

LAPITEC



MAGAZINE

Cooking Hedonism



INTERVISTA A GENNARO ESPOSITO
Interview with Gennaro Esposito

Una torre tra le stelle
A tower among the stars

P. 22

INTERVISTA AD ANDREA GORI
Interview with Andrea Gori

Evoluzione Darwiniana
Darwinian Evolution

P. 54



**Un'isola cucina nella nuova Musa Collection,
dove trascorrere le ore più belle della giornata
in un ambiente perfetto ed elegante.
Top cucina e ante in Bianco Vittoria, Satin.**

A kitchen island from the new Musa Collection:
the perfect place to spend the best hours of the day
amid perfect and elegant surroundings. Kitchen
countertop and cabinet doors in Bianco Vittoria, Satin.



/ 06
Villa SE

/ 10
Irodou Attikou

/ 14
Giza Maistri

/ 18
Ca' Gioia

/ 22
Gennaro Esposito

/ 26
Lapitec®: l'unica pietra sinterizzata
Lapitec®: the world's only sintered stone

/ 30
Namoozen House

/ 34
Rael Kitchen

/ 36
Thomas James Kitchen

/ 38
GR House

/ 42
Villa F.

/ 44
Azimut S6

/ 48
Villa Emma

/ 52
MF Penthouse

/ 54
Andrea Gori

/ 58
Per professionisti stellati
For Michelin-starred professionals

/ 60
**L'espressione cromatica
dello stile italiano**
Expressing Italian style through colour



The cooking hedonism

In poche attività umane la necessità pratica quotidiana ha sposato l'arte e l'avanguardia come nel cibo. Se gli ultimi anni hanno riscoperto la cucina come esplorazione, suggestione e ricerca, la cucina come ambiente è la nuova stanza dei giochi, laboratorio artistico e insieme cuore sentimentale e conviviale della casa. Quando queste tendenze incontrano l'esclusività del design e dei materiali, il risultato è innovazione da toccare, tecnologia da usare, lusso da vivere.

Cooking is one of the few daily activities where practicality has come together with art and the avant-garde. Over recent years, cooking has become all about exploration, charm and research again, with the kitchen becoming our new games room and artistic laboratory as well as the sentimental and convivial heart of the home. When these trends meet with exclusive design and materials, the result is innovation that we can touch, technology that we can use and luxury that we can really experience.

Villa SE





Villa SE

LOCALITÀ
Veneto, Italia

MATERIALE UTILIZZATO
Bianco Polare, Satin

APPLICAZIONE
Top Cucina

DATA DI COMPLETAMENTO
06/2019

ARCHITETTO
Michele Perlini Architetto

LOCATION
Veneto, Italy

MATERIAL USED
Bianco Polare, Satin

APPLICATION
Kitchen countertop

COMPLETION DATE
06/2019

ARCHITECT
Michele Perlini Architetto



Minimal e green: la cucina per Michele Perlini

MINIMAL AND GREEN: THE KITCHEN FOR MICHELE PERLINI

Una villa ricondotta all'essenziale unendo i principi della funzionalità, l'estetica del Movimento Moderno e la sensibilità ambientale dell'architetto. Michele Perlini plasma la cucina di Casa S.E., villa CasaClima in provincia di Verona, scegliendo Lapitec® per la sua anima green e la perfetta sintonia materica e stilistica con l'abitazione. La cucina custom in rovere naturale è un grande mobile a scomparsa dietro ante apribili, invisibile come l'impronta ambientale dello stile di vita che propone. Il piano in Lapitec®, in Bianco Polare in finitura Satin, riflette la luce naturale e dona un touch&feel delicato, rispettoso dell'approccio minimale ed essenziale di tutto il progetto.

It was back to basics for this villa, combining functionality, modern movement aesthetics and the architect's environmentally friendly approach. Michele Perlini designed the kitchen for this CasaClima-certified "S.E." villa in the Italian province of Verona, choosing Lapitec® thanks to the latter's green soul and the fact it was a perfect match for the home in terms of both material and style. This bespoke, natural oak kitchen is a large piece of furniture that hides away behind openable doors; it is just as invisible as the environmental footprint of the lifestyle it offers. The Lapitec® worktop, in Bianco Polare with a Satin finish, reflects the natural light and creates a delicate touch and feel, perfectly in line with the minimalism and simplicity of the rest of the design.



Irodou Attikou





Irodou Attikou

Interior awards 2020:
Best renovated apartment over
100 square meters

LOCALITÀ
Atene, Grecia

MATERIALE UTILIZZATO
Arabescato Michelangelo, Satin

APPLICAZIONE
Top cucina, lavello, paraschizzi

DATA DI COMPLETAMENTO
12/2019

ARCHITETTO
Ak praxis
Christina Konstantaki

LOCATION
Athens, Greece

MATERIAL USED
Arabescato Michelangelo, Satin

APPLICATION
Kitchen countertop, sink, backsplash

COMPLETION DATE
12/2019

ARCHITECT
Ak praxis
Christina Konstantaki

Una perfezione neoclassica contemporanea

MODERN, NEOCLASSICAL PERFECTION





Il cuore di Atene fra edifici neoclassici e modernisti con vista sul Giardino Nazionale, il Palazzo Presidenziale e il Maximou. La scelta di materiali e colori che crea una tela in bianco e nero su cui spiccano le opere d'arte. La purezza spaziale in cui il lusso contemporaneo tocca la perfezione classica.

In cucina, un'isola in Lapitec® venata come un basamento antico contiene razionalmente tavolo da colazione, lavabo, piani cottura e i vani necessari. Le attività quotidiane di cucinare e mangiare si inseriscono in una scenografia senza tempo che trasforma la semplice funzione in mood e modo di vivere.

We're in the heart of Athens, among neoclassical and modernist buildings, overlooking the National Garden, the Presidential Palace and the Maximou mansion. Here, the choice of materials and colours creates a black and white canvas, enhancing the works of art on show. Stunning purity, where modern luxury meets classical perfection.

The kitchen features a Lapitec® island, veined like an ancient plinth, which is of course home to the breakfast table, sink, cooker and necessary compartments. Cooking and eating in a timeless setting, transforming these simple daily activities into unique experiences and a way of life.



Giza Maistri

LOCALITÀ
Milano, Italia

MATERIALE UTILIZZATO
Nero Assoluto, Vesuvio

APPLICAZIONE
Top cucina,
rivestimento ante

DATA DI COMPLETAMENTO
03/2018

DESIGNER
Alberto Minotti

LOCATION
Milan, Italy

MATERIAL USED
Nero Assoluto, Vesuvio

APPLICATION
Kitchen countertop,
cabinet doors cladding

COMPLETION DATE
03/2018

DESIGNER
Alberto Minotti

L A P I T E C 



Oltre la visione

BEYOND VISION

Un'idea di cucina ad isola centrale che gioca sull'indefinito senza tempo degli elementi primordiali. La finitura Vesuvio messa in evidenza dal colore Nero Assoluto dà forma a un volume essenziale ma importante, che conquista lo spazio cucina con la sua presenza monolitica e quasi primitiva. Gli elementi del piano cottura ne esaltano il carattere monumentale, mettendo l'accento sulla forza dei materiali uniti al design ridotto alla pura funzione del piano.

A kitchen concept based around a central island that plays on undefined and timeless basic elements. The Vesuvio finish is really enhanced by the Nero Assoluto colour, creating a simple yet important design that dominates the kitchen area with its monolithic and almost primitive look. The worktop components really bring out the monumental feel of this kitchen, highlighting the strength of the materials combined with a simplistic design that focuses purely on the worktop's function.

Giza Maistri

LOCALITÀ
Milano, Italia

MATERIALE UTILIZZATO
Bianco Assoluto, Lux

APPLICAZIONE
Top cucina, rivestimento ante e lavello integrato Orion.

DATA DI COMPLETAMENTO
03/2018

DESIGNER
Alberto Minotti

LOCATION
Milan, Italy

MATERIAL USED
Bianco Assoluto, Lux

APPLICATION
Kitchen countertop, cabinet doors cladding, Orion integrated sink

COMPLETION DATE
03/2018

DESIGNER
Alberto Minotti

LAPITEC 



Un progetto Lapitec® per un'isola che diventa centro vitale e scenografico dello spazio cucina, concentrando le funzioni principali in un'unica entità geometrica. Chiuso, il volume illumina lo spazio con la sua cromia chiara, che ne alleggerisce la mole e lo rende protagonista nel gioco di luci dell'ambiente. All'apertura dei vani, la struttura si dinamizza rivelando la razionalità della funzione, scandita dal ritmo regolare degli elementi.

Lapitec® was used for this island which is the beating heart and star of the kitchen, bringing all the main functions together in a single geometric block. When closed, this unit brightens the room with its light shade, softening the bulky shape and allowing it to play a leading role in the room's play on light. Opening the compartments gives the island a more dynamic look, enhancing its functionality which is characterised by the regular rhythm of the various elements.



