

LAPITEC



MAGAZINE

Cooking Hedonism



ENTREVISTA A GENNARO ESPOSITO
Entrevista com Gennaro Esposito

Una torre en las estrellas

Uma torre entre as estrelas

Pág. 22

ENTREVISTA A ANDREA GORI
Entrevista com Andrea Gori

Evolución darwiniana

Evolução darwiniana

Pág. 54



Una cocina con isla en la nueva Musa Collection donde pasar las horas más bonitas del día en un ambiente perfecto y elegante. Encimera de cocina y puertas Bianco Vittoria, Satin.

Uma cozinha com ilha na nova Musa Collection, onde passar os melhores momentos do dia num ambiente perfeito e elegante. Bancada e portas em Bianco Vittoria, Satin.

/ 06
Villa SE

/ 10
Irodou Attikou

/ 14
Giza Maistri

/ 18
Ca' Gioia

/ 22
Gennaro Esposito

/ 26
La única piedra sinterizada
A única pedra sinterizada

/ 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
Para profesionales con estrella
Para profissionais estrelados

/ 60
La expresión cromática del estilo italiano
A expressão cromática do estilo italiano



El hedonismo en la cocina

O HEDONISMO CULINÁRIO

En pocas actividades humanas la necesidad práctica cotidiana ha unido el arte y la vanguardia como en la comida. Si en los últimos años se ha redescubierto la cocina como exploración, sugestión e investigación, la cocina como ambiente es el nuevo cuarto de juegos, taller de arte y núcleo sentimental y social de la casa. Cuando estas tendencias se unen a la exclusividad del diseño y los materiales, el resultado es innovación palpable, tecnología utilizable y lujo que experimentar.

Cozinhar é uma das poucas atividades humanas onde a necessidade pratica diária uniu arte e vanguarda. Nos últimos anos resdescobriu-se a cozinha como exploração, sugestão e pesquisa, como ambiente e a nova sala de jogos, laboratório artístico e núcleo sentimental e social da casa. Quando essas tendências se encontram com a exclusividade do design e dos materiais, o resultado é uma inovação palpável, tecnologia utilizável e experiência de luxo.

Villa SE



Villa SE

LOCALIDAD Véneto, Italia	LOCALIDADE Veneto, Itália
MATERIAL UTILIZADO Bianco Polare, Satin	MATERIAL UTILIZADO Bianco Polare, Satin
APLICACIÓN Encimera de Cocina	APLICAÇÃO Bancada de cozinha
FECHA DE FINALIZACIÓN 06/2019	DATA DE CONCLUSÃO 06/2019
ARQUITECTO Michele Perlini Architetto	ARQUITETO Michele Perlini Architetto



Minimalista y ecológica: la cocina según Michele Perlini

MINIMAL E GREEN: A COZINHA POR MICHELE PERLINI

Un chalet destinado a lo esencial uniendo los principios de la funcionalidad, la estética del Movimiento Moderno y la sensibilidad medioambiental del arquitecto. Michele Perlini plasma la cocina de Casa S.E., chalet CasaClima en la provincia de Verona, eligiendo Lapitec® por su esencia ecológica y la perfecta sintonía material y estilística con la vivienda. La cocina a medida de roble natural es un gran mueble que se oculta tras unas puertas, invisible como la huella ambiental del estilo de vida que propone. La superficie de Lapitec®, Bianco Polare con acabado Satin, refleja la luz natural y le da un toque y un aspecto delicado que respeta el enfoque minimalista y esencial de todo el proyecto.

Uma “villa” muito essencial, unindo os princípios da funcionalidade, a estética do movimento moderno e a sensibilidade ambiental do arquiteto. Michele Perlini dá forma à cozinha da Casa S.E., villa CasaClima na província de Verona, escolhendo a Lapitec® pelo seu espírito “green” e pela perfeita harmonia com a casa em termos de material e estilo. A cozinha personalizada em carvalho natural e um grande móvel que desaparece por trás de portas que se abrem, tão invisível quanto a pegada ambiental do estilo de vida que propõe. A superfície em Lapitec® Bianco Polare com acabamento em Satin, reflete a luz natural e proporciona um touch&feel delicado, respeitando a abordagem mínima e essencial de todo o projeto.



