais cuisiner comme tu manies la soudeuse, tu serais un chef étoilé ».
De toute façon mon omelette est parfaite et les invités ont toujours apprécié.





Agata

passione per il
restauro,
i tessuti e
l'Africa



Questa è la cucina di Agata ma non solo di Agata. Grazie alle sue tante passioni e interessi questa cucina è diventata anche luogo di incroci e relazioni per tante altre amiche, colleghe e conoscenti che si ritrovano qui per far convergere attitudini ed esperienze.
MARTA. "Con Agata ci siamo conosciute al Politecnico. Poi l'infatuazione per la terracotta ha fatto il resto. Ed è un piacere spatolare e spennellare accanto alla cucina color rovere chiaro che ne rimanda la luce. Ogni volta che lavoriamo insieme troviamo sempre più elementi in comune tra la terracotta e l'attività in cucina: l'argilla e la farina sono le materie prime, l'acqua con cui viene lavorata, l'aria per asciugarla e infine il fuoco per cuocere, ed ecco che un'anfora e i rigatoni sono pronti."

This is Agata's kitchen, but not only Agata's. With her many different passions and interests, she has turned her kitchen into a sort of crossroads for all her friends, colleagues and acquaintances, who flock here to share their experiences, hopes and ideas.
MARTA. "I have known Agata since we were students together at the Polytechnic. Then we fell in love with terracotta..... It is such a pleasure to pass the time brushing and smoothing these items surrounded by the light oak of the kitchen cabinets, which reflect a soft light. Each time we work together, we seem to find more and more elements that cooking and terracotta have in common: clay and flour are the raw materials, and both are mixed with water; they require air for drying and heat for baking or cooking – one result is an amphora, the other a plate of spaghetti!"

Ça c'est la cuisine d'Agata, mais pas seulement d'Agata. Grâce à ses multiples passions et intérêts, cette cuisine est devenue un lieu de rencontres et de relations pour ses nombreuses amies, collègues et connaissances qui se retrouvent ici pour faire converger les aptitudes et les expériences.
MARTA. « Je connais Agata depuis l'époque du Polytechnique, ensuite la passion pour la terre cuite a fait le reste. Et c'est un vrai plaisir de jouer de la spatule et du pinceau non loin de la cuisine de couleur chêne rouvre qui en reflète la lumière. Chaque fois que nous travaillons ensemble, nous trouvons de plus en plus d'éléments communs entre la terre cuite et l'activité en cuisine : l'argile et la farine sont les matières premières, l'eau avec laquelle elles sont travaillées, l'air pour les faire sécher et enfin le feu pour les faire cuire, et voilà : l'amphore et les rigatoni sont prêts ».



Basi Laminato Opaco Rigato Marrone 221, colonne e pensili Laminato Opaco Grigio Corda 472, piano in Laminato Grigio Perla 478, maniglia Stringa; tavolo Shanghai, sedie Slim e Take.

AMIRA. Agata deve a lei la grande passione che ha per la cultura afro e per i disegni wax, i tessuti di origine olandese. "Nell'appartamento di Agata la cucina è l'ingresso e il cuore della casa, ma anche un passante per le sue passioni."

AMIRA. She has instilled in Agata her great love of Afro culture, wax drawings and Dutch fabrics. The kitchen forms the entrance to Agata's flat and is the heart of her home, the focal point of all her passions.

AMIRA. Agata lui doit sa grande passion pour la culture afro et pour les dessins wax, les tissus d'origine hollandaise. « Dans l'appartement d'Agata, la cuisine est l'entrée et le cœur de la maison, mais aussi un passage pour ses passions ».





LISE. Lise non parla italiano e quindi qui è Agata a parlare. "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 una chef. Qui lavoro, vita, business plan, sogni, problemsolving e preparazione di manicaretti si incrociano e si completano. Tutto diventa molto più intenso, urgente, vivo e di grande ispirazione. Come il lavoro deve essere."

LISE. Lise speaks no Italian, so Agata speaks for her: "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. This is where work, life, business plans, dreams, problem-solving and the preparation of appetising delicacies come together and complement each other. Everything becomes more intense, more urgent, and more alive, generating inspiration. That's how work should be".

LISE. Lise ne parle pas l'italien et c'est donc Agata qui s'exprime. « ne fois par mois, Lise arrive comme une tornade. Pleine d'idées, de projets et de recettes à partager. Elle dit que c'est la lumière de l'Italie qui l'aide à devenir plus créative. Elle dit que c'est ma cuisine, si rationnelle et pratique, à la transformer en un chef cuisinier. Ici le travail, la vie, les business plan, les rêves, la résolution des problèmes et la préparation de mets gourmands se croisent et se complètent. Tout devient beaucoup plus intense, urgent, animé, comme doit l'être le travail, et les grandes inspirations arrivent ».





Anna
Carlo
Edoardo
Luca

lei creatrice
di ghirlande di carta,
lui passione per la pesca



Quando ci sono ragazzi in casa animati da mille passioni, è davvero necessario organizzare gli spazi per far sì che ognuno possa dare sfogo al proprio genio creativo. Il mio nome è Anna e, tra le altre cose, sono una blogger... ma prima di raccontarvi di che cosa mi occupo nel dettaglio, una piccola presentazione della mia scoppiettante famiglia: c'è Carlo, mio marito, che ha fatto della pesca la sua ragione di vita, poi c'è Edoardo 17 anni musicista e compositore, e infine Luca 14 anni che gioca a basket e segue il papà nelle sue lunghe giornate in barca.

When there are youngsters in the house, each with so many hobbies and pastimes, it's really necessary to organize the home so that each of them can express their creative genius to the full. My name is Anna and, among other things, I am a blogger... but before I tell you more about what I do for a living, a few words about my effervescent family: Carlo, my husband, is a dedicated fishing enthusiast, while Edoardo, our 17-year-old son, is a musician and composer. Luca, at 14, loves playing basketball and also spending the day with his father in the boat.

Lorsque les jeunes sont à la maison, animés de mille passions, il est vraiment nécessaire d'organiser les espaces pour faire en sorte que chacun puisse donner libre cours à son génie créatif. Je m'appelle Anna et je suis, entre autres choses, une blogueuse... mais avant de vous raconter dans le détail de quoi je m'occupe, je voudrais vous présenter rapidement ma joyeuse famille : tout d'abord Carlo, mon mari, qui a fait de la pêche sa raison de vivre, puis Edoardo, 17 ans, musicien et compositeur et enfin Luca, 14 ans, qui joue au basket et suit son père pendant ses longues journées de pêche en bateau.