Ca' Gioia





Ca' Gioia

LOCALITÀ
Veneto, Italia

MATERIALE UTILIZZATO
Terra Ebano, Satin
Bianco Crema, Vesuvio

APPLICAZIONE
Top cucina e rivestimento
ante, pavimento

DATA DI COMPLETAMENTO
05/2020

ARCHITETTO
Francesco Pascali Architetto

LOCATION
Veneto, Italy

MATERIAL USED
Terra Ebano, Satin
Bianco Crema, Vesuvio

APPLICATION
Kitchen countertop and
cabinet door cladding, flooring

COMPLETION DATE
05/2020

ARCHITECT
Francesco Pascali Architetto

Con grazia luminosa

RADIATING GRACE





Una scansione degli ambienti che fa dialogare l'esterno con l'interno in una gradazione cromatica e materica. Dai toni chiari delle pareti perimetrali, che veicolano la luce del sole, si passa per le tonalità più scure della zona funzionale per essere infine accolti dal calore delle parti in legno, intime e rilassanti. In questo uso registico dei toni e dei materiali, i piani e le ante in Lapitec® Terra Ebano Satin fanno da legante tra fuori e dentro, tra freddo e caldo, fra tecnico e umano. Un gioco supportato anche dal pavimento in Bianco Crema Vesuvio, che diffonde la luce naturale aggiungendole quel tocco di temperatura che la armonizza con il versante caldo della stanza.

A use of space that allows the outside to communicate with the interiors, using gradation in terms of colours and materials. From the light shades of the perimeter walls, which radiate the sunlight, we see the darker hues of the functional area before being welcomed by the warmth of the intimate and relaxing wooden features. In this dramatic use of hues and materials, the worktops and doors in Lapitec® Satin Terra Ebano allow the exterior and the interior to blend together, uniting the cold and the warm, combining technical performance with a human touch. This effect is further enhanced by the Bianco Crema Vesuvio flooring, which diffuses the natural light, adding that touch of warmth to tie in with the cosier part of the room.

Gennaro Esposito

Chef due stelle Michelin, patron del ristorante Torre del Saracino a Vico Equense (NA)

Two-Michelin-star chef and patron of the Torre del Saracino restaurant in Vico Equense (NA)



UNA TORRE TRA LE STELLE

A TOWER AMONG THE STARS

Ha compiuto da poco cinquant'anni e da venti è uno chef stellato che celebra la cucina mediterranea. Dalla sua amata Vico, sede del ristorante Torre del Saracino e perla della costiera Sorrentina, Gennaro Esposito racconta la sua parabola personale di rispetto e interpretazione dei prodotti. Non c'è innovazione senza tradizione, questa è la regola che guida i suoi piatti, alcuni dei quali sono diventati un vero e proprio motivo di viaggio per i suoi clienti. Ma non basta emozionare con i sapori: serve un'accoglienza sempre più curata, servizi che anticipano le necessità dell'ospite, e una tecnologia e design in grado di assicurare comfort, efficienza e qualità. Solo con tutti questi 'ingredienti' si può lavorare per raggiungere la terza stella. E, nell'attesa che i sogni si realizzino, Gennaro Esposito ha portato la sua idea di cultura dell'italianità a Ibiza, Londra e Milano, con un progetto di ristorazione volutamente intitolato IT.

He recently turned 50 and has been a Michelin-starred chef for twenty years now, celebrating Mediterranean cuisine. In his beloved Vico, home to his Torre del Saracino restaurant and a real gem along the Sorrento coast, Gennaro Esposito tells his personal story of respecting and interpreting products. Without tradition, there can be no innovation - this is the golden rule behind each of his dishes, some of which have become the reason why his customers travel here. However, it's not enough to entice people with flavours alone: care needs to be taken over how they are welcomed, the service staff must anticipate guests' needs, and top technology and design must be in place to ensure comfort, efficiency and quality. Only with all these 'ingredients' is it possible to work towards achieving the third Michelin star. While he waits for his dream to become a reality, Gennaro Esposito has exported his "Italianness" concept to Ibiza, London and Milan, introducing a restaurant project deliberately named "IT".

Gennaro, la tua giornata tipo

WHAT DOES A TYPICAL DAY LOOK LIKE FOR YOU, GENNARO?

Per fortuna non ho una giornata fatta di cliché, anzi posso dire che ho una discreta gamma di 'giornate tipo'. Se resto a Vico, il magico comune della Costiera Sorrentina dove ha sede il mio ristorante Torre del Saracino, mi sveglio sempre con i miei figli, faccio colazione con loro e li accompagno a scuola prima di andare al lavoro intorno alle 9 del mattino. Al ristorante sono quindi impegnato tra l'organizzazione della cucina, il contatto e ricevimento della merce dei fornitori, le preparazioni del servizio sia di pranzo sia di cena, il confronto con i miei ragazzi su moltissimi temi. Tra questi, oltre allo sviluppo di nuovi ingredienti e tecniche, rimane un bellissimo impegno Festa Vico, la kermesse annuale di cucina solidale che abbiamo ideato ormai 18 anni fa e che per noi è un appuntamento fondamentale. Se invece mi devo recare a Milano per le registrazioni del programma Cuochi d'Italia, mi sveglio molto presto per essere in studio di prima mattina e concludo intorno alle 6:30. Da lì mi muovo verso via della Commenda, nel cuore del quartiere di Brera, dove ho aperto lo scorso aprile il ristorante IT, che fa seguito alle due omonime location di Ibiza e Londra.

Luckily, my days are not made up of cliches; I can actually say that I have quite a few 'typical days'. If I stay in Vico, the wonderful town along the Sorrento coast that's home to my Torre del Saracino restaurant, I always wake up with my kids, have breakfast with them and then take them to school before heading to work around 9 am. At the restaurant, I keep busy organising the kitchen, liaising with and receiving goods from suppliers, as well as preparing the lunch and dinner service and discussing lots of different issues with my team. As well as talking about how to develop new ingredients and techniques, one of the things we discuss is the fantastic Vico Festival, an annual celebration of solidarity-based cuisine that we came up with 18 years ago and that has since become a key date in our diary. If, on the other hand, I have to travel to Milan to record episodes of the "Cuochi d'Italia" programme ("Italy's Chefs"), then I wake up really early so I can be in the studio first thing, and I finish around 6:30. From there, I head towards via della Commenda, in the heart of the Brera district, where I opened my IT restaurant last April, following the success of the two restaurants with the same name opened in Ibiza and London.



Qual è il tuo ingrediente preferito?

WHAT'S YOUR FAVOURITE INGREDIENT?

Mi piace pensare di avere una tavolozza di ingredienti preferiti e di tutti loro ho un rispetto che potrei definire 'atavico'. Sono nato e cresciuto in una regione prima - la Campania -, in una nazione poi, dove la cultura del cibo ci coinvolge in continuazione, con prodotti autentici e artigianali di cui cerco sempre di conservarne la freschezza ed esaltarne il gusto, con una grande pulizia nella loro preparazione. Limone, olio extravergine, pomodoro, ricotta fresca, alcune alghe, ricci di mare, zafferano accompagnano il mio percorso sin dagli esordi.

I like to think that I have a palette of favourite ingredients, and I have what I like to define as a 'timeless' respect for each and every one of them. I was born and raised in a region first and foremost - Campania - and then in a country, where we are continuously surrounded by a culture of food, boasting authentic and homemade products. I always endeavour to preserve the freshness of these products and to bring out their flavour, preparing them in a very simple way. Lemon, extra virgin olive oil, tomatoes, fresh ricotta cheese, certain types of seaweed, sea urchins and saffron, have all accompanied me on my journey right from the very beginning.



Come è cambiata la tua cucina negli anni? Quali sono le costanti e quali gli elementi di evoluzione?

HOW HAS YOUR STYLE OF COOKING CHANGED OVER THE YEARS?

WHAT FEATURES HAVE REMAINED THE SAME AND WHAT ELEMENTS HAVE DEVELOPED OVER TIME?

I sapori, i profumi e la cucina del Mediterraneo costituiscono da sempre il mio territorio anche se al loro interno ho costruito una parabola mia, con interpretazioni personali e un atteggiamento che mi piace inserire nel solco della classicità. I cambiamenti attengono tutti quanti all'uomo, allo chef quindi, alla sua squadra di lavoro, alla scoperta di nuovi prodotti, di nuove tecniche di lavorazione che producono nel nostro ristorante continui studi sulle possibili applicazioni. La mia cucina, dopo tutto, è un laboratorio sempre aperto di ricerca e di confronto nel quale confluiscono anche suggestioni di viaggi e la positiva esperienza di Cuochi d'Italia, che ci ha permesso di allargare le conoscenze e di avere altri spunti interessanti. Nella nostra carta ci sono piatti che si sono sedimentati nel tempo e che sono addirittura il motivo di viaggio di un cliente. A questo proposito strutturiamo il menù su un doppio binario: deve essere sia rassicurante - riproporre cioè quelle cose per cui uno sogna di tornare alla Torre del Saracino -, sia sorprendente, innovativo, con proposte inedite sulle quali prestiamo la massima attenzione per mantenere le aspettative. Un altro discorso poi, riguarda l'accoglienza, il design, il servizio, che sono ambiti per noi in continua evoluzione: cerchiamo di anticipare infatti i bisogni dei clienti e lavoriamo moltissimo per rendere la nostra esperienza confortevole e soprattutto emozionante. È proprio questo l'impegno che mettiamo, sperando di raggiungere la terza stella.

