

INTERNI

THE MAGAZINE OF INTERIORS
AND CONTEMPORARY DESIGN

N° 8 LUGLIO-AGOSTO
JULY-AUGUST 2010

MENSILE/MONTHLY ITALIA € 10,0
A € 24,0 - B € 23,0 - F € 15,0
GR € 18,0 - P cont. € 18,0 - E € 18,0 - CH CHF 29,0

Poste Italiane SpA - Sped. in A.P.D.L. 353/03
art.1, comma 1, DCB Verona

MONDADORI

Interiors & Architecture
Case BELVEDERE
ROMA. MAXXI e MACRO

Intoday
L'ITALIA DEGLI INNOVATORI

Indesign
TAVOLI OUTDOOR
Cemento new performance
TECHNOGREEN

SEOUL 2010
WORLD DESIGN CAPITAL
SEOUL DESIGN FAIR
I GIOVANI DESIGNER
Le GRANDI OPERE
Le MOSTRE-EVENTO

DESIGNPIERCING
RON GILAD

WITH COMPLETE ENGLISH TEXTS






7.

3.

CUCINA D'AUTORE



2.

UN GRUPPO DI ARCHITETTI, DESIGNER E AMICI RIUNITI IN UNA cornice di grande suggestione: il circolo Marras TRASFORMATO DA Scholtès DURANTE IL FUORISALONE IN UN temporary restaurant.

1. L'INGRESSO DEL CIRCOLO MARRAS, TRASFORMATO, IN OCCASIONE DEL FUORISALONE 2010, NELL'ATELIER SCHOLTÈS: UNO SHOWROOM E UN TEMPORARY RESTAURANT DA CUI SONO PASSATI NUMEROSI VISITATORI E ALCUNI OSPITI D'ECCEZIONE.

2. MORENO CEDRONI, CHEF DELLA SERATA, ALLE PRESE CON LA PREPARAZIONE DI UNO DEI PIATTI.

3. IL MENU SPECIALE DELLA CENA SCHOLTÈS, ORGANIZZATA IN COLLABORAZIONE CON *INTERNI*.

Una cena per un gruppo ristretto di ospiti, architetti e designer, in occasione del *FuoriSalone*: Arturo dell'Acqua Bellavitis, Patricia Urquiola, Diego Grandi, Miky Astori, Fabio Novembre, Claudio La Viola, Odoardo Fioravanti, Marco Piva, Massimo Iosa Ghini, Stefano Giovannoni, Giulio Iacchetti, Makio Hasuike e Paolo Caputo. Due padroni di casa d'eccezione: Scholtès, il marchio di elettrodomestici da incasso alto di gamma e la rivista *Interni*. Uno spazio speciale, quello del Circolo Marras, spazio dello stilista Antonio Marras, scelto da Scholtès per Atelier Scholtès: una doppia installazione temporanea che prevedeva un sofisticato

palcoscenico espositivo dedicato alle ultime novità del brand, e lo Scholtès Restaurant, dove si sono esibiti gli chef stellati di Scholtès Elite Team durante il *FuoriSalone*. L'Atelier Scholtès è stato animato da diverse attività che hanno coinvolto, architetti, stampa, clienti e curiosi, offrendo loro un'esperienza unica e irripetibile.

Giuseppe Salvucci (Direttore Mercato Italia di Indesit Company) e *Interni* hanno accolto gli ospiti in Atelier, dove erano esposti gli elettrodomestici da incasso delle collezioni S³ e Attitude, inseriti in una collocazione completamente inedita all'interno di isole in cui l'eccellenza dei materiali, la tecnologia all'avanguardia e il design

1. LO SCENOGRAFICO BANCONE IN ACCIAIO INOX REALIZZATO SU MISURA DA **SCHOLTÈS**, PRESENTE NELL'AREA DELL'ATELIER DEDICATA ALL'ESPOSIZIONE DEI PRODOTTI.

2. DA SINISTRA, GILDA BOJARDI, DIRETTORE DI *INTERNI*, SEGUE IL TEAM DI INDESIT COMPANY CON: MASSIMO CASALE (DI SPALLE), DIRETTORE MARKETING MERCATO ITALIA; LUCA MANCINI, RESPONSABILE MARKETING BUILT-IN MERCATO ITALIA; GIUSEPPE SALVUCCI, COUNTRY MANAGER MERCATO ITALIA.

3. DA SINISTRA, LUCA MANCINI, GIULIO IACCHETTI, STEFANO GIOVANNONI, MASSIMO CASALE E PATRICIA URQUIOLA.

4. IL QUARTETTO DI MUSICISTI CHE HA ACCOMPAGNATO GLI OSPITI DURANTE L'APERITIVO.



hanno trovato la massima espressione. A seguire, tutti a cena nel Temporary Restaurant, un set spettacolare composto da quattro scenografie teatrali, impreziosite dai gioielli della collezione S³ di Scholtès: elettrodomestici dalle sofisticate funzioni e che offrono le più intuitive tecnologie di utilizzo. In ciascuna scenografia, durante la serata, si è esibito Moreno Cedroni (patron del ristorante *La Madonnina del Pescatore*,

a Marzocca di Senigallia, Ancona), che ha deliziato il palato degli ospiti. Comune denominatore, l'eccellenza della performance gastronomica e l'unicità dell'atmosfera dell'Atelier Scholtès. Moreno Cedroni e il suo staff, come attori di una pièce teatrale, hanno animato i quattro set dando vita a uno show per gli ospiti, i quali hanno potuto condividere segreti mai svelati nella preparazione dei piatti — resi unici dalle più innovative funzioni degli