Basi e colonne Laccato Lucido 5 Lati Plus Lattemiele 812, living Strike Grigio 417, piano Marmo Arredo in
quarzo Veined Decò Q40; sedie Cafè.



È arrivato il momento di raccontarvi che cosa faccio: oltre ad essere la mamma di questi due terremoti e cercare di dare un ordine a questo turbolento caos (ma non troppo, trovo che il disordine sia allegro e dinamico), sono un'artista e, in particolare, mi occupo di ghirlande di carta e festoni multicolore.

Ho aperto un blog che aggiorno con i miei trucchi e suggerimenti: spiego dove si trovano i materiali migliori, offro template e decorazioni da scaricare gratuitamente e, soprattutto, mi diverto un mondo a girare dei video tutorial che ricevono tantissimi commenti e visite. Nel mio campo ormai sono una celebrità! Forse esagero, certo, ma un po' di vanità non fa mai male, vero?

OK, so now it's time to tell you what I do: as well as being mother to two eclectic and energetic youngsters and trying to bring a little order to the turbulent chaos that is our home (but not too much order, because I find that a little disorder is dynamic and fun), I am a creative artist, specializing in floral garlands and multi-coloured festoons.

I started a blog, where I post updates describing the tricks of the trade: I explain where to find the best materials, and offer templates and decorative patterns as free downloads. And I have lots of fun doing video tutorials, which get lots of positive feedback. I suppose I'm a bit of a celebrity in my field! (Well, maybe that's an exaggeration, but there's no harm blowing my own trumpet!!)

Le moment est arrivé de vous raconter ce que je fais : en plus de mon rôle de mère de ces deux ouragans, j'essaye de mettre de l'ordre à ce chaos (mais pas trop, je trouve que le désordre est gai et dynamique), je suis une artiste et je m'occupe notamment de guirlandes et de banderoles multicolores.

J'ai ouvert un blog que je mets à jour avec mes trucs et mes suggestions : j'explique où trouver les meilleurs matériaux, j'offre des modèles et des décorations à télécharger gratuitement et surtout, je m'amuse énormément à tourner des vidéos tutorielles qui reçoivent un grand nombre de commentaires et de visites. Je suis désormais une célébrité dans mon domaine ! J'exagère peut-être, mais un peu de vanité ne fait pas de mal, n'est-ce pas ?



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.

Inoltre, grazie alla veranda che si apre sul lato orientale della casa, posso usufruire di uno spazio privilegiato dove appendere i primi prototipi delle mie ghirlande, per capire quale sarà il loro effetto finale e per osservare i raggi del sole che giocano tra i colori. A volte resto anche per un'ora lì a guardare senza fare nulla!

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.

Another advantage is the veranda, which opens onto the east side of the house. This is the perfect space to hang the first prototypes of my garlands, so that I can see what effect they have and see how the rays of sunlight play on the different colours. Sometimes I can sit there for an hour just looking at them!

La cuisine est mon espace de travail préféré pour différentes raisons : avant tout, c'est une grande pièce, gaie et chaleureuse. Je m'y sens à l'aise, je peux jouir de la lumière qui entre par les grandes fenêtres et je peux boire un café sans interrompre le flux de la création.

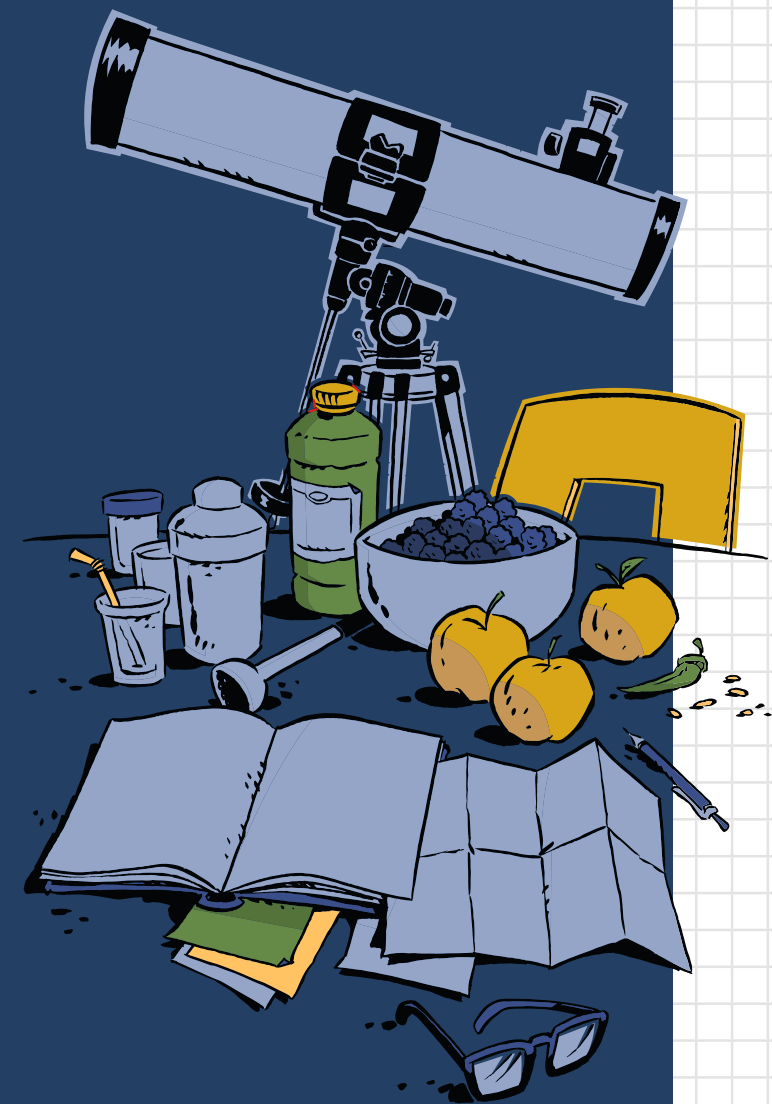
En outre, grâce à la véranda qui s'ouvre sur le côté Est de la maison, je peux utiliser un espace privilégié pour suspendre mes premiers prototypes de mes guirlandes, pour comprendre quel sera leur effet final et pour observer les rayons du soleil qui jouent parmi les couleurs. Parfois je reste ainsi pendant une heure à regarder sans rien faire !