My area of expertise has always been the flavours, scents and cuisine of the Mediterranean, although I have managed to create my own story within them, using personal interpretations and an approach that I like to base on tradition. Changes are all down to the person, to the chef, to the team and to the discovery of new products and preparation techniques; in fact, in our restaurant, we're always researching potential ways to use these new discoveries. After all, my kitchen is like a laboratory that's always ready to find and share new ideas. In addition to this, there are the tips I've picked up on my travels and the positive experience from the 'Cuochi d'Italia' TV programme, which has allowed us to further develop our knowledge and take home some interesting ideas. Our menu offers a number of well-established dishes, with some customers even travelling here just to eat them. In this regard, our menu has a dual structure: it has to be "reassuring" - offering dishes that make people dream of returning to Torre del Saracino, at the same time as being surprising and innovative, offering original dishes in relation to which we take the utmost care to meet our customers' expectations. Another important aspect is the welcome we offer our guests, together with the restaurant's design and service level. For us, these are all continuously developing: in fact, we try to anticipate our customers' needs and work extremely hard to make their experience with us comfortable and, above all, exciting. This is our commitment, in the hope that we will achieve our third Michelin star.



Il bio e i cibi naturali in genere stanno spopolando: è cambiato qualcosa nella tua cucina in funzione di questa vocazione generalizzata?

ORGANIC AND NATURAL FOODS IN GENERAL ARE NOW HUGEY POPULAR: HAS ANYTHING IN YOUR KITCHEN CHANGED AS A RESULT OF THIS GENERAL TREND?

Oltre ad avere un orto di famiglia, con una produzione che viene usata nel nostro ristorante, abbiamo consolidato negli anni una rete di fornitori straordinaria della Campania per tutta la parte di verdure, ma anche per il pesce, la pasta e moltissimi altri ingredienti. Conosciamo ogni singolo fornitore di ogni singola materia prima: dai loro volti, a come portano avanti il loro lavoro. E questo succedeva anche prima che i cibi 'bio' o 'naturali' diventassero un argomento mediatico.

As well as using the produce grown in my family's vegetable garden in our restaurant, we have also developed a consolidated network of exceptional suppliers from the Campania region over the years, who provide us with all our vegetables, as well as fish, pasta and lots of other ingredients. We know every single supplier for every single ingredient really well: from how they look to how they work. This was also the case before 'organic' and 'natural' foods came into the media limelight.

Gli strumenti tecnologici indispensabili per un grande chef: i migliori da utilizzare e quelli che non esistono ancora ma che cambierebbero il modo di lavorare.

THE MUST-HAVE TECHNOLOGICAL TOOLS FOR A GREAT CHEF: WHAT ARE THE BEST ONES TO USE AND WHICH WOULD CHANGE THE WAY YOU WORK BUT DON'T ACTUALLY EXIST YET?

Facendo prevalentemente cucina mediterranea mi sono sempre circondato di quegli strumenti tradizionali che hanno saputo fare grande, appunto, la cucina mediterranea. A questi ho unito la tecnologia, in cui credo fortemente e che considero un'alleata indispensabile: dispositivi come l'abbattitore, il sottovuoto, il roner ecc. permettono di raggiungere risultati di grande qualità rispettando allo stesso tempo la tradizione. Mi piace



fare l'esempio del polpo verace, che passo prima nell'abbattitore e quindi cuocio in un tegame di coccio: non c'è innovazione senza tradizione e nel mio ristorante coniugo sempre entrambi gli aspetti e tecniche.

As I mainly focus on Mediterranean cuisine, I've always surrounded myself with traditional tools that have made Mediterranean dishes so great. I'm also a strong believer in technology and consider this to be an indispensable ally in the kitchen: devices such as blast chillers, vacuum sealers and roasters allow us to achieve top quality results at the same time as respecting tradition. I like to use octopus as an example: first, I place it in the blast chiller and then I cook it in an earthenware dish: without tradition, there can be no innovation and, in my restaurant, I always combine both elements and techniques.



Il tuo rapporto con il mondo del design: come e dove si incontrano a tuo avviso design e cucina ai giorni nostri?

YOUR RELATIONSHIP WITH THE WORLD OF DESIGN: IN TODAY'S WORLD, HOW AND WHERE CAN THE WORLDS OF DESIGN AND CUISINE MEET?

Il design ha una parte di altruismo e di umanesimo molto importante e il suo ruolo è impegnarsi a dare alle persone strumenti qualitativamente migliori, da un punto di vista estetico, e di comfort, caratteristica indispensabile affinché non sia un mero esercizio di stile. Se consideriamo che la permanenza media di un ospite nel nostro ristorante è di circa tre ore e mezza, si capisce che la seduta deve essere accogliente. Anche questo fa parte dell'esperienza e teniamo molto a curarla nei minimi dettagli, con la scelta di arredi adeguati e di un ambiente pulito, elegante, dove i tavoli sono posti alle giuste distanze e l'illuminazione è studiata correttamente.

Se parliamo della cucina invece, abbiamo lavorato molto sulla disposizione degli spazi oltre che sulle finiture, per rendere l'area dove cuciniamo e impiattiamo efficiente e con il massimo grado di igiene. Ma mi piacerebbe molto poter dialogare con un designer: sono sicuro che, se si incrociassero le competenze, potremmo beneficiare ulteriormente dell'apporto del design anche in piccole cose come mestoli, posate, taglieri o coltelli.

An important part of design is about altruism and humanism and its role is to offer people better quality in terms of both aesthetics and comfort, which is an essential feature to avoid mere exercises in style. Just think that a guest spends around three and a half hours in our restaurant on average, so it's clear that we have to make them feel comfortable. This is also part of the experience, to which we pay the utmost care and attention; we ensure appropriate furnishings and simple yet elegant surroundings, where the tables are positioned at the right distance from each other and the lighting is correctly studied. With regard to the kitchen, on the other hand, we worked hard to ensure that the spaces are well-organised and the finishes are right, creating an area to cook and plate up that is efficient and boasts the highest standards of hygiene. Having said that, I would really love to talk with a designer: I'm sure that, by sharing our expertise, we could further benefit from the contribution of design, also for the small things such as ladles, chopping boards and knives.

L'unica pietra sinterizzata

THE WORLD'S ONLY SINTERED STONE

3 collezioni, differenti nuance e texture superficiali rappresentano solo una minima parte delle potenzialità di Lapitec®. Trame a tutta massa percorrono il cuore e la costa del materiale, regalano un ineguagliabile touch&feel, e consentono di inserire la pietra sinterizzata in qualunque progetto o contesto stilistico. Un materiale unico - con molti plus che ne enfatizzano il rispetto per l'ambiente, per la salute e la sicurezza delle persone - e che oggi rappresenta una "nuova categoria materica". Il Lapitec® secondo il riconoscimento dell'EOTA (Organizzazione Europea per la Valutazione Tecnica) è ufficialmente l'unica pietra sinterizzata in commercio al mondo.

Our 3 collections, different shades and surface textures represent just a small part of Lapitec®'s potential. Patterns that run all the way through the middle and down the sides of the material, offering an unparalleled touch & feel experience, allowing you to include sintered stone in any project or stylistic context. A unique material - with many plus points highlighting its respect for the environment and for people's health and safety - that today represents a "new category of material". Lapitec® has been officially recognised by the EOTA (European Organisation for Technical Assessment) as being the world's only commercially available sintered stone.



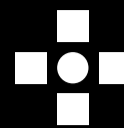
Years
warranty

L'igiene prima di tutto

HYGIENE FIRST AND FOREMOST

In un mondo sconvolto dalla pandemia Covid-19 è di estrema attualità il tema della sanificazione degli ambienti, per uno spazio cucina pulito che riduca al minimo i rischi per la salute. Le caratteristiche “green” del Lapitec® rispondono perfettamente a questa esigenza: facili da pulire, resistenti all'usura e ai graffi, non assorbono e impediscono l'annidarsi di sporco, muffe e batteri. La resistenza agli agenti chimici inoltre, garantisce la resistenza del piano di lavoro anche ai più comuni prodotti per la pulizia di uso domestico. Sanificare la propria cucina non è mai stato così semplice: bellezza ed eleganza coniugate a performance eccellenti. Queste sono le caratteristiche principali delle superfici in Lapitec®.

In a world that's been turned upside down by the Covid-19 pandemic, everyone is talking about how to sanitise rooms, demanding clean kitchens able to minimise health risks. Lapitec®'s “green” characteristics perfectly meet this requirement: easy to clean, wear-resistant, scratch-resistant, non-absorbent and able to prevent dirt, mould and bacteria from building up. This material's resistance to chemical agents also ensures that all the most common home cleaning products can be used on the worktop. It's never been easier to sanitise your kitchen: beauty and elegance combined with excellent performance. These are the main characteristics of Lapitec® surfaces.



HYGIENIC

Inospitale per funghi e batteri
Inhospitable to fungi and bacteria



CHEMICAL RESISTANT

Resistente a prodotti chimici e acidi
Unaffected by alkaline or acidic products



HEAT RESISTANT

Resistente alle alte temperature
Resistant to high temperatures



GREEN

Non stampato e 100% naturale
Not printed and 100% natural



SCRATCH RESISTANT

Resistente ai graffi
High resistance against scratching



EASY TO CLEAN

Resistente alle macchie e facile da pulire
Non porous and stain resistant



FROST RESISTANT

Resistente alle basse temperature
Resistant to low temperatures



UV STABLE

Insensibile ai raggi UV e non sbiadisce
Colour unaffected by sunlight



Personalizzazione senza limiti

ENDLESS CUSTOMISATION POSSIBILITIES

In cucina Lapitec® può garantire vaste possibilità di personalizzazione. Il materiale, per le proprie performance intrinseche, può essere fresato, tagliato e forato manualmente per dare forma a qualunque design. Numerose sono le varietà di coste o bordi possibili, dalla costa retta, semplice e lineare, al cosiddetto “toro”, un’arrotondatura del bordo che conferisce morbidezza e continuità alla superficie. La medesima caratteristica di Orion, una serie di lavelli Lapitec® disponibili in due varianti: 70x40 e 50x40 cm. Abbinare al top un Orion significa privilegiare nella propria cucina l’assoluta continuità estetica e stilistica tra piano cucina e lavello, con fughe e incollaggi praticamente invisibili.