5. ALCUNI DEGLI OSPITI DELLA SERATA: DA SINISTRA FABIO NOVEMBRE, ODOARDO FIORAVANTI, DIEGO GRANDI.

6. L'APERITIVO ALL'INTERNO DEL CIRCOLO MARRAS, TRASFORMATO DA SCHOLTÈS IN UN SUGGERISTIVO SHOWROOM: SULLO SFONDO MARCO PIVA E MASSIMO IOSA GHINI. IN PRIMO PIANO, MAKIO HASUIKE, DESIGNER DI SCHOLTÈS ED ELISA GIOVANNONI.



elettrodomestici S³ Scholtés — e godere dell'esperienza unica di sedere a cena con lo chef. Moreno Cedroni si è cimentato nella preparazione dei piatti coadiuvato dai piani di cottura a induzione (che consentono un risparmio fino al 40% del tempo di cottura) e dallo straordinario forno Big Capacity (che con i suoi 70 litri di capacità permette di cuocere su più livelli contemporaneamente). Cedroni ha svelato a Giulio Iacchetti gli ingredienti del suo 'spazzolino e dentifricio' alla menta, spiegato a Stefano Giovannoni e Odoardo Fioravanti la sua amatriciana con verdure e ricotta, e illustrato a Fabio Novembre la propria 'mappa del cioccolato'. Star della serata è stata il Multiplo, l'innovativa vasca cottura Scholtés che offre le prestazioni integrate di un forno e di un piano cottura, che ha consentito allo chef di realizzare frittiture perfette e cotture a vapore in tempo record. A completare la gamma S³, erano presenti anche i forni in inox e vetro, le cappe (veri e propri complementi di arredo in grado di integrarsi alla perfezione con l'ambiente cucina) e le lavastoviglie (a scomparsa totale o con frontalino a vista e tutte in tripla classe A). Infine, gli occhi dei



1. **HIDE**, DISEGNATO DA EGIDIO PANZERA PER **SCHOLTÉS**, RAPPRESENTA LA NOVITÀ ASSOLUTA DELLA COLLEZIONE S³: È UN LAVELLO ILLUMINATO A LED COSTITUITO DA UN MISCELATORE INTEGRATO IN UN COPERCHIO DI ACCIAIO CHE RUOTA DI 90° E DA UNA DOCCETTA ESTRAIBILE (FOTO DI MAURIZIO MARGATO).

2. UNA DELLE QUATTRO AREE DEL TEMPORARY RESTAURANT SCHOLTÉS IN CUI GLI OSPITI HANNO POTUTO 'TESTARE' LE QUALITÀ GASTRONOMICHE DELLO CHEF MORENO CEDRONI: DA SINISTRA MILENA MUSSI E MASSIMO IOSA GHINI, STEFANO GIOVANNONI, ODOARDO FIORAVANTI.

3. UNO DEGLI ELETTRODOMESTICI DELLA COLLEZIONE S³, PROGETTATI DA MAKIO HASUIKE PER SCHOLTÉS.

4. UNO DEI PADRONI DI CASA DELL'EVENTO, GIUSEPPE SALVUCCI, ILLUSTRA UNO DEGLI ELETTRODOMESTICI SCHOLTÉS AD ALCUNI OSPITI: DA SINISTRA, ANDREINA LONGHI, PAOLO CAPUTO E LA MOGLIE STEFANIA NARDI.





1.

1. I PIANI A GAS CONNOTATI DAL NUOVO BRUCIATORE PIATTO CON PLANAR TECHNOLOGY, CHE PERMETTE UNA FUORIUSCITA VERTICALE DELLA FIAMMA COSI DA GARANTIRE UNA DISTRIBUZIONE OMOGENEA DEL CALORE (FOTO DI MAURIZIO MARCATO).

2. LA SCENOGRAFICA CAPPA DELLA COLLEZIONE S³.



2.



3.

4.

5.

3. UN MOMENTO DELLA SERATA: DA DESTRA ARTURO DELL'ACQUA BELLAVITIS, MAKIO HASUIKE, MASSIMO CASALE E MARCO PIVA.

4. MORENO CEDRONI CON, DA DESTRA, GIULIO IACCHETTI, GILDA BOJARDI, GIUSEPPE SALVUCCI E FABIO NOVEMBRE.

5. ALLE PRESE CON 'DENTIFRICIO E SPAZZOLINO' PER PREPARARE IL PALATO: PATRICIA URQUIOLA, CLAUDIO LA VIOLA, ANDREINA LONGHI E ALBERTO ZONTONE.

6. UN DETTAGLIO DELL'ALLESTIMENTO REALIZZATO CON ELETTRODOMESTICI DELLA COLLEZIONE ATTITUDE DI SCHOLTÉS. LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI NICOLÒ LANFRANCHI.

presenti si sono puntati anche sui piani a gas dotati del nuovo bruciatore piatto con planar technology, che permette la fuoriuscita verticale della fiamma per una distribuzione omogenea del calore. La collezione S³, disegnata da Makio Hasuike assecondando un'idea progettuale in grado di conferire all'intera linea un'estetica rigorosa e atemporale, è realizzata nelle dimensioni standard e coordinata con la gamma da 45 cm. Atelier Scholtès ha anche rappresentato l'occasione per presentare il nuovo lavello Hide che,

nato dalla collaborazione con il designer Egidio Panzera e dotato di illuminazione LED, rappresenta un inno all'estetica minimalista. Costituito da un miscelatore integrato in un coperchio di acciaio che ruota di 90°, e da una doccetta estraibile, grazie a un semplice movimento della mano Hide può essere aperto o chiuso. Il coperchio, una volta in posizione orizzontale, nasconde le vasche e restituisce al top della cucina un'unica superficie, creando una soluzione di continuità con il piano di lavoro.



6.