Irodou Attikou

Premio de interiorismo 2020 ("Interior awards 2020") como mejor apartamento reformado de más de 100 m².

Interior awards 2020 como o melhor apartamento reformado com mais de 100 metros quadrados.

LOCALIDAD
Atenas, Grecia

MATERIAL UTILIZADO
Arabescato Michelangelo, Satin

APLICACIÓN
Encimera de cocina, fregadero, protector de salpicaduras

FECHA DE FINALIZACIÓN
12/2019

ARQUITECTO
Ak praxis
Christina Konstantaki

LOCALIDADE
Atenas, Grécia

MATERIAL UTILIZADO
Arabescato Michelangelo, Satin

APLICAÇÃO
Bancada, pia, proteção contra respingos

DATA DE CONCLUSÃO
12/2019

ARQUITETO
Ak praxis
Christina Konstantaki

Una perfección neoclásica actual

UMA PERFEIÇÃO NEOCLÁSSICA CONTEMPORÂNEA



El centro de Atenas en medio de edificios neoclásicos y modernistas con vistas al Jardín Nacional, el Palacio Presidencial y el Maximou. La elección de materiales y colores que crea un lienzo en blanco y negro en el que destacan las obras de arte. La pureza del espacio en la que el lujo contemporáneo roza la perfección clásica. En la cocina una isla de Lapitec® veteada como una base antigua incluye racionalmente mesa de desayuno, fregadero, encimeras y las piezas necesarias. Las actividades cotidianas de cocinar y comer se integran en una escenografía intemporal que transforma una simple función en estado de ánimo y forma de vivir.

No coração de Atenas entre edifícios neoclássicos e modernos com vista para o Jardim Nacional, situaa-se o Palácio Presidencial e o Maximou. A escolha de materiais e cores que cria uma tela em preto e branco onde se destacam as obras de arte. A pureza especial em que o luxo contemporâneo atinge a perfeição clássica. Na cozinha, uma ilha em Lapitec® Nervurada como uma base antiga com mesa para pequeno almoço, pia, fogão e os compartimentos necessários. As atividades diárias de cozinhar e comer se integram num ambiente intemporal que transforma a simples função em moodo e estilo de vida.



Giza Maistri

LOCALIDAD Milán, Italia	LOCALIDADE Milão, Itália
MATERIAL UTILIZADO Nero Assoluto, Vesuvio	MATERIAL UTILIZADO Nero Assoluto, Vesuvio
APLICACIÓN revestimiento puertas	APLICAÇÃO revestimento das portas
FECHA DE FINALIZACIÓN 03/2018	DATA DE CONCLUSÃO 03/2018
DISEÑADOR Alberto Minotti	DESIGNER Alberto Minotti



Más allá de la visión

ALÉM DA VISÃO

Una idea de cocina con isla en el centro que juega con lo indefinido intemporal de los elementos primordiales. El acabado Vesuvio que destaca el color Nero Assoluto da forma a un volumen esencial e importante a la vez que conquista el espacio de la cocina con su presencia monolítica y casi primitiva. Los elementos de la encimera acentúan el carácter monumental y hacen hincapié en la fuerza de los materiales junto al diseño limitado a la mera función de la encimera.

Uma ideia de cozinha com ilha central que joga com o indefinido intemporal dos elementos primordiais. O acabamento Vesuvio, destacado pela cor Nero Assoluto, dá forma a um volume essencial, mas importante, que conquista o espaço da cozinha com a sua presença monolítica e quase primitiva. Os elementos do fogão destacam o seu carácter monumental, realçando a resistência dos materiais aliada ao design reduzido da pura função da superfície.