Filippo

passione per l'astronomia,
creatore di beauty cocktail



33

Finalmente l'ho trovata.
Erano giorni che studiavo le coordinate di quella stella ma non è mai facile farlo di notte dopo aver lavorato al bar.
I drink che preparo saranno pure analcolici, ma quando torno a casa sono cotto e mettermi a fare calcoli è faticoso. Però non vado a dormire se non mi sono rilassato un po' tra le stelle.

*I have finally found it!
I had been studying the coordinates of that star for days, but it's never easy late at night after working at the bar. Most of the drinks I serve are alcohol-free, but by the time I get home I am often light-headed, so it's not easy to concentrate on calculations. But I never go to bed without relaxing for a while among the stars.*

*Je l'ai enfin trouvée.
Cela faisait des jours que j'étudiais les coordonnées de cette étoile mais ça n'est jamais facile, de nuit, et après avoir travaillé au bar. Même si les drinks que je prépare sont sans alcool, quand je rentre à la maison je suis "cuit" et me mettre à faire des calculs est fatigant. Néanmoins, je ne vais pas dormir si je ne me suis pas étendu un peu sous les étoiles.*



Basi e colonne Laminato Opaco Cedro Medio Vertik 668, pensili e living Cedro Chiaro Vertik 667 e Laccato Lucido 5 lati Plus Rosso Melograno 818, piano Marmo Arredo in quarzo Bianco Veneta Cucine Q45; sedie Rock.





36

Hai mai provato a usare un telescopio?

All'inizio ti sembra una cosa complicata e non sai come orientarti, ma poi una volta che hai preso confidenza ti sembrerà di volare nello spazio.

Se proprio lo devo dire, a casa mia, una cosa pericolosa sono gli esperimenti che faccio per creare un nuovo beauty cocktail. A volte quando agito lo shaker, con gli ingredienti che sto provando, ho paura quasi che esploda.

Comunque per essere chiaro, 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. E' un modo di bere diverso, più responsabile e soprattutto che tiene conto della linea. Nei locali più alla moda è una continua corsa per provare la bevanda con l'accostamento degli ingredienti più insolito, proprio come faccio io con le cravatte e le bretelle.

Have you ever tried using a telescope?

It seems a bit complicated to start with, and you don't know which way to turn, but once you get the hang of it, you'll feel that you are floating in space among the stars.

To tell the truth, there is one thing in my house that's really dangerous: the experiments I carry out in my search for a new beauty cocktail. Sometimes I'm afraid that the shaker full of the ingredients I'm testing will explode.

My beauty cocktails are 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. It's a different and more responsible way of drinking, and it doesn't compromise the waistline. All the most fashionable cocktail bars are making every effort to invent the drink with the most unusual mix of ingredients – just as I do with neckties and braces.

N'avez-vous jamais essayé d'utiliser un télescope ?

Au début cela semble compliqué et on ne sait pas comment s'orienter, mais ensuite, après s'être familiarisé avec le télescope, on a l'impression de voler dans l'espace.

À vrai dire chez moi, la chose dangereuse provient de mes expériences que je fais pour créer un nouveau beauty cocktail. Parfois, quand j'agite le shaker avec les ingrédients que j'essaie, j'ai peur qu'il explose.

Pour être clair, les beauty cocktail sont des drinks sans alcool et diététiques, qui allient le plaisir des couleurs des fruits et les propriétés de certains légumes avec des saveurs d'épices provenant du monde entier. Il s'agit là d'une façon différente de boire, plus responsable et surtout qui tient compte de la ligne. Dans les locaux les plus à la mode s'est instaurée une course pérenne pour essayer la boisson avec les ingrédients associés de la façon la plus insolite, exactement comme je fais avec les cravates et les bretelles.



37





Nel drink che sto preparando c'è il lampone più qualche altro abbinamento segreto che per ora non posso svelare, ma quello che esalterà il gusto sarà il peperoncino e la noce moscata. Sono ancora indeciso su che nome dare a questo drink. Di sicuro sarà quello di una costellazione tra Fenice, Fornace e Cratere. A te quale piace?

The drink I'm preparing contains raspberries and certain other ingredients that I am keeping to myself for now; all I can say is that the taste will be enhanced by Cayenne pepper and nutmeg. I haven't decided what to call it yet, but it will without a doubt be named after a constellation - Phoenix, Fornax or Crater, perhaps. Which do you like best?



Pour le drink que je suis en train de préparer, j'utilise des framboises et quelques autres ingrédients secrets que je ne peux pas dévoiler pour le moment, mais le goût sera exalté grâce au piment et à la noix de muscade. J'hésite encore avec le nom à donner à ce drink. Ce sera certainement celui d'une constellation comme Fenice, Fornace et Cratere. Lequel préférez-vous ?



TEMPO

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.

TIME

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.

TEMPS

Autrefois, la cuisine représentait le cœur de la vie de famille, où tout le monde se réunissait pour partager ses expériences et passer des moments dans un lieu confortable et chaleureux. Avec l'arrivée de la modernité et le changement des styles de vie, son rôle central s'est perdu : les personnes ont cessé de se rencontrer dans cette pièce qui, bien vite, s'est retrouvée à jouer un rôle strictement fonctionnel aux rythmes effrénés et avec une conception de plus en plus limitée de loisirs. Les acteurs de nos histoires néanmoins ont réussi à comprendre et à récupérer la valeur irremplaçable de ce lieu d'agrégation et ont été en mesure et de le faire correspondre aux exigences de travail et de praticité ; la cuisine n'est plus en arrière-plan mais devient complice et amie de la journée.



Giulia

giornalista freelance

La parte migliore di ogni viaggio di lavoro? Il momento in cui varco la soglia di casa, appoggio per terra la mia borsa di pelle, abbraccio il mio fidanzato, mi guardo attorno, respiro profondamente e finalmente mi posso riposare tra pareti familiari e sicure. La mia giornata inizia molto presto. Mentre bevo il caffè e mangio cereali, mi guardo attorno e sorrido perché ogni oggetto della mia cucina racconta una storia. Ci sono tanti tesori in questa cucina e, ogni mattina, mi salutano e mi augurano di trascorrere una bella giornata.

What's the best part of any working trip? It's the moment when I open my front door, put down my leather suitcase, hug my boyfriend, look around and take a deep breath: I can finally relax, safe and comfortable in familiar surroundings. I am normally up very early. 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. There are so many little treasures in my kitchen, and every morning it seems as if they greet me and wish me a good day.