Lapitec® guarantees vast possibilities to customise your kitchen. Thanks to its intrinsic properties, this material can be manually milled, cut and drilled to turn any design into a reality. A wide range of sides and edges are available, from the simple, straight and linear edge to the so-called “torus” version, with a rounded edge that gives the surface a soft and continuous look. Orion has this feature - a range of Lapitec® sinks available in two different sizes: 70x40 and 50x40 cm. Integrating a matching Orion into your kitchen creates aesthetic and stylistic continuity between the worktop and the sink, with any gaps and glued joints becoming practically invisible.

I profili

EDGES

Infinite possibilità di scelta e massima libertà architettonica per i profili più comuni che possono essere realizzati con le superfici in Lapitec®.

Infinite choices and maximum architectural freedom for the most common types of edging, all of which can be made using Lapitec® surfaces.



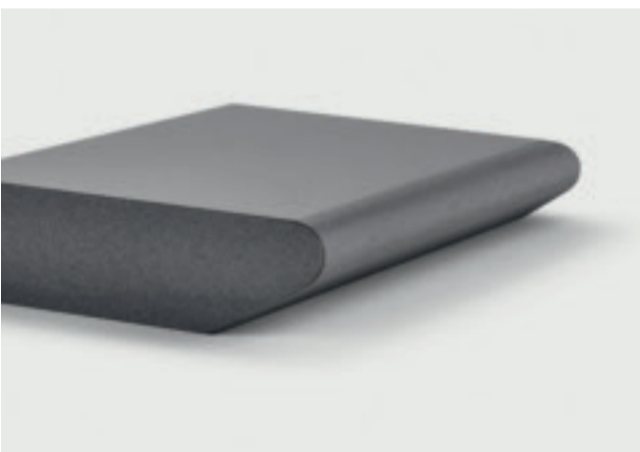
Costa retta
Straight edge profile



Profilo a becco di civetta
Demi Bullnose profile



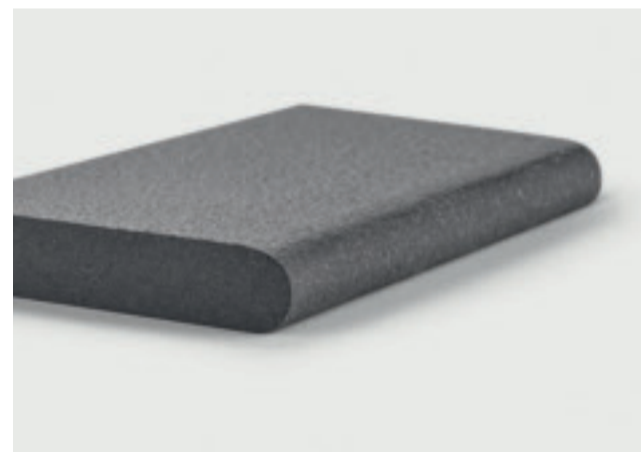
Profilo con veletta
Mitered edge profile



Profilo a naso di squalo
Shark nose profile



Costa retta arrotondata
Pencil Round Profile



Profilo a Toro
Full Bullnose profile



Profilo a 45°
Revers bevel profile



Profilo Ogee
Ogee profile



Profilo personalizzato
Custom profile

Namoozen House





Namoozen House

LOCALITÀ
Seoul, Corea del Sud

MATERIALE UTILIZZATO
Bianco Assoluto, Dune

APPLICAZIONE
Rivestimento cucina

DATA DI COMPLETAMENTO
05/2020

ARCHITETTO
Oh Ki Hwan
(Namoozen)

LOCATION
Seoul, South Korea

MATERIAL USED
Bianco Assoluto, Dune

APPLICATION
Kitchen cladding

COMPLETION DATE
05/2020

ARCHITECT
Oh Ki Hwan
(Namoozen)



In un nuovo minimalismo orientale

SET AMONG NEW ORIENTAL MINIMALISM

L'ambiente che esce dal tempo per incarnare la perfezione dell'attimo, in una interazione di pieni e vuoti di ispirazione chiaramente orientale. La rivisitazione dell'essenzialità all'insegna di una contemporaneità distintiva. I volumi, nella purezza quasi spirituale dei bianchi candidi e nella calda fisicità del legno naturale, infondono nella cucina una disciplina che permea ogni gesto della giornata. Le superfici Bianco Assoluto nella finitura Dune pongono il top come un protagonista nella cucina, come la pietra silenziosa di un ideale giardino contemplativo.

A timeless room that embodies the perfection of a single moment, with a play on full and empty spaces that clearly takes its inspiration from the Far East. A new take on simplicity, characterised by a distinctively modern touch. The volumes of this kitchen, with the almost spiritual purity of the pure white and the physical warmth of the natural wood, give this room a sense of etiquette that seeps into every action taken during the day. With its Bianco Assoluto surfaces and Dune finish, the worktop plays the starring role in this kitchen, just like a silent stone in the perfect contemplation garden.



La meccanica dei contrasti

THE MECHANICS OF CONTRASTS



La cucina che sa farsi ambiente di tendenza contemporanea e allo stesso tempo spazio da usare. Una struttura che è dialogo di contrasti cromatici, fra la superficie chiara dei top e laterali in Lapitec® e gli elementi scuri frontali, dove le venature quasi classiche fanno da punto d'incontro e generano un continuo gioco di rimandi fra estremi cromatici. Il risultato è una scenografia ritmica e dinamica, che coniuga esclusività formale, razionalizzazione dello spazio e abitabilità della cucina intesa come luogo funzionale.

A kitchen that knows how to be modern and trendy at the same time as being a practical space. A design that makes colour contrasts work together: the light surface of the Lapitec® worktop and sides combined with the darker front features, where the almost classical veining creates the perfect meeting point in a continuous play on chromatic extremes. The result is an orderly yet dynamic setting that combines formal individuality, a rational use of space and the kitchen being lived as a functional room in the home.