Giza Maistri

LOCALIDAD Milán, Italia	LOCALIDADE Milão, Itália
MATERIAL UTILIZADO Bianco Assoluto, Lux	MATERIAL UTILIZADO Bianco Assoluto, Lux
APLICACIÓN Encimera de cocina, revestimiento puertas y fregadero integrado Orion	APLICAÇÃO Bancada, revestimento das portas e pia integrada Orion
FECHA DE FINALIZACIÓN 03/2018	DATA DE CONCLUSÃO 03/2018
DISEÑADOR Alberto Minotti	DESIGNER Alberto Minotti

L A P I T E C



Un proyecto Lapitec® para una isla que se convierte en el centro vital y escenográfico de la cocina concentrando las funciones principales en una sola entidad geométrica. Cerrado, el volumen ilumina el espacio con su tonalidad clara, que aligera la mole y lo convierte en protagonista en el juego de luces del ambiente. Cuando se abren los compartimentos, la estructura se dinamiza y revela la racionalidad de la función que recalca el ritmo constante de los elementos.

Um projeto Lapitec® para uma ilha que se torna o centro vital e cenográfico da cozinha, concentrando as funções principais numa única entidade geométrica. Fechado, o volume ilumina o espaço com as suas cores claras, o que alivia o peso e o torna protagonista no jogo de luz do ambiente. Ao abrir os compartimentos, a estrutura é dinamizada revelando a racionalidade da função, marcada pelo ritmo regular dos elementos.





Ca’ Gioia

LOCALIDAD Véneto, Italia	LOCALIDADE Veneto, Itália
MATERIAL UTILIZADO Terra Ebano, Satin Bianco Crema, Vesuvio	MATERIAL UTILIZADO Terra Ebano, Satin Bianco Crema, Vesuvio
APLICACIÓN Encimera de cocina y revestimiento puertas, suelo	APLICAÇÃO Bancada e revestimento das portas, piso
FECHA DE FINALIZACIÓN 05/2020	DATA DE CONCLUSÃO 05/2020
ARQUITECTO Francesco Pascali Architetto	ARQUITETO Francesco Pascali Architetto

Con gracia luminosa
COM GRAÇA LUMINOSA



Una división de los ambientes que lleva a un diálogo entre el exterior y el interior en una gradación cromática y matérica. De los tonos claros de las paredes perimetrales, que propagan la luz del sol, se pasa a los tonos más oscuros de la zona funcional para por último ser recibidos por la calidez de las piezas de madera, íntimas y relajantes. En este uso que dirige los tonos y los materiales, los tableros y las puertas de Lapitec® Terra Ebano Satin unen el exterior y el interior, el frío y el calor, lo técnico y lo humano. Un juego que también respalda el suelo Bianco Crema Vesuvio, que propaga la luz natural con ese toque de temperatura que la armoniza con la parte cálida de la pieza.

Uma divisão dos ambientes que faz o exterior dialogar com o interior numa gradação cromática e material. Dos tons claros das paredes perimetrais, que transmitem a luz solar, passamos pelos tons mais escuros da área funcional para finalmente sermos recebidos pelo calor das peças de madeira, íntimas e relaxantes. Neste uso que dirige os tons e os materiais, as superfícies e as portas em Lapitec® Terra Ebano Satin atuam como um elo entre o exterior e o interior, entre o frio e o quente, entre o técnico e o humano. Um jogo apoiado também pelo piso em Bianco Crema Vesuvio, que difunde a luz natural adicionando um toque de temperatura que a harmoniza com o lado quente do ambiente.

Gennaro Esposito

Chef dos estrelas Michelin, dueño del restaurante Torre del Saracino, Vico Equense (Nápoles)

Chefe duas estrelas Michelin, proprietário do restaurante Torre del Saracino em Vico Equense (NA)