Le meilleur moment de chaque voyage d'affaires ? Celui où je passe le seuil de la maison, je pose mon sac en cuir par terre, j'embrasse mon fiancé, je regarde autour de moi, je respire profondément et finalement je peux me reposer dans un milieu familial et sûr. Ma journée commence très tôt. Tandis que je bois un café et mange des céréales, je regarde autour de moi et je souris parce que chaque objet de ma cuisine raconte une histoire. Il y a de nombreux trésors dans cette cuisine et, chaque matin, ils me souhaitent une bonne journée.





ore 07.55





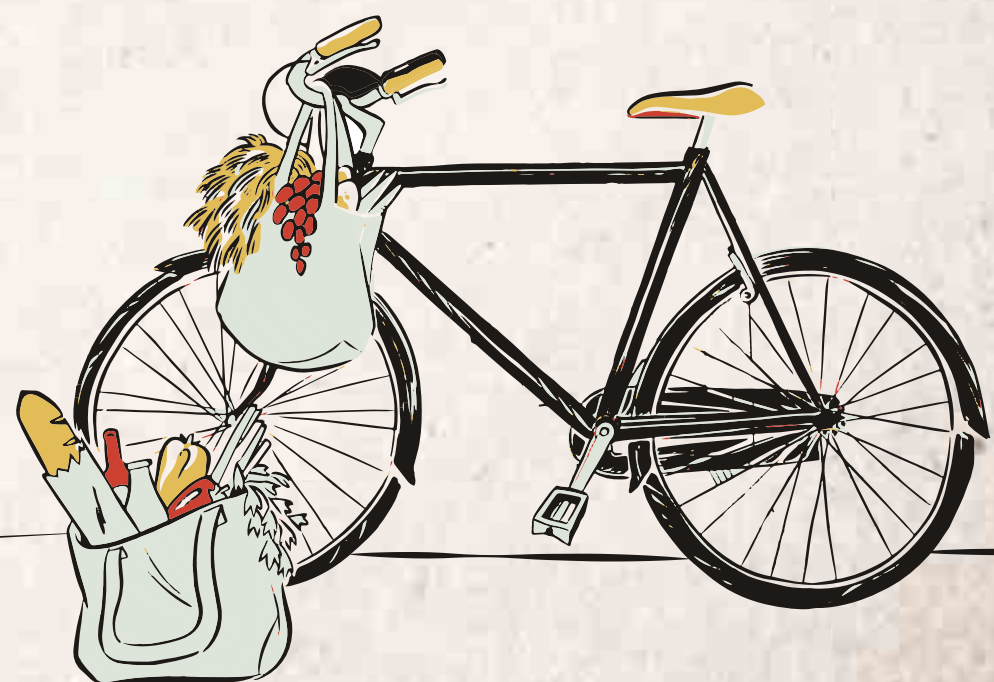
Colonne e vani a giorno Laminato Lucido Grigio Pepe 477 e basi Laccato Lucido 5 lati Plus Grigio Metallo 816, piano cucina in quarzo Marmo Arredo Pearl Breeze Q51; piano tavolo Rovere Miele 788 con supporto Cilindrico Cromato 12 e sedie Isu design Elia Borgato.



50 Sono molto fortunata: lavorare come giornalista mi permette di viaggiare e di incontrare tante persone, ma mi regala anche preziosi momenti da trascorrere a casa: tra un'intervista e una partecipazione ad un evento, infatti, lavoro direttamente dalla mia cucina, correggendo le bozze dei miei articoli e trascrivendo le idee per i miei prossimi reportage. Ecco perché il mio mezzo di trasporto preferito in città è la bicicletta: non mi lascia mai a piedi e mi permette di essere sempre veloce e puntuale!

I think I'm very lucky in my job: as a journalist, I travel a lot and meet lots of interesting people, but I also have time to spend at home: between interviews and events, I can work from my kitchen, correcting the proofs of my articles or jotting down ideas for my next special report. This is why my preferred means of transport for the city is my bike – it never leaves me standing, and I can get everywhere quickly and be sure to arrive on time!

J'ai beaucoup de chance: je travaille comme journaliste et cela me permet de voyager et de rencontrer beaucoup de monde, mais ma profession m'offre également la possibilité de passer des moments précieux à la maison: entre une interview et une participation à un événement, je travaille directement de ma cuisine en corrigeant les ébauches de mes articles et en transcrivant des idées pour mes prochains reportages. Voilà pourquoi mon moyen de transport préféré en ville est le vélo: il ne me lâche jamais et il me permet d'être toujours rapide et ponctuelle!





Entro in casa, dispongo il materiale sul tavolo della cucina, mi preparo un buon caffè o una macedonia di frutta fresca di stagione e inizio subito a scrivere. Ogni tanto, mi soffermo a osservare i particolari della stanza e sono felice di aver pensato, assieme al mio fidanzato, a tutti i dettagli con l'obiettivo di rendere la nostra casa un luogo funzionale, ordinato e caldo allo stesso tempo.

Once I get home, I just drop the material on the kitchen table and prepare some coffee or a fresh fruit salad before getting down to work. Every now and then I pause and look around the room and I'm happy that, together with my boyfriend, I created my kitchen with an eye to detail, making it practical, tidy and welcoming all at the same time.

Je rentre à la maison, je dispose le matériel sur la table de la cuisine, je me prépare un bon café ou une salade de fruits frais de saison et je commence tout de suite à écrire. De temps en temps, je m'arrête pour observer les détails de la pièce et je suis heureuse d'avoir pensé, avec mon fiancé, à tout ce qui fait de notre maison un endroit tout à la fois fonctionnel, organisé et chaleureux.

Oggi, tra l'altro, devo ricordarmi di fare un salto nella fattoria a chilometro zero fuori città per ordinare la spesa settimanale: sono una fanatica dei prodotti biologici e delle ricette sane e naturali e adoro cucinare. Dopo una giornata così lunga, una cena romantica e un bicchiere di vino rosso sono proprio le giuste ricompense.

Today I must remember to pop over to the local farm on the outskirts of town to order my weekly shop: I am fanatical about biological produce and healthy, natural recipes - and I love cooking. At the end of such a long day, a romantic dinner, accompanied by a glass of good red wine, is just what we need.

Aujourd'hui, entre autres choses, je dois me rappeler d'aller à la ferme qui se trouve à un demi km en dehors de la ville pour commander les produits pour la semaine : je suis une fanatique de produits biologiques et de recettes saines et naturelles et j'adore cuisiner. Après une si longue journée, un dîner romantique et un verre de vin rouge représentent la juste récompense.



ore 19.55





SUSAN & FRANCESCO

*lei esperta di botanica,
lui professore di storia
dell'arte*

Vi siete mai soffermati ad assaporare la pace che regna in casa la domenica mattina? Il sole entra obliquo dalle finestre e voi siete le uniche persone sveglie: potete sorseggiare con calma il caffè e dare un'occhiata veloce alle mail mentre aspettate che il mondo piano riprenda vita.