Rael Kitchen

LOCALITÀ
Córdoba, Spagna

MATERIALE UTILIZZATO
Bianco Vittoria, Satin

APPLICAZIONE
Top cucina,
fianchi e alzate

DATA DI COMPLETAMENTO
01/2020

DESIGN
Estudio de cocinas
Rael de Cordoba

LOCATION
Córdoba, Spain

MATERIAL USED
Bianco Vittoria, Satin

APPLICATION
Kitchen countertop, cabinet
sides and backsplash

COMPLETION DATE
01/2020

DESIGN
Estudio de cocinas
Rael de Cordoba

LAPITEC 



Thomas James Kitchen

LOCALITÀ

Toronto, Canada

MATERIALE UTILIZZATO

Bianco Assoluto, Satin

APPLICAZIONE

Top cucina outdoor

DATA DI COMPLETAMENTO

03/2020

DESIGNER

Thomas James Kitchens

LOCATION

Toronto, Canada

MATERIAL USED

Bianco Assoluto, Satin

APPLICATION

Outdoor kitchen countertop

COMPLETION DATE

03/2020

DESIGNER

Thomas James Kitchens



La cucina-molo dei sogni

A WATERFRONT KITCHEN OF DREAMS

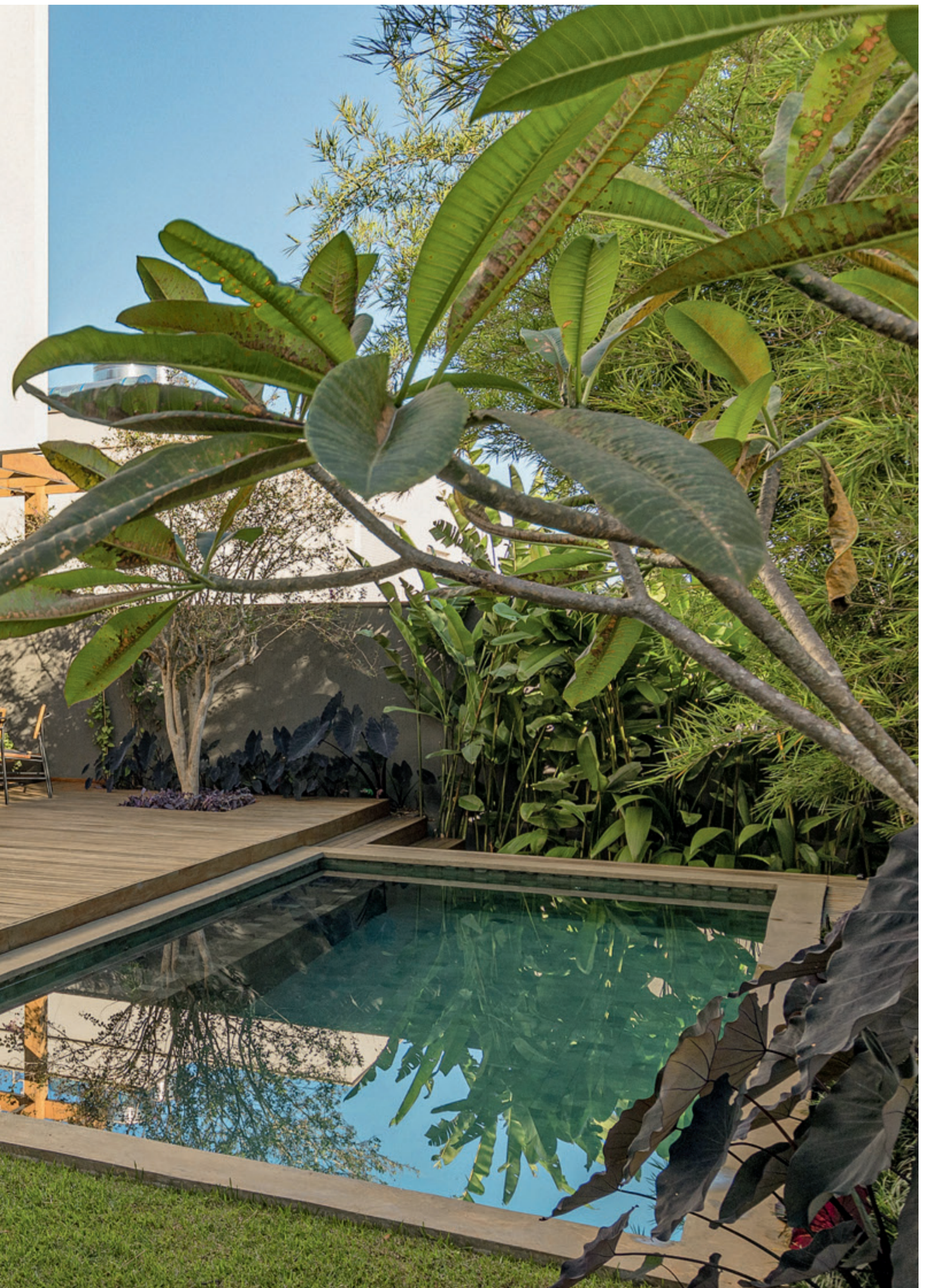
Cos'è il piacere se non la gioia di sperimentare qualcosa di eccezionale nella quotidianità? In questo progetto la cucina diventa un molo d'attracco, incastonata nel volume di una banchina coperta. La cucina che comunica con il lago che entra fin nella struttura, e ospita il motoscafo dal quale si possono consumare i piatti preparati letteralmente sull'acqua. Una cucina-bancone a cui sedere come a un bar terrazzato sul lago, dove bianche superfici in Lapitec®, che richiamano il nitore della pietra al sole, si protendono orizzontali come pontili per uno spazio che è imbarcadero e anticamera di viaggi da sogno.

What could be better than the pleasure of experiencing something exceptional on a day-to-day basis? In this project, the kitchen becomes a private jetty, set inside a covered dock. The kitchen communicates with the lake, which actually enters the structure, home to the motorboat where you can eat the dishes that have quite literally been prepared on the water. A kitchen counter where you can sit, as if you were at a bar with a lakefront terrace; the white Lapitec® surfaces, that bring out the sheen of the stone in the sunlight, stretch out horizontally, just like piers, creating a space that acts like a jetty and antechamber for your dream journeys.



GR House





GR House

LOCALITÀ

San Paolo, Brasile

MATERIALE UTILIZZATO

Grigio Piombo, Lux

APPLICAZIONE

Top cucina e bancone bar

DATA DI COMPLETAMENTO

06/2018

ARCHITETTO

Frederico Trevisan Arquiteto

LOCATION

São Paulo, Brazil

MATERIAL USED

Grigio Piombo, Lux

APPLICATION

Kitchen and bar countertop

COMPLETION DATE

06/2018

ARCHITECT

Frederico Trevisan Arquiteto



Il lusso di socializzare

THE LUXURY OF SOCIALISING

Un progetto che vuole esprimere il potenziale del territorio creando diversità di spazi e usi. Una villa dinamica, pensata per tutte le situazioni, dal momento privato al ricevimento degli ospiti, che ha per protagonista la cucina. In questo spazio in cui si concentra l'integrazione spaziale della casa, la socializzazione vive di ambienti generosi, razionalizzati e portati a misura d'uomo dalle eleganti superfici in Lapitec® in colore Grigio Piombo e finitura Lux.

A project that aims to express the potential of the local area by creating different spaces and uses. A dynamic villa, designed for all occasions, from private meetings to receptions with guests, where the kitchen plays the leading role. In this room, the focus point of the home's spatial integration, there are plenty of large areas for socialising, that have been streamlined and people-oriented thanks to the elegant Grigio Piombo Lapitec® surfaces with a Lux finish.



Villa F.

LOCALITÀ
Calabria, Italia

MATERIALE UTILIZZATO
Bianco Polare, Lux

APPLICAZIONE
Rivestimento cucina outdoor

DATA DI COMPLETAMENTO
06/2015

ARCHITETTO
Sfera Otto Design

LOCATION
Calabria, Italy

MATERIAL USED
Bianco Polare, Lux

APPLICATION
Outdoor kitchen cladding

COMPLETION DATE
06/2015

ARCHITECT
Sfera Otto Design



Socialità in grande formato

SOCIALITY ON A LARGE SCALE

Sfera Otto Design Project di Roma disegna questa cucina da esterno con vista privilegiata sul litorale da una terrazza naturale in collina. La materia definisce lo spazio, leggera e luminosa nonostante la sua forza. Una cucina da esterno che ricrea la convivialità gioiosa ma raffinata. Un'unica superficie lineare in Bianco Polare e finitura Lux, interrotta solo dallo scarto di altezza fra il piano di lavoro e la superficie del tavolo, per congiungere i due momenti, ugualmente sociali, della preparazione e del consumo. Il colore chiaro del lungo volume monolitico ripercorre gli stilemi dell'arredo da esterni in un lusso moderno, essenziale e raffinato.

Sfera Otto Design Project in Roma has designed this outdoor kitchen, offering stunning views over the coastline from the natural hillside terrace. The material here defines the space - light and bright despite its strength. An outdoor kitchen that recreates joyful yet sophisticated conviviality. A single, linear surface in Bianco Polare with a Lux finish, which is only broken up by the difference in height between the worktop and the surface of the table, combining these two, equally as social moments of preparing and eating the food. The light shade of the long monolithic unit recalls the style of the outdoor furniture, creating modern, simple and sophisticated luxury.



Azimut S6





Azimut S6

LOCALITÀ
Toscana, Italia

MATERIALE UTILIZZATO
Terra Moca, Vesuvio

APPLICAZIONE
Top cucina

DATA DI COMPLETAMENTO
09/2018

ARCHITETTO
Francesco Guida

LOCATION
Tuscany, Italy

MATERIAL USED
Terra Moca, Vesuvio

APPLICATION
Kitchen countertop

COMPLETION DATE
09/2018

ARCHITECT
Francesco Guida





La perfetta curva dell'orizzonte

THE PERFECT CURVE OF THE HORIZON

Sul mare, dove nulla è mai fermo e la libertà stessa è mobilità, il progetto di questo yacht soddisfa la razionalizzazione degli spazi tipica della nautica senza cristallizzarsi in una gabbia cartesiana, ma facendosi invece curvilineo come l'orizzonte. Gli angoli stondati delle superfici (più sicuri in navigazione), ripetuti come moduli distintivi e resi possibili anche negli elementi lapidei dalla precisa lavorabilità al taglio di Lapitec®, in Terra Moca Vesuvio, danno vita a una trama di profili ininterrotti, un rincorrersi di linee fluide e quasi liquide che espande la percezione dell'ambiente. Una moltitudine di forme per gli uomini di multiforme ingegno che solcano i mari.

On the sea, where nothing ever stands still and freedom itself is all about movement, this yacht design meets the need for a rational use of space that is typical of sailing boats, without the area becoming a Cartesian cage; instead, this curved design becomes one with the horizon. The rounded corners of the surfaces (safer when sailing) are repeated as distinctive features, made possible even in the stone elements, thanks to the ability to precisely cut Lapitec® (in Terra Moca Vesuvio). These rounded corners create a pattern of uninterrupted sides - continuous fluid and almost liquid lines that make the area appear larger. A multitude of shapes for multi-talented sailors taking on the seas.

Villa Emma





Villa Emma

LOCALITÀ
Sardegna, Italia

MATERIALE UTILIZZATO
Terra Avana, Dune
Bianco Polare, Vesuvio
Grigio Cemento, Dune

APPLICAZIONE
Top cucina, lavello ricostruito,
pavimenti, piscina, rivestimenti
interni, facciata

DATA DI COMPLETAMENTO
03/2019

ARCHITETTO
Mario Mazzer Architects

LOCATION
Sardinia, Italy

MATERIAL USED
Terra Avana, Dune
Bianco Polare, Vesuvio
Grigio Cemento, Dune

APPLICATION
Kitchen countertop, rebuild sink,
flooring, swimming pool, interior
cladding, ventilated façade