UNA TORRE EN LAS ESTRELLAS

UMA TORRE ENTRE AS ESTRELAS

Ha cumplido cincuenta años hace poco y desde hace veinte es un chef con estrellas que homenajea la cocina mediterránea. Desde su querido Vico, la sede del restaurante Torre del Saracino y perla de la costa Sorrentina, Gennaro Esposito cuenta su trayectoria personal de respeto e interpretación de los productos. No existe innovación sin tradición, ésta es la regla en la que se basan sus platos, algunos de los cuales se han convertido en un auténtico motivo para viajar por parte de sus clientes. Pero no es suficiente emocionar con los sabores: hace falta una recepción cada vez más cuidada, servicios que anticipen las necesidades del comensal y una tecnología y un diseño capaces de garantizar comodidad, eficiencia y calidad. Sólo con todos estos ‘ingredientes’ se puede trabajar para conseguir la tercera estrella. Y, mientras se espera que los sueños se hagan realidad, Gennaro Esposito ha llevado su idea de cultura de la italianidad a Ibiza, Londres y Milán con un proyecto de restauración denominado a propósito IT.

Ele acabou de fazer cinquenta anos e há vinte é um chefe estrelado que celebra a cozinha mediterrânea. Da sua amada Vico, sede do restaurante Torre del Saracino e pérola da costa de Sorrento, Gennaro Esposito conta sua parábola pessoal de respeito e interpretação dos produtos. Não existe inovação sem tradição, esta é a regra que guia seus pratos, alguns dos quais se tornaram um verdadeiro motivo de viagem para seus clientes. Mas não basta emocionar com os sabores, é necessário adotar um recebimento cada vez mais atento, serviços que antecipem as necessidades do hóspede e tecnologia e design em larga escala para garantir conforto, eficiência e qualidade. Somente com todos estes ingredientes é possível trabalhar para conquistar a terceira estrela. Enquanto espera que seus sonhos se tornem realidade, Gennaro Esposito trouxe sua ideia de cultura italiana para Ibiza, Londres e Milão, com um projeto de catering denominado IT.

Gennaro, un día normal para ti

GENNARO, O SEU DIA TÍPICO

Afortunadamente mis días no se basan en clichés, es más puedo decir que tengo una gama discreta de ‘días normales’. Si me quedo en Vico, el mágico municipio de la costa Sorrentina donde se encuentran mi restaurante Torre del Saracino, siempre me despierto con mis hijos, preparo el desayuno y los llevo al colegio antes de ir a trabajar sobre las 9 de la mañana. Luego, en el restaurante, me ocupo de la organización de la cocina, el contacto y la recepción de la mercancía de los proveedores, la preparación del servicio tanto de la comida como de la cena y hablo con los chicos sobre muchísimos temas. Entre ellos, aparte del desarrollo de nuevos ingredientes y nuevas técnicas, Festa Vico sigue siendo una gran obligación, el evento anual de cocina solidaria que creamos hace ya 18 años y que para nosotros es una cita fundamental. Sin embargo, si tengo que ir a Milán para grabar el programa Cuochi d’Italia, me despierto pronto para estar en el estudio por la mañana temprano y termino alrededor de las 6:30. De allí voy a Via della Commenda, en el centro del barrio de Brera, donde el pasado mes de abril abrí el restaurante IT, que es la continuación de los dos locales con el mismo nombre de Ibiza y Londres.

Felizmente, não tenho um dia feito de clichês, na verdade posso dizer que tenho uma gama razoável de “dias típicos”. Se estou em Vico, o mágico município da Costa de Sorrento, onde se encontra o meu restaurante Torre del Saracino, acordo sempre com os meus filhos, tomo um pequeno almoço com eles e levo-os para escola antes de ir para o trabalho por volta das 9 da manhã. No restaurante, estou sempre envolvido na organização da cozinha, contatando e recebendo as mercadorias dos fornecedores, preparando o serviço para o almoço e jantar, discutindo com meus colaboradores sobre muitos assuntos. Entre estes, além do desenvolvimento de novos ingredientes e técnicas, tenho um belo compromisso com a Festa Vico, a feira anual de cozinha solidária que criamos há 18 anos e que para nós é um compromisso fundamental. Por outro lado, se tenho que ir a Milão para as gravações do programa Cuochi d’Italia, acordo muito cedo para estar no estúdio pela manhã e termino por volta das 18:30. De lá, sigo para a via della Commenda, no coração do bairro de Brera, onde abri o restaurante IT em abril, que segue as duas localidades homónimas em Ibiza e Londres.