Mi chiamo Susan e 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.

Sono una grande appassionata di botanica e di coltivazione di piccole piante in vaso e da qualche tempo ho iniziato un progetto di creazione e vendita di giardini...da tavolo!

Have you ever stopped to savour the peace and quiet that pervades your home on a Sunday morning? The sun shines through the windows at a low angle and you are the only one awake: you can sip your coffee slowly and glance through your e-mails while you wait for the rest of the world to surface.

I'm Susan, and 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. I'm a huge gardening enthusiast, and I love to cultivate seedlings and small plants in pots. I have recently started up a new activity: the creation and sale of table-top gardens!

Vous ne vous êtes jamais arrêté pour savourer le calme qui règne dans la maison le dimanche matin ? Le soleil rentre en oblique par les fenêtres et vous êtes les seules personnes réveillées : vous pouvez boire tranquillement votre café et donner un coup d'œil rapide aux courriels tandis que vous attendez que le monde se réveille doucement.

Je m'appelle Susan et je peux affirmer en toute tranquillité que le dimanche matin représente mon moment préféré de toute la semaine, celui pendant lequel je peux consacrer un peu de temps exclusivement à mes intérêts.

Je suis une grande passionnée de botanique et de culture de petites plantes en pot et j'ai récemment lancé un projet de création et de vente de jardins... de table !



Prima di pensare al lavoro, però, rilassiamoci ancora per un po': Francesco si è svegliato...che la preparazione del brunch abbia inizio! La cucina si riempie velocemente di profumi deliziosi. Il tavolo, che prima era il mio piano di lavoro per i giardini fatti a mano, è ora un vero e proprio banchetto di colori e sapori: frutta fresca, yogurt, uova strapazzate, torte salate, caffè e pane tostato...la domenica è proprio iniziata nel migliore dei modi! Consumiamo il brunch con calma, leggendo i giornali e commentando assieme le notizie.

But before thinking about work, let's relax for a while. Francesco is awake, so let's get brunch ready! Very quickly, delicious smells fill the kitchen. The table, which just a few minutes ago had been my work-bench covered in hand-made gardens, has now become a feast of colours and flavours: fresh fruit, yoghurt, scrambled eggs, savoury pies, coffee and toast... yes, another Sunday has begun in the best possible way! So we eat our brunch without hurrying, reading the papers and talking about some of the stories.

Mais avant de penser au travail, détendons-nous encore un peu : Francesco s'est réveillé... que la préparation du brunch commence ! La cuisine se remplit rapidement de parfums délicieux. La table qui était jusque là mon plan de travail pour les jardins faits à la main, est désormais un véritable banquet de couleurs et de saveurs : fruits frais, yaourts, œufs brouillés, tartes salées, café et pain grillé... le dimanche a commencé de la meilleure façon qui soit ! Nous mangeons notre brunch calmement, en lisant les journaux et en commentant ensemble les nouvelles.



58



ore 08.30



59

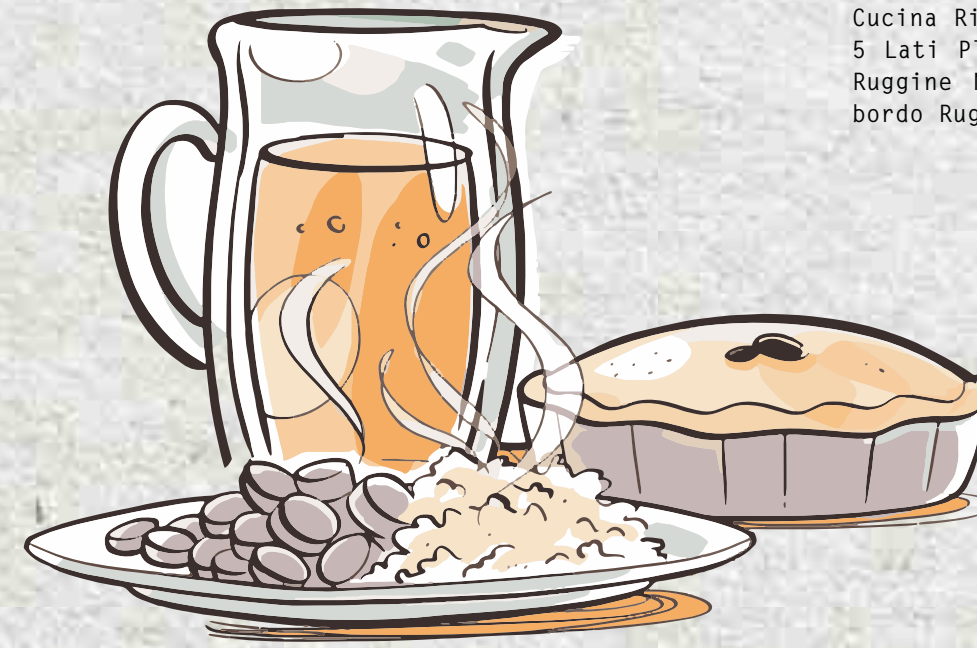




Il pomeriggio trascorre silenzioso, tra un caffè e una fetta di banana bread fatto in casa: Francesco corregge i compiti seduto sul vecchio divano di pelle, acquistato in un mercato dell'antiquariato di Berlino durante il nostro viaggio di nozze attraverso l'Europa, io continuo a realizzare i miei piccoli giardini. Finalmente arriva l'ora di cena: Francesco è un cuoco provetto e ama sperimentare nuove ricette! Questa sera preparerà un ottimo risotto di zucca, salsiccia e pancetta e io non vedo l'ora di assaggiarlo.

The afternoon passes in silence, with breaks for coffee and a slice of home-made banana bread. Francesco grades the test papers while sitting on the old leather couch which we found in an antique market in Berlin when we were on our honeymoon tour of Europe, while I continue to create my miniature gardens. Finally it's time for dinner. Francesco is a pretty good cook, and he loves to try out new recipes! This evening he's going to prepare a delicious risotto with pumpkin, Italian sausage and bacon, and I'm really looking forward to tasting it.