COMPLETION DATE
03/2019

ARCHITECT
Mario Mazzer Architects



A picco sul mare

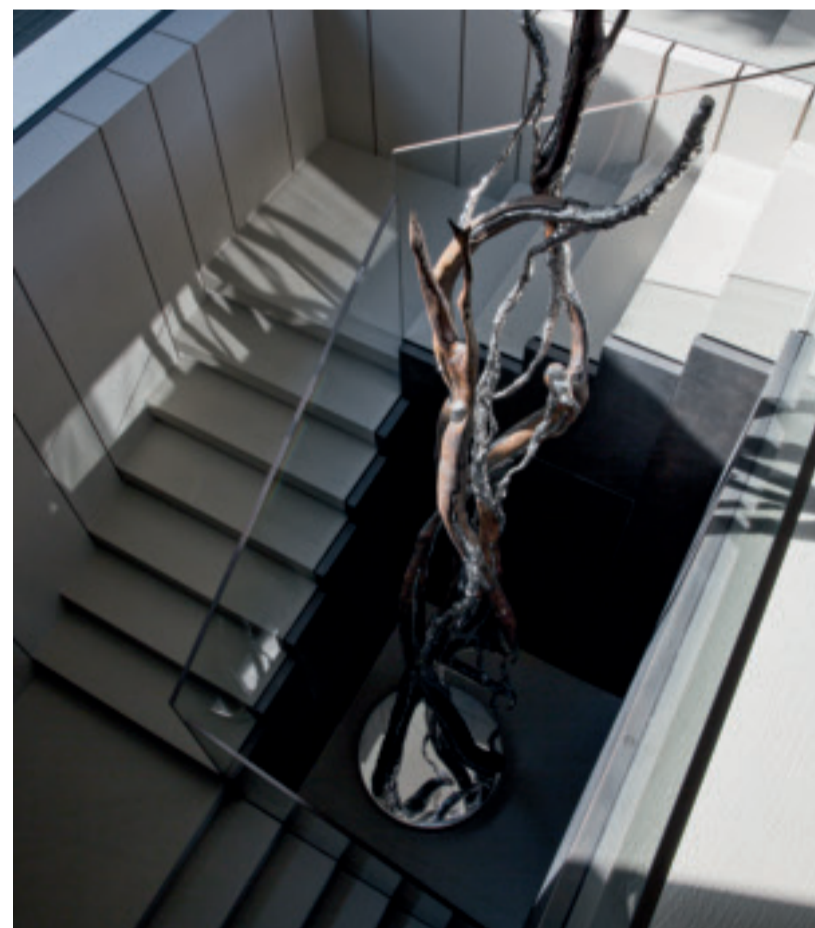
OVERLOOKING THE SEA

Una costruzione che si affaccia sul mare di Porto Rotondo. Un concept dello Studio Mario Mazzer Architects che riattualizza il rigore dello stazzo tradizionale sardo con design, materiali e dettagli moderni. Una casa per tutto l'anno, non solo per la stagione estiva. In questo contesto unico pareti, pavimenti, scale e piscina in Lapitec® dialogano con lo spazio. L'atmosfera calda e luminosa della costa sarda è evocata dai colori Terra Avana in finitura Dune del piano cucina, dei pavimenti e dei rivestimenti interni, Vesuvio in Bianco Polare della facciata, Grigio Cemento in finitura Dune della piscina e in Nero Antracite Vesuvio del camminamento esterno.





A building overlooking the sea of Porto Rotondo. A concept by Studio Mario Mazzer Architects that gives a modern touch to the traditional Sardinian “stazzu” stone houses, adding contemporary design, materials and details. A house that’s perfect all year round, not just for the summer. In this unique setting, the Lapitec® walls, flooring, stairs and swimming pool interact perfectly with their surroundings. The warm and bright atmosphere of the Sardinian coast is conjured up by the Terra Avana colours with Dune finish of the kitchen worktop, the Bianco Polare Vesuvio of the facade, the Grigio Cemento with Dune finish of the swimming pool and the Nero Antracite Vesuvio of the external walkway.



MF Penthouse

LOCALITÀ

Gerusalemme

MATERIALE UTILIZZATO

Bianco Crema,
Vesuvio e Dune

APPLICAZIONE

Top cucina, vanity top

DATA DI COMPLETAMENTO

10/2019

ARCHITETTO

Arch. Marianna Fiorin
Interiors e Atelier New York
Architecture

LOCATION

Jerusalem

MATERIAL USED

Bianco Crema,
Vesuvio e Dune

APPLICATION

Kitchen countertop, vanity top

COMPLETION DATE

10/2019

ARCHITECT

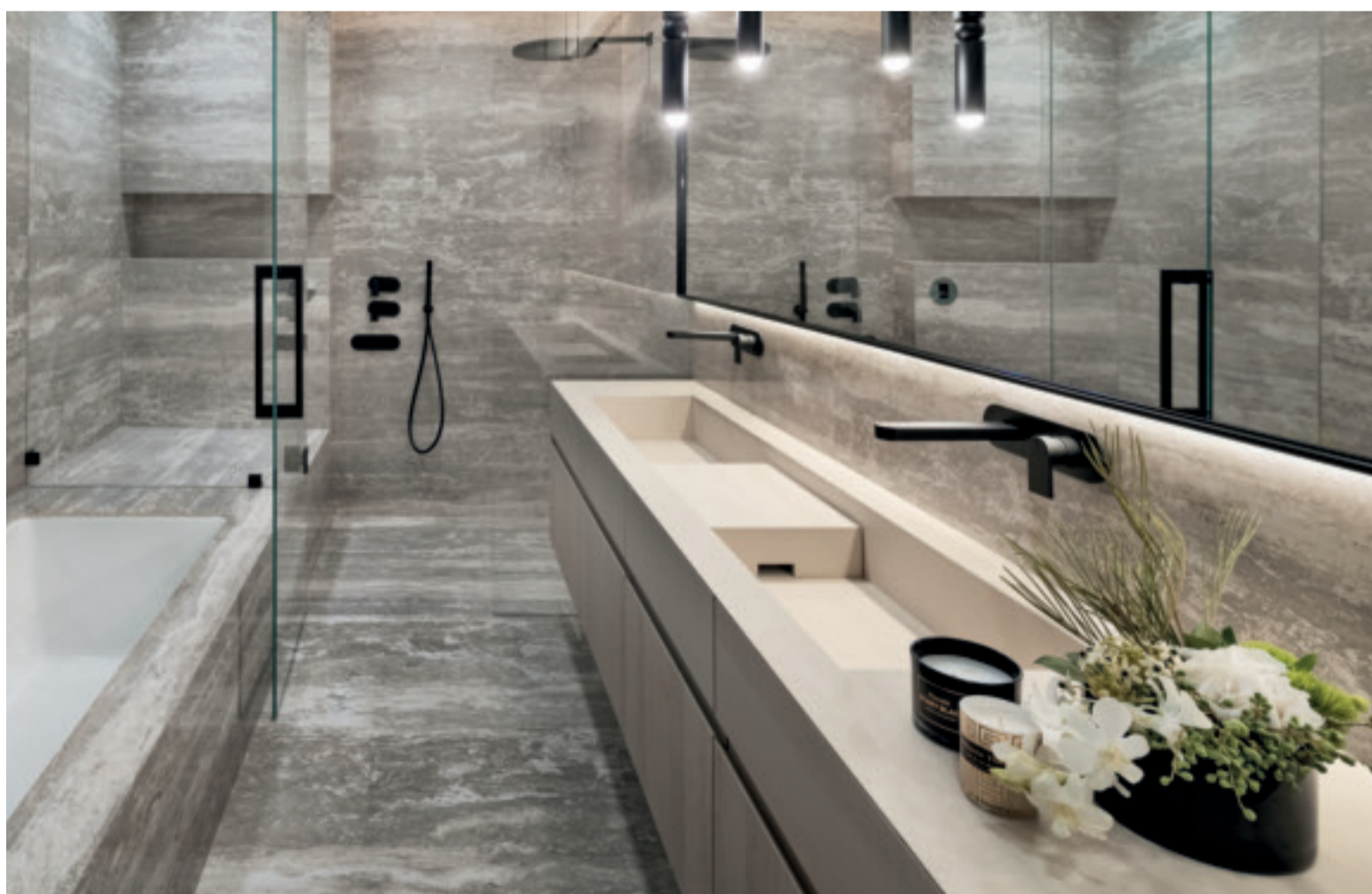
Arch. Marianna Fiorin
Interiors and Atelier New York
Architecture



Armonia dei toni

HARMONIOUS SHADES

Un ambiente di grandi dimensioni da strutturare e mantenere spazioso senza frammentare la sua unità. Una continuità fra preparazione e consumo che fa della cucina il luogo dell'ospitalità ma anche performance. La scelta di toni cromatici che uniscono le funzioni in un'unica atmosfera accogliente. Il progetto di questa grande, raffinata cucina affida alle cromie il compito di armonizzare l'ambiente in un'unica aura di accoglienza e grazia. Sono le forme, volumi puri impreziositi qua e là da modanature in ottone, a dare struttura allo spazio razionalizzandolo. Un'unità di toni morbidi a cui fa da contraltare all'alternanza di finiture, che contrappongono alla rilassante omocromia un alfabeto tattile, che racconta del lusso che sa essere elegante con discrezione.



A large room that requires structure and needs to remain spacious, without being divided. Continuity between preparation and eating, turning the kitchen into a place of hospitality, but also one of performance. The choice of colour scheme brings together the room's various functions in a single, welcoming atmosphere. The design for this large, sophisticated kitchen gives colours the task of harmonising the room, giving it a unique, welcoming and graceful atmosphere. The shapes of this kitchen, with its pure units enhanced with brass mouldings, help to structure the room, rationalising it. A design with soft shades that counterbalance the alternating finishes, contrasting the relaxing homochromy with a tactile alphabet, telling the story of discreetly elegant luxury.

Andrea Gori

Guru del vino fra i più seguiti al mondo sul web, è un sommelier poliedrico: oste, giornalista, scrittore, organizzatore di eventi e blogger.

One of the world's most followed wine gurus online - an eclectic sommelier: landlord, journalist, writer, event organiser and blogger.