¿Cuál es tu ingrediente preferido?

QUAL É O SEU INGREDIENTE PREFERIDO?

Me gusta pensar que tengo una paleta de ingredientes preferidos y de todos ellos tengo un respeto que podría definir ‘atávico’. Nací y crecí primero en una región - Campania - y luego en un país donde la cultura de la comida nos afecta continuamente, con productos auténticos y artesanales de los que siempre intento conservar la frescura y exaltar el gusto preparándolos con una gran pulcritud. El limón, el aceite de oliva virgen extra, el tomate, la ricotta fresca, algunas algas, los erizos de mar y el azafrán me han acompañado a lo largo de mi trayectoria desde el principio.



¿Cómo ha cambiado tu cocina a lo largo de los años? ¿Cuáles son las constantes y cuáles los elementos de evolución?

COMO A SUA COZINHA MUDOU AO LONGO DOS ANOS?

QUAIS SÃO AS CONSTANTES E QUAIS OS ELEMENTOS DE EVOLUÇÃO?

Los sabores, los aromas y la cocina del Mediterráneo son desde siempre mi territorio aunque en su interior he creado una trayectoria mía con interpretaciones personales y una actitud que me gusta incluir en el clasicismo. Todos los cambios están relacionados con el ser humano, es decir con el chef y su equipo de trabajo, para descubrir nuevos productos y nuevas técnicas de elaboración que en nuestro restaurante son objeto de continuos estudios sobre las posibles aplicaciones. Después de todo mi cocina es un laboratorio que siempre está abierto a la investigación, y de confrontación, en el que también confluyen influencias de viajes y la experiencia positiva de Cuochi d’Italia que nos ha permitido ampliar conocimientos y tener otras ideas interesantes. En nuestro menú hay platos que se han mantenido con el paso del tiempo y que son incluso el motivo por el que un cliente viaja. A este respecto estructuramos el menú según dos aspectos: debe ser alentador - es decir reproponer aquello por lo que uno sueña volver a la Torre del Saracino -, y sorprendente, innovador, con propuestas inéditas a las que prestamos la máxima atención para mantener las expectativas. Otro tema concierne a la recepción, el diseño y el servicio, que son ámbitos que para nosotros evolucionan constantemente: de hecho intentamos adelantarnos a las necesidades de los clientes y trabajamos muy duro para que la experiencia sea cómoda y sobre todo emocionante. Precisamente por eso nos empeñamos mucho y esperamos conseguir la tercera estrella.

Gosto de pensar que tenho muitos ingredientes preferidos e por todos eles tenho um respeito que posso definir como “atávico”. Nasci e cresci primeiro numa região, Campânia, depois numa nação, onde a cultura da comida nos envolve a todo o tempo, com produtos autênticos e artesanais dos quais procuro sempre preservar a sua frescura e realçar o seu sabor, com muita limpeza em sua preparação. Limão, azeite virgem extra, tomate, requeijão fresco, um pouco de algas, ouriços do mar, açafrão acompanham o meu percurso desde o início.



Los alimentos biológicos y naturales en general están teniendo mucho éxito: ¿ha cambiado algo en tu cocina en función de esta vocación generalizada?

OS ALIMENTOS ORGÂNICOS E NATURAIS, NO GERAL, ESTÃO EM ALTA: ALGO MUDOU NA SUA COZINHA DEVIDO A ESSA TENDÊNCIA GENERALIZADA?

Aparte de tener un huerto familiar, cuya producción se usa en nuestro restaurante, hemos consolidado a lo largo de los años una red de proveedores extraordinaria de Campania por lo que respecta a la verdura y también al pescado, la pasta y muchos otros ingredientes. Conocemos a todos los proveedores de cada materia prima: de sus caras a cómo trabajan. Y esto antes de que los alimentos ‘biológicos’ o ‘naturales’ fueran un tema mediático.