L'après-midi s'écoule silencieusement, entre un café et une tranche de banana bread fait maison : Francesco corrige les devoirs assis sur le vieux canapé de cuir acheté dans un marché aux puces de Berlin pendant notre voyage de nocces à travers l'Europe, et moi je continue de réaliser mes petits jardins. Puis arrive l'heure du dîner : Francesco est un bon cuisinier et aime essayer de nouvelles recettes ! Ce soir il préparera un excellent risotto à base de potiron, saucisse et lard, j'ai hâte de le goûter.



Cucina Rigato Beige 220 con inserti Laccato Lucido 5 Lati Plus Lattemiele 812, piano cucina Laminato Ruggine Mika M13; tavolo con supporto Quick con bordo Ruggine Mika M13 e sedie Shine.



ore 20.40

64

65



COWORKING

spazio di lavoro condiviso



66

Il coworking è molto di più di una semplice condivisione di un ufficio e del wi-fi, stampanti e spese generali. E' la creazione di una piccola comunità, non solo lavorativa; una fonte impagabile di stimoli e confronto, uno scambio di esperienze umane e professionali. E il luogo principe di questo ideale microcosmo è proprio la cucina.

Co-working is much more than just sharing an office, a wi-fi connection, a printer and the overheads. It means creating a space which is not just for work, but rather a unique source of stimulus and discussion, an exchange of human and professional experiences. And the ideal place for this perfect microcosm is naturally the kitchen.

Le cotravail est beaucoup plus qu'un simple partage de bureau et de Wi-Fi, d'imprimantes et de frais généraux. Il s'agit de la création d'une petite communauté pas seulement professionnelle : une source sans pareille de stimulation et de discussion, un échange d'expériences humaines et professionnelles. Et l'endroit idéal de ce microcosme est justement la cuisine.

67





I ❤️
NY
MORE
THAN
EVER

FOOD & DRINKS
- BERRY & YOGURT
- CHOCOLATE & COCOA
- VANILLA & OIL
- FRESH FRUIT & HONEY
- MINT & CREAM

Cucina Laminato Lucido Marron Nocciola 147 con inserti Laccato Lucido 5 Lati Plus Rosso Melograno 818 e Laminato Lucido Grigio Striato 144. Piano in Laminato Pietra Marrone 674. Tavolo Venik e sedie Slim.

Scusate, mi presento... mi chiamo Marco e nelle foto sono quello con la faccia un po' da nerd, infatti sviluppo app per smartphone. Avevo a disposizione questo bell'ufficio che ho voluto trasformare in uno spazio coworking, coinvolgendo professionalità e profili completamente diversi tra loro e con la voglia di condividere.

Sorry, let me introduce myself: I'm Marco, the one who looks like a bit of a nerd in the photos - in effect, I develop apps for smartphones. I was assigned this spacious office, which I have transformed into a co-working area, bringing together people from a wide variety of professional backgrounds who all like the idea of sharing.

Excusez-moi, je me présente... je m'appelle Marco et sur les photos je suis celui qui a une tête de nerd, en effet je développe des app pour les smartphones. Je disposais de ce beau bureau que j'ai voulu transformer en un espace de cotravail, en impliquant des professionnels et des profils complètement différents entre eux qui avaient envie de partager.



Sono Cloé "la rouge", sono originaria di Bordeaux, faccio la wedding planner e sono la mattiniera del gruppo. Alle 7:30 sono già in ufficio con croissant e, talvolta, con alcune torte da sperimentare. Preparo il caffè per tutti: espresso, all'orzo, americano, ma anche tè verde e centrifughe varie, ognuno ha le sue preferenze, e io provo ad accontentare tutti.

I'm Cloé "the redhead". I'm from Bordeaux and I'm a wedding planner. I'm pretty much a morning person - at 7:30 I'm already in the office with a croissant and sometime with cakes that I'm trying out. I get the coffee ready for the others: espresso, barley coffee, drip coffee, as well as green tea and a variety of juices. Everyone has his favourite, and I try to make them all happy.

Je suis Cloé "la rouge", je viens de Bordeaux, je suis une organisatrice de mariage et je suis la lève-tôt du groupe. À 7h30 je suis déjà au bureau avec les croissants et parfois, avec des expériences de gâteaux. Je prépare le café pour tout le monde : espresso, d'orge, américain, mais aussi du thé vert et différentes boissons centrifugées, chacun a ses préférences et j'essaye de faire plaisir à tout le monde.





12

La cucina, dicevamo, è diventata il cuore dello spazio, l'ambiente di raduno sociale dove nascono le nuove idee, si intrecciano i rapporti personali e le creatività vengono stimolate al massimo. A differenza degli uffici canonici, il fatto di avere la cucina all'interno spesso ci permette di allungare l'orario di lavoro fino alla cena e mangiare qui. Non male, vero?

As we said, the kitchen has become the heart of our workplace, where we get together to chat and talk about new ideas, a place where our personal relationships and creativity find stimulus and energy.

Unlike traditional offices, our kitchen allows us to prolong our working hours until dinnertime, when we can stay here and enjoy.

La cuisine, disions-nous, est devenu le cœur de l'espace, le lieu de rencontre social où naissent les nouvelles idées, se croisent les rapports personnels et où les créativités sont stimulées au plus haut point.

À la différence des bureaux traditionnels, le fait de pouvoir disposer de la cuisine nous permet souvent de prolonger l'horaire de travail jusqu'au dîner et de manger ici. Pas mal, n'est-ce pas ?



ore 22.05



73



Pierre, Gaia Niccolò e Sophie

lei proprietaria di un
B&B, lui progettista e
restauratore di barche

Arredare una casa, la propria casa, è sicuramente un lavoro complesso e faticoso, ma è anche un'esperienza straordinaria e preziosa che ti permette di conoscere meglio te e la tua famiglia. Scusate, mi presento... mi chiamo Pierre, ho 41 anni, sono francese ma vivo in Italia ormai da 15 anni (perciò perdonatemi se ogni tanto mi scappa qualche gallicismo, francesismo, faccio del mio meglio...).