Le immagini sono da archivio Lapitec® | Images from the Lapitec® archive

EVOLUZIONE DARWINIANA

DARWINIAN EVOLUTION

La pietra è un po' come il vino: seppur in migliaia di anni siano evoluti la tecnica di produzione, l'approccio al prodotto e il modo di comunicarlo, la materia prima e le sensazioni primordiali sprigionate sono rimaste le stesse, così come la sottile sensazione di sacralità. Due mondi, da sempre nel codice genetico del nostro paese, che continuano a raccontarne l'eccellenza. Abbiamo parlato di vino con Andrea Gori, tra i massimi esponenti sul tema e per tutti "il sommelier informatico", perché tanto attivo nella trattoria di famiglia quanto sul web, con un canale YouTube da 3 milioni di visualizzazioni.

Stone is a little bit like wine: although it has taken thousands of years to develop the relative production techniques, the approach to the product and the ways to promote it, the raw material and the primitive feelings they conjure up have remained the same, just like the subtle sense of sacredness. Two worlds, both part of Italy's DNA, that continue to tell this country's story of excellence. We spoke about wine with Andrea Gori, a leading expert and known by everyone as the "online sommelier", as he's just as active on the web as he is in the family trattoria, with his own YouTube channel boasting 3 million views.



In che modo si è evoluto negli ultimi anni il lavoro del sommelier?

HOW HAS THE SOMMELIER'S WORK CHANGED OVER RECENT YEARS?

Da cameriere del vino a comunicatore e ritorno: nel 2005 quando ho iniziato a scrivere e comunicare, i sommelier erano figure soltanto di sala (di fascia cosiddetta "stellata") ma nel corso del tempo sono diventati fondamentali per la diffusione del vino, spesso più della critica classica. Sono i sommelier e le loro scelte che hanno spinto tipologie e vini al consumatore. Basti pensare al fenomeno dei vini naturali e biodinamici, del tutto ignorato e anzi osteggiato dal giornalismo classico e fortemente caldeggiato dai sommelier. Di certo è una professione in evoluzione che la digitalizzazione e il "game" dei social ha contribuito a modificare: chi ha saputo sfruttare il momento e la tecnologia ha fatto un passo avanti epocale nel suo lavoro.

From a wine waiter to a communicator and all the way back again: when I began writing and communicating back in 2005, sommeliers only worked in high-end restaurants (of the Michelin star variety), but, over time, they have begun playing a key role in promoting wine, often more so than classical critics. It is sommeliers and their choices that have made certain types and wines more popular among consumers. Just think of the phenomenon of natural and biodynamic wines, which were completely ignored, if not hindered, by classical journalism, but were strongly supported by sommeliers. There's no doubt that this is an evolving profession, which the digitalisation process and social media have contributed to changing: those who knew how to seize the opportunity and make the most of technology saw their career take a giant step forward.





Come si è avvicinato al mondo del vino?

COME SI È AVVICINATO AL MONDO DEL VINO?

Il vino mi interessava in quanto parte dell'attività di ristorazione di famiglia, ma mi interessava soprattutto dal punto di vista comunicativo e "sociale". Ho sempre adorato documentare e comunicare e mi sono reso conto che tra tutti gli aspetti attorno alla ristorazione (ma non solo) il vino era quello che aveva maggiori connotazioni. E soprattutto nel 2004 nessuno ne aveva ancora intuito le potenzialità sul web. Anche la mia passione per lo Champagne nasce dal suo potenziale comunicativo più che per il vino in sé: nessun vino ha messo in piedi un'operazione di marketing così imponente che dura ormai da più di 400 anni, un'operazione in cui tutti gli attori sono fondamentali e nessuno viene lasciato indietro. Nessuna denominazione di vino al mondo ha realizzato qualcosa di simile, forse in Italia possiamo pensare a Bolgheri o Montalcino, ma il fattore di scala e giro d'affari non sono minimamente comparabili.

I was always interested in wine as it was part of my family's restaurant business, but above all I was interested in its communication and "social" aspects. I've always loved to keep records of things and to communicate, and I realised that, out of all the aspects involved with catering (among others), wine was the one with the greatest connotations. What's more, in 2004, no-one had yet fully understood the potential of the internet. My passion for Champagne also has to do with its communicative potential rather than the wine itself: no other wine has implemented such powerful marketing efforts, which first began over 400 years ago - a marketing operation in which all players have a key role and no-one is left behind. No wine in the world has ever achieved anything like this; perhaps in Italy we could compare it to Bolgheri or Montalcino, but the scale and turnover of these are tiny in comparison.

Quali sono gli strumenti di un sommelier?

WHAT TOOLS DOES A SOMMELIER NEED?

Qualche anno fa avrei risposto "il cavatappi" mentre oggi direi che l'aspetto principale "fisico" sono i bicchieri e le diverse performance che riescono a tirar fuori dai vini, in misura minore i decanter. Grande ruolo le cantinette frigo (la temperatura di servizio sbagliata può rovinare una degustazione) e i dispenser come le Enomatic che hanno lanciato la mescita al bicchiere, il vero driver di vendita del vino degli ultimi dieci anni. Sul lato software la gestione di magazzino e...lo smartphone: che tu lavori in una trattoria o all'Enoteca Pinchiorri, documentare le bottiglie aperte e le etichette che passano dai tuoi tavoli ha un potenziale comunicativo enorme.

A few years ago, I would have answered "a corkscrew", but today I'd say that the main "physical" aspect is represented by the glasses and how they can make wine perform in different ways, more so than decanters. Wine coolers also play an important role (if a wine is served at the wrong temperature, it can ruin the flavour) and dispensers such as Enomatic, which launched service by the glass - the real driver of wine sales over the last decade. With regard to software, I'd say stock management and... smartphones: it doesn't matter whether you work in a small trattoria or Enoteca Pinchiorri, making a record of your open bottles and the labels that are drunk on your tables has huge potential in terms of communication.



Un abbinamento “vino - cibo” che reputa uno sposalizio perfetto?

ARE THERE ANY “WINE-FOOD” PAIRINGS THAT YOU’D DESCRIBE AS THE PERFECT COMBINATION?

I classici che non smettono mai di esaltarmi come Sauternes (vino bianco dolce muffato) e formaggi erborinati, il Porto Vintage con lo Stilton inglese, il Marsala semisecco su un dolce come la Zuppa Inglese, i crostini di fegatini toscani con il Vin Santo, il Cacciucco livornese con un grande pinot nero, un rosato del Lago di Garda su un crudo di pesce. Ciascuno è meraviglioso per un motivo diverso, ma ciascuno rende l’esperienza un viaggio sensoriale che vale la pena provare almeno una volta nella vita.

I never fail to get excited by the classics, such as Sauternes (a sweet, botrytised white wine) with blue cheese, vintage port with English Stilton, semi-dry Marsala with a dessert such as trifle, crostini with Tuscan chicken livers and Vin Santo, Cacciucco fish stew from Livorno with a great pinot nero, or a rosé from Lake Garda with a raw fish dish. Each combination is wonderful for different reasons, but each will give you a sensory experience that you simply have to try at least once in your lifetime.

Andrea Gori. Ristoratore alla Trattoria da Burde fondata nel 1901, biologo, ricercatore e genetista. Vicecampione europeo nel 2008 e Ambassadeur du Champagne per l’Italia. Oltre al rinomato canale YouTube, lavora sul web al blog Vino da Burde, su Dissapore.com, Intravino.com e Intralcio.it. Ha ideato il festival God Save The Wine, scrive per diversi periodici, libri sul tema del vino e ha contribuito alla stesura di DoctorWine, guida sui vini italiani.

www.vinodaburde.com
IG: @Burde73
YT: @Trattoria da Burde

Andrea Gori. Restaurateur at the ‘Trattoria da Burde’ established in 1901, biologist, researcher and geneticist. European vice champion in 2008 and Ambassadeur du Champagne for Italy. In addition to his YouTube channel, he also works on the Vino da Burde blog and writes for Dissapore.com, Intravino.com and Intralcio.it. He created the ‘God Save The Wine’ festival and writes for a number of magazines, as well as for books on wine; he also contributed to the ‘DoctorWine’ guide to Italian wines.

www.vinodaburde.com
IG: @Burde73
YT: @Trattoria da Burde

Ristorante Simya - Londra (Gran Bretagna) | Simya Restaurant - London (Great Britain)



Per professionisti stellati

FOR MICHELIN-STARRED PROFESSIONALS

Dalla preparazione del cibo, all'impiattamento, lavaggio e arredo: Lapitec® è il materiale ideale per l'alta ristorazione. Grazie alla sua composizione e all'assenza di porosità sulla superficie, la pietra sinterizzata è fluidorepellente, non si macchia a contatto con gli alimenti e non subisce l'attacco di acidi, basi e solventi, gli agenti chimici comunemente impiegati per le operazioni di pulizia. Lapitec®, inoltre, ha performance più elevate rispetto alla pietra naturale: la sua tenuta a graffi e abrasioni, anche su pavimento in zone ad alto calpestio, lo rendono perfetto per applicazioni in luoghi pubblici affollati o in situazioni di sforzo. Le sollecitazioni - dalle escursioni termiche, alla pressione meccanica e agenti atmosferici - non lo alterano poi in forma e aspetto. Materiale sicuro, Lapitec® è resistente al fuoco e all'umidità, ma soprattutto ai batteri; per queste ragioni è indicato per superfici a contatto diretto con il cibo, come piani lavoro di cucine, buffet o vetrine. La grande lavorabilità del materiale consente poi di incassare elementi come lavabi ed elettrodomestici, o di aggiungere alla struttura tecnologie come il raffreddamento/riscaldamento sotto-top, o la retroilluminazione. È il caso dell'Hyle Restaurant dello Chef Antonio Biafora, nella regione Silana della Calabria, e del Simya Restaurant a Londra, due degli ultimi progetti completati impiegando il Lapitec®, materiale scelto anche per la realizzazione di grandi cucine di navi da crociera, yacht, mense aziendali e piccoli locali. Nonostante le diverse impronte stilistiche di Hyle e Simya - da una parte un ambiente sofisticato e intimo, tipicamente all'italiana, dall'altro uno spazio pervaso di luce e di contaminazione internazionale -, i ristoranti sono ottimi esempi paralleli di come ottimizzare l'uso del Lapitec® in un progetto di ristorazione.