Além de termos uma horta familiar, com uma produção que é utilizada no nosso restaurante, ao longo dos anos consolidámos uma rede extraordinária de fornecedores da região de Campania para todo o tipo de vegetais, mas também de peixes, massas e muitos outros ingredientes. Conhecemos os fornecedores de cada matéria-prima: desde seus rostos até como trabalham. Isso muito antes que os alimentos “orgânicos” ou “naturais” se tornassem um argumento mediático.

Las herramientas tecnológicas indispensables para un gran chef: las mejores que utilizar y las que aún no existen pero cambiarían la forma de trabajar.

OS INSTRUMENTOS TECNOLÓGICOS INDISPENSÁVEIS PARA UM GRANDE CHEFE: OS MELHORES A UTILIZAR E AQUELES QUE AINDA NÃO EXISTEM, MAS QUE MUDARÃO O MODO DE TRABALHAR?

Dado que me dedico principalmente a la cocina mediterránea, siempre me he rodeado de las herramientas tradicionales que precisamente han sabido conseguir que se valore la cocina mediterránea. A éstas he unido la tecnología, en la que creo firmemente y que considero una aliada indispensable: dispositivos como el abatidor, el envasado al vacío, el roner, etc. permiten conseguir resultados de gran calidad respetando

al mismo tiempo la tradición. Me gusta poner el ejemplo del pulpo que primero paso por el abatidor y luego cocino en una olla de barro: no existe innovación sin tradición y en mi restaurante uno siempre ambos aspectos y técnicas.

Preparando, especialmente, pratos da cozinha mediterrânea, sempre utilizei essas ferramentas tradicionais que tornaram a cozinha mediterrânea excelente. A elas integrei a tecnologia, na qual acredito fortemente e que considero uma aliada indispensável: aparelhos como o abatedor, o vácuo, o roner, etc., permitem obter resultados de elevada qualidade respeitando ao mesmo tempo a tradição. Gosto de citar o polvo como exemplo, que primeiro coloco no abatedor e depois cozinho numa panela de cerâmica: não existe inovação sem tradição e no meu restaurante combino sempre aspectos e técnicas.



Tu relación con el mundo del diseño: en tu opinión, ¿cómo y dónde se unen el diseño y la cocina en la actualidad?

O SEU RELACIONAMENTO COM O MUNDO DO DESIGN: NA SUA OPINIÃO, COMO E ONDE SE ENCONTRAM HOJE O DESIGN E A COZINHA?

El diseño tiene una parte de altruismo y de humanismo muy importante y su papel es esforzarse en dar a las personas herramientas mejores a nivel cualitativo, desde un punto de vista estético, y de comodidad, una característica indispensable para que no se trate de un mero ejercicio de estilo. Si tenemos en cuenta que un comensal de media se queda en nuestro restaurante unas tres horas y media, se entiende que la silla tiene que ser cómoda. Esto también forma parte de la experiencia y nos importa cuidarla hasta el más mínimo detalle eligiendo decoraciones adecuadas y un ambiente pulcro, elegante, donde las mesas se coloquen a la distancia apropiada y la iluminación se estudia a la perfección. Por otro lado, si hablamos de la cocina, hemos trabajado mucho en la distribución de los espacios aparte de en los acabados para que la zona donde cocinamos y emplatamos sea eficiente y con el máximo nivel de higiene. Pero me gustaría mucho poder dialogar con un diseñador: estoy seguro de que, si se unieran las competencias, podríamos beneficiarnos aún más de la contribución del diseño incluso en pequeñas cosas como utensilios, cubiertos, tablas para cortar o cuchillos.