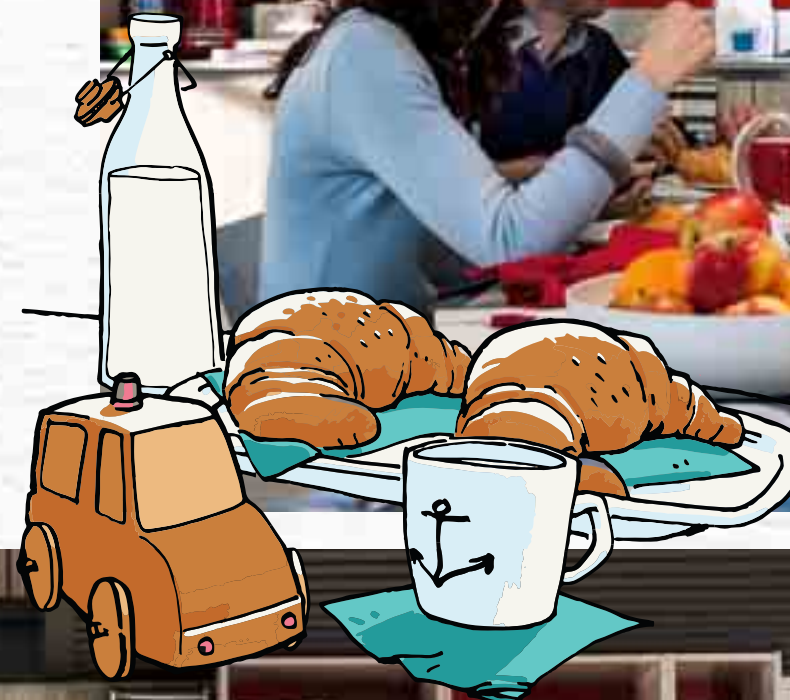
Furnishing a house – the family home – is a pretty tough and exhausting task, but at the same time it is an incredible, uplifting experience which helps you get to know yourself and brings you closer to your family. Perhaps I should introduce myself: I'm Pierre, a 41-year old Frenchman who has lived in Italy for the past 15 years (so please forgive me if I sometimes lapse into Gallicisms...).

Io e mia moglie Gaia insieme ai nostri figli Niccolò e Sophie abbiamo recentemente cambiato casa. E' stato un passo importante anche perché l'abbiamo voluta a nostra immagine e somiglianza: questo ha richiesto un lavoro di ricerca piuttosto lungo, come pure la fase di arredamento che doveva venire incontro a tutte le esigenze del nostro stile di vita.

I and my wife, Gaia, with our two children Niccolò and Sophie, recently moved house. This was a major step for us, because we wanted a home that suited our needs but also reflected our different personalities. So naturally it took a long time to find the perfect home, and then to furnish it to suit our lifestyle.

Meubler une maison, son propre chez soi, est certainement un travail complexe et fatigant, mais c'est aussi une expérience extraordinaire et précieuse qui permet de mieux connaître soi-même et sa famille. Excusez-moi, je me présente... je m'appelle Pierre, j'ai 41 ans, je suis français mais je vis en Italie depuis déjà 15 ans (pardonnez-moi si de temps en temps quelques gallicismes m'échappent, je fais de mon mieux...).

Ma femme et moi, avec nos enfants Niccolò et Sophie, avons récemment déménagé. Cela a représenté une étape importante parce que nous avons voulu que cette nouvelle maison nous ressemble : cela a demandé un travail de recherche plutôt long, tout comme la phase d'ameublement qui devait répondre à toutes les exigences de notre style de vie.





ore 07.55

Non penso di far parte di una famiglia "speciale"... però, sì... forse un po' "atipica". Gaia gestisce un bed & breakfast, quindi lei è la prima ad uscire da casa al mattino insieme ai bambini che porta a scuola, e generalmente è l'ultima a rientrare la sera. Sono io che vado a riprenderli da scuola, che gioco con loro e li porto in piscina. Ebbene sì, in questo periodo sono un papa poule, un padre che gestisce la vita domestica. E sono felice di esserlo.

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.

I don't think our family is in any way "special". Well, maybe a little 'atypical'. Gaia runs a bed-and-breakfast, so she is the first one to leave home and take the children to school, and generally the last to return in the evening.

I pick the children up from school, and spend time playing with them and take them to the swimming-pool. Yes, I suppose I'm a doting father – the one who runs the home. And that suits me fine.

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 the kitchen doubles as my workshop.

Je ne pense pas faire partie d'une famille "spéciale"... mais si... peut-être un peu "atypique".

Gaia gère un Bed & Breakfast, c'est donc elle qui sort la première le matin avec les enfants qu'elle accompagne à l'école, et généralement c'est elle qui rentre la dernière le soir.

C'est moi qui vais les chercher à l'école, qui joue avec eux et qui les accompagne à la piscine.

Soit, pour le moment je suis un papa poule, un père qui gère la vie domestique. Et qui est heureux de le faire.

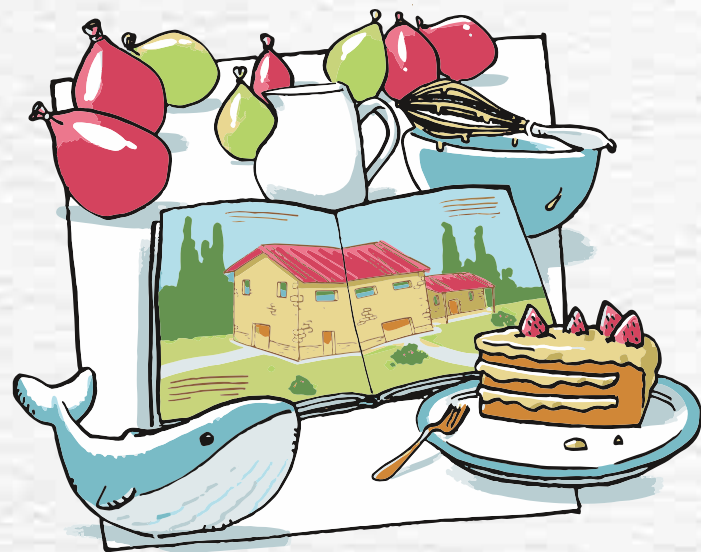


Cucina in Laminato Cedro Medio Vertik 668,
Laccato Lucido 5 lati Rosso Melograno 818 e Beige Arena 814.
Piano cucina Laminato Lutern Grigio Luna L14.
Tavolo con supporto You con bordo Lutern Grigio Luna L14, sedie Rondine.



30

81



The courier service has just delivered the Italian edition of the *Maisons de Charme* magazine, which has published a six-page article about Gaia's B&B. We worked together for weeks, getting the photos exactly right and polishing the text. The final result is superbe – even better than we could have imagined.

That's a good reason to celebrate!

For the last few months, I have been trying to pass on my passion for cooking and pastry-making to my children. And now the moment has come to prepare Chantilly cream together. I prefer the original French recipe, based on whipped cream sweetened with sugar and flavoured with vanilla essence. It was with this recipe that I won my wife's heart ten years ago, but now of course she is better than me at preparing it.

She'll be home in an hour or two, and I want this to be a special evening.