Ristorante Hyle - San Giovanni in Fiore (Italia) | Hyle Restaurant - San Giovanni in Fiore (Italy)



In Hyle, il materiale è stato impiegato per il top del bancone che separa la cucina a vista dalla sala che, ospitando un pannello riscaldante invisibile alla vista, consente di mantenere le pietanze a temperatura durante l'impiattamento. Il ristorante Simya, che propone ai suoi ospiti un menu fusion d'ispirazione orientale, integra invece al centro del piano in Lapitec® dei singoli tavoli, piastre teppanyaki per terminare la cottura dei cibi direttamente a tavola, secondo la tradizione.

From preparing food to plating and washing up, not to mention the decor: Lapitec® is the ideal material for high-end restaurants. Thanks to its composition and the lack of any surface porosity, sintered stone is resistant to fluids, it does not stain if it comes into contact with food and is resistant to acids, bases and solvents and the chemicals generally used for cleaning. Furthermore, Lapitec® performs better than natural stone: its resistance to scratches and abrasion, even in areas with a high level of footfall, makes it perfect for use in crowded public places or when put under strain. In fact, its form and appearance do not alter under such strain, whether caused by fluctuations in temperature, mechanical pressure and/or weather conditions. Lapitec® is a safe material, as well as being fire-resistant and damp-proof, and can also resist bacteria; for these reasons, it is recommended for surfaces in direct contact with food, such as kitchen worktops, buffet counters or display cases. This material is extremely easy to work with, allowing for elements such as sinks and appliances to be built-in; it is also possible to incorporate technological features such as the cooling/warming panel underneath the worktop, or backlighting. An example of this can be found in Chef Antonio Biafora's Hyle Restaurant in the Silana region of Calabria, in Italy, and in the Simya Restaurant in London, two of the most recent projects completed using Lapitec®, a material that is often also chosen for large galleys on cruise ships, yachts, company canteens and small nightlife venues. Despite having very different styles, Hyle and Simya - with the first being a sophisticated and intimate setting, typically Italian, and the other being suffused with light and international inspiration -, are both excellent examples of how to optimise the use of Lapitec® in the context of a restaurant.

At the Hyle restaurant, this material has been used for the top of the counter that separates the open-plan kitchen from the tables; this countertop has a built-in, invisible heating panel that keeps the dishes at the right temperature as they are plated up. The Simya restaurant, on the other hand, offers its guests a trendy fusion menu with oriental inspiration; here, each table has a Lapitec® top that integrates a teppanyaki hot plate, where the food is cooked directly in front of the diners, in line with tradition.

L'espressione cromatica dello stile italiano

EXPRESSING ITALIAN STYLE THROUGH COLOUR

Un'ampia varietà di elementi distintivi unici con sensazioni tattili sorprendenti, un'incomparabile intensità del colore e una incredibile purezza uniforme. Queste sono le collezioni Lapitec®. Rappresentano l'emblema della raffinatezza e dell'eleganza. Ciascun colore è disponibile in più finiture, dalla lucentezza a specchio della finitura Lux, all'opacità morbida al tatto della Satin, fino alla fine rugosità del Lithos o alle dolci onde della finitura Vesuvio.

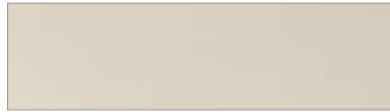
A wide variety of unique and distinctive elements offering surprising tactile sensations, unparalleled colour intensity and incredibly smooth purity. This is what Lapitec® collections are all about: embodying sophistication and elegance. Each colour is available in several finishes, from high-gloss Lux to soft matt Satin, right through to the fine wrinkles of Lithos or the gentle waves of the Vesuvio finish.

Essenza Collection

Bianco Assoluto



Bianco Crema



Terra Ebano



Nero Antracite



Bianco Artico



Terra Avana



Grigio Cemento



Nero Assoluto



Bianco Polare



Terra Moca



Grigio Piombo

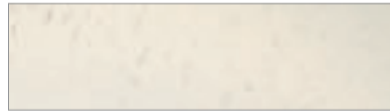


Arabescata Collection

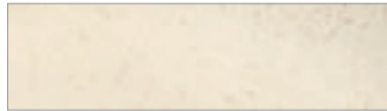
Arabescato Michelangelo



Arabescato Perla

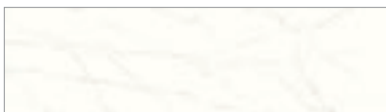


Arabescato Corallo



Musa Collection

Bianco Aurora



Bianco Vittoria



Bianco Elettra



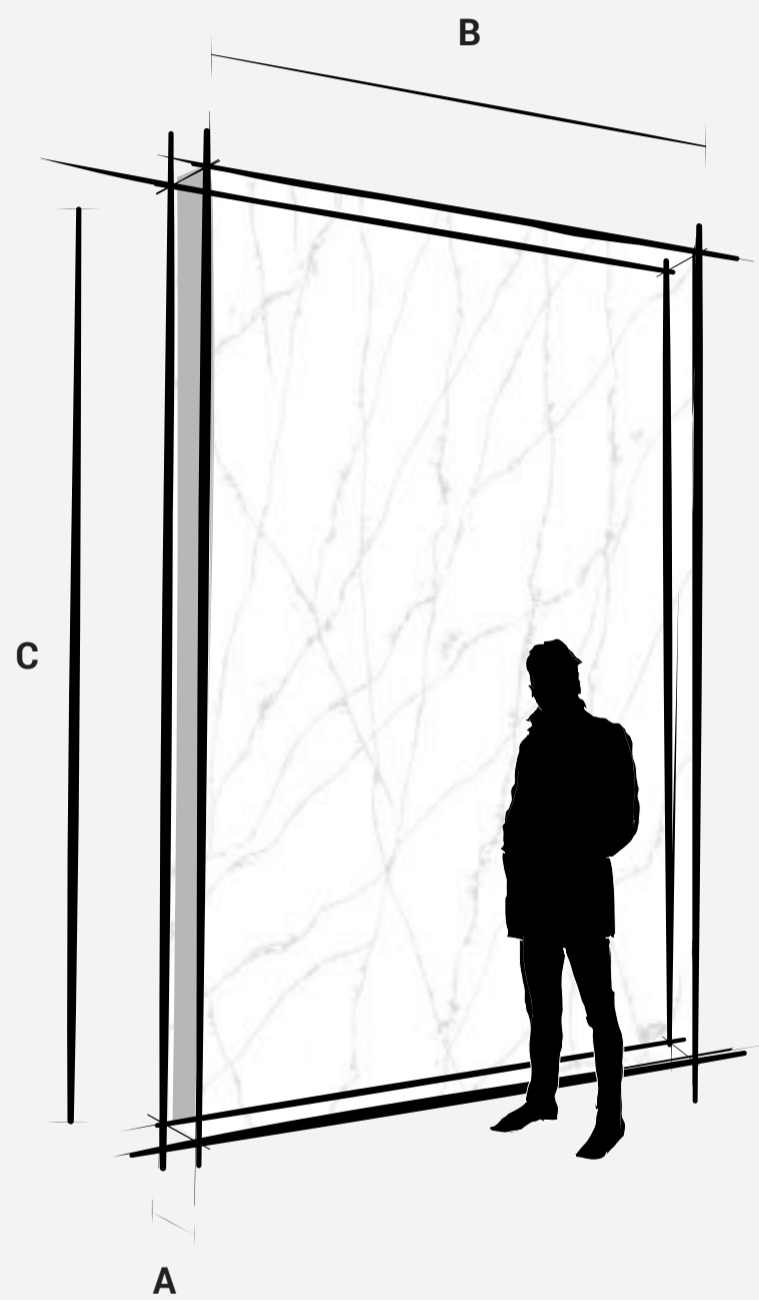
Lastre XXL

Misure standard:

XXL SLAB | STANDARD SIZE:

A	B	C	
12 mm ½ in	1500 mm 59 in	3365 mm 132 ½ in	5,05 m ² 54,4 sq ft
20 mm ¾ in	1500 mm 59 in	3365 mm 132 ½ in	5,05 m ² 54,4 sq ft
30 mm * 1 ¼ in	1460 mm 57 ½ in	3365 mm 132 ½ in	4,91 m ² 52,8 sq ft

* Su richiesta | * Upon request



LAPITEC S.p.A.

Via Bassanese, 6 - 31050 Veduggio | Treviso - Italy
Tel.: +39 0423 703811 | Fax : +39 0423 709540
Email: info@lapitec.com | www.lapitec.com

Copyright © Lapitec S.p.A. 2020



DOWNLOAD PDF







LAPITEC

NATURALLY ITALIAN