O design tem uma parte muito importante de altruísmo e humanismo e sua função é o compromisso em dar às pessoas ferramentas de melhor qualidade, do ponto de vista estético, e de conforto, característica indispensável para que não seja um mero exercício de estilo. Se considerarmos que a permanência média de um cliente no nosso restaurante é de cerca de três horas e meia, compreendemos que a permanência deve ser acolhedora. Isso também faz parte da experiência e procuramos geri-la com muita atenção, com a escolha de móveis adequados e um ambiente limpo e elegante, onde as mesas são adequadamente distanciadas e a iluminação projetada corretamente. Por outro lado, se falamos da cozinha, temos trabalhado muito na disposição dos espaços e também dos acabamentos, para tornar a área onde cozinhamos e servimos eficiente e com um elevado grau de higiene. Gostaria muito de conversar com um designer: tenho certeza que, combinando as nossas habilidades, poderíamos beneficiar ainda mais com a contribuição do design mesmo em coisas pequenas como conchas, talheres, tábuas de cortar ou facas.

La única piedra sinterizada

A ÚNICA PEDRA SINTERIZADA

3 colecciones, distintos colores y texturas superficiales representan sólo una mínima parte de las potencialidades de Lapitec®. Tramas de cuerpo completo recorren el núcleo y el canto del material, regalan un tacto y una sensación sin igual y permiten incorporar la piedra sinterizada en cualquier proyecto o contexto estilístico. Un material único - con muchas ventajas que enfatizan el respeto por el medio ambiente, la salud y la seguridad de las personas – y que actualmente representa una “nueva categoría material”. Lapitec® según el reconocimiento de EOTA (Organización Europea para la Evaluación Técnica) es oficialmente la única piedra sinterizada a la venta en el mundo.

3 coleções, diferentes nuances e texturas superficiais representam somente uma pequena parte do potencial do Lapitec®. Texturas de corpo inteiro percorrem o núcleo e a parte exterior do material, proporcionando um touch&feel incomparável, e permitem que a pedra sinterizada seja incluída em qualquer projeto ou contexto estilístico. Um material único, com muitas vantagens que enfatizam o respeito pelo ambiente, pela saúde e pela segurança das pessoas, e que hoje representa uma “nova categoria de material”. O Lapitec®, de acordo com o reconhecimento da EOTA (Organização Europeia de Aprovação Técnica), é oficialmente a única pedra sinterizada comercializada mundialmente.

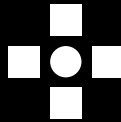


La higiene por encima de todo

A HIGIENE EM PRIMEIRO LUGAR

En un mundo trastornado por la pandemia de COVID-19 es un tema de plena actualidad la sanitización de los ambientes para tener una cocina limpia que reduzca al mínimo los riesgos para la salud. Las características ecológicas de Lapitec® satisfacen plenamente esta exigencia: son fáciles de limpiar, resistentes al desgaste y los rasguños, no absorben e impiden que se acumulen la suciedad, los hongos y las bacterias. Asimismo la resistencia a los agentes químicos garantiza la resistencia de la superficie de trabajo incluso a los productos de limpieza más comunes de uso doméstico. Sanitizar la propia cocina nunca ha sido tan fácil: la belleza y la elegancia se unen a un rendimiento excelente. Éstas son las principales características de las superficies de Lapitec®.

Num mundo devastado pela pandemia de Covid-19, a questão da higienização dos ambientes é extremamente atual, para uma cozinha limpa que reduz ao mínimo os riscos à saúde. As características “green” do Lapitec® atendem perfeitamente a essa necessidade: fáceis de limpar, resistentes ao desgaste e arranhões, não absorvem e evitam o acumular de sujeira, mofo e bactérias. Além disso, a resistência aos agentes químicos também garante a resistência da superfície de trabalho aos produtos de limpeza domésticos mais comuns. Nunca foi tão simples higienizar a própria cozinha: beleza e elegância combinadas com desempenhos excelentes. Estas são as características principais das superfícies em Lapitec®.



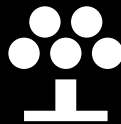
HYGIENIC AND ANTIBACTERIAL
Previene la proliferación de gérmenes y microbios
Impede a proliferação de germes e micróbios



CHEMICAL RESISTANT
Resistente a productos químicos y ácidos
Resistente a produtos químicos e ácidos



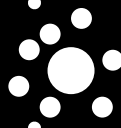
HEAT RESISTANT
Resistente a las altas temperaturas
Resistente a altas temperaturas



GREEN
No impreso y 100% natural
Não impresso e 100% natural



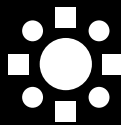
SCRATCH RESISTANT
Resistente a los rasguños
Resistente a arranhões



EASY TO CLEAN
Resistente a las manchas y fácil de limpiar
Resistente a manchas e fácil de limpar



FROST RESISTANT
Resistente a las bajas temperaturas
Resistente a baixas temperaturas



UV STABLE
Inalterable a los rayos UV y no destiñe
Insensível aos raios ultravioleta e não desbota



Fregadero integrado Orion 70x40 - Grigio Cemento | Pia integrada Orion 70x40 - Grigio Cemento

Personalización sin límites

PERSONALIZAÇÃO SEM LIMITES

En la cocina, Lapitec® puede garantizar amplias posibilidades de personalización. El material, por sus características intrínsecas, se puede fresar, cortar y perforar manualmente para crear cualquier diseño. Son muchas las variedades de cantos o bordes posibles, del canto recto, simple y lineal, al llamado “toro”, un redondeado del borde que le da suavidad y continuidad a la superficie. La misma característica de Orion, una serie de fregaderos Lapitec® disponibles en dos versiones: 70x40 y 50x40 cm. Combinar a la encimera un Orion significa privilegiar en la cocina la total continuidad estética y estilística entre la encimera y el fregadero con juntas y encolados prácticamente invisibles.

Na cozinha, Lapitec® pode garantir muitas possibilidades de personalização. O material, devido o seu desempenho intrínseco, pode ser fresado, cortado ou perfurado manualmente para dar forma a qualquer design. São muitas as variedades de bordas possíveis, desde o topo reto, simples e linear, até o chamado “toro”, um arredondamento da borda que proporciona macieza e continuidade à superfície. A mesma característica de Orion, uma série de pias Lapitec® disponíveis em dois tamanhos: 70x40 e 50x40 cm. Combinar um Orion com a bancada significa dar à sua cozinha uma continuidade estética e estilística absoluta entre o fogão e a pia, com juntas e colagens praticamente invisíveis.

Los perfiles

OS PERFIS

Infinitas posibilidades de elección y máxima libertad arquitectónica para los perfiles más comunes que se pueden realizar con las superficies de Lapitec®.

Infinitas possibilidades de escolha e máxima liberdade arquitetónica para os perfis mais comuns, que podem ser realizados com as superfícies em Lapitec®.



Canto recto
Canto reto



Canto semi redondo
Perfil com bico de coruja



Canto ingletado
Perfil com véu



Canto Pico flauta
Perfil nariz de tubarão



Canto recto bisel redondo
Canto reto arredondado



Canto redondo
Perfil Toro



Canto inglete 45°
Perfil de 45°



Canto Pecho Paloma
Perfil Ogee



Canto personalizado
Perfil personalizado



Namoozen House

LOCALIDAD Seúl, Corea del Sur	LOCALIDADE Seúl, Coreia do Sul
MATERIAL UTILIZADO Bianco Assoluto, Dune	MATERIAL UTILIZADO Bianco Assoluto, Dune
APLICACIÓN Revestimiento cocina	APLICAÇÃO Revestimento cozinha
FECHA DE FINALIZACIÓN 05/2020	DATA DE CONCLUSÃO 05/2020
ARQUITECTO Oh Ki Hwan (Namoozen)	ARQUITETO Oh Ki Hwan (Namoozen)



En un nuevo
minimalismo oriental

NUM NOVO MINIMALISMO ORIENTAL

El ambiente que abandona el tiempo para encarnar la perfección del instante en una interacción de llenos y vacíos de clara inspiración oriental. La interpretación de la esencialidad en pro de una contemporaneidad distintiva. Los volúmenes, en la pureza casi espiritual de los blancos cándidos y en la calidez física de la madera natural, infunden en la