Je viens de recevoir le dernier numéro de la revue intitulée Maisons De Charme en Italie qui contient un article de six pages sur le Bed & Breakfast de Gaia. Le résultat final est superbe : il va au-delà de ce que nous aurions imaginé. Nous devons fêter ça.

Depuis quelques mois j'essaye de transmettre ma passion pour la cuisine et la pâtisserie à mes enfants et c'est donc le moment idéal pour préparer ensemble de la crème chantilly, la vraie originale française, sucrée et parfumée à la vanille. Avec cette recette j'ai séduit ma femme il y a dix ans, et maintenant elle la prépare mieux que moi. D'ailleurs, elle arrive dans deux heures et nous voulons que cette soirée soit spéciale.

E' appena arrivato il corriere che ha portato la rivista dedicata alle *Maisons De Charme* in Italia e che contiene un articolo di sei pagine sul bed & breakfast di Gaia.

Il risultato finale è superbe, più di quanto ci saremmo immaginati. Insomma, dobbiamo festeggiare.

Da qualche mese sto cercando di trasferire la mia passione per la cucina e la pasticceria ai miei figli, e quindi è il momento giusto per preparare insieme la crema chantilly, quella originale francese, con panna montata, zuccherata e profumata alla vaniglia. Con questa ricetta ho conquistato mia moglie dieci anni fa, anche se ora è più brava di me a prepararla.

Anzi, tra un paio d'ore arriverà e vogliamo che questa sera sia speciale.



Laminato plastico termoformato opaco

Laminato plastico termoformato lucido



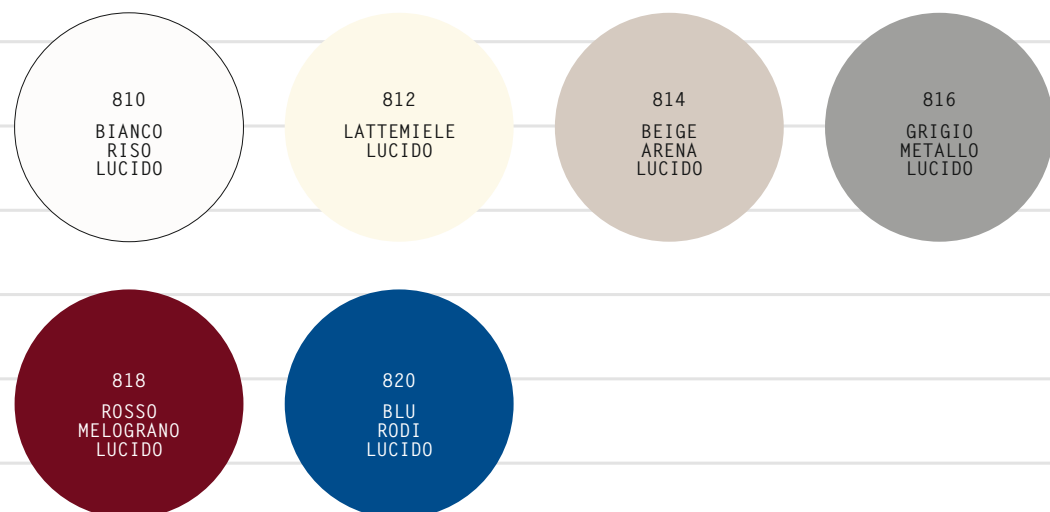
carrera

PLUS

NOVITÀ 2015

Informazioni tecniche

Laccato lucido 5 lati



Maniglia

NOVITÀ 2015

Informazioni tecniche

carrera



MANIGLIA STRINGA

Maniglia in acciaio che occupa in lunghezza quasi tutta l'anta per accentuare la linearità dell'insieme. Passo variabile che si adatta ad ogni dimensione della porta.

The steel handle runs almost the entire width of the door, accentuating the linear design of the cabinet. Adjustable to adapt to doors of any dimensions.

Poignée en acier qui occupe en longueur pratiquement toute la porte pour en accentuer la ligne d'ensemble. Pas variable qui s'adapte à toutes les dimensions de la porte.

86

Laccato lucido 95 gloss su 5 lati dell'anta: il lato a vista e i quattro bordi. Brillantezza e durata nel tempo.

Glossy lacquer finish (95 gloss) on five sides of the door: the front surface and the four edges. Brilliantly glossy and long-lasting.

Laqué brillant 95 gloss sur 5 côtés de la porte : la partie visible et les quatre bords. Brilliance et résistance dans le temps.



87



Veneta Cucine®



PROGETTAZIONE GRAFICA: VENETA CUCINE

FOTOGRAFI: SIMONE MARCUZZO (*Jack, Agata, Filippo, Anna e Carlo*)
ANDREA PIOVESAN (*Giulia, Coworking, Susan e Francesco, Pierre e Gaia*)
MARC DE TOLLENEARE (*Jack, Giulia, Agata, Coworking, Filippo, Pierre e Gaia*)

STYLING: MAURA SANTAROSSA (*Jack, Agata, Filippo, Anna e Carlo*)
DUMBO DESIGN (*Giulia, Coworking, Susan e Francesco, Pierre e Gaia*)

TESTI: FRANCESCO UCCELLO (*Jack, Filippo*)
MICHELE BORONI (*Agata, Pierre e Gaia, Coworking*)
GIULIA DEPENTOR (*Introduzione capitoli, Susan e Francesco, Giulia, Anna e Carlo*)

ILLUSTRATORI: PAOLO GALLINA (*Jack*)
DARIO GRILLOTTI (*Pierre e Gaia, Agata*)
NICOLA FERARRESE (*Coworking*)
MAURIZIA RUBINO (*Susan e Francesco*)
ELEONORA ANTONIONI (*Anna e Carlo, Giulia*)
CLAUDIO BANDOLI (*Filippo*)

FOTOLITO: GRAFICHE ANTIGA

STAMPA: GRAFICHE ANTIGA

FINITO DI STAMPARE: LUGLIO 2015

CREDITS: IDEAL LUX s.r.l.
TÊTE DE BOIS BY NEWTON & SONS S.a.s
FRATELLI SCAVEZZON
I.I.S.P. LEVI - G.PONTI LAB
CALLE GARAGE
OTTICA SAN MARCO
EVADUB

All rights reserved 2015 - Veneta Cucine Spa



VENETACUCINE.COM



All rights reserved 2015 - Veneta Cucine S.p.A.

Veneta Cucine S.p.A.
via Paris Bordone, 84 - 31056 Biadene (TV)
VENETACUCINE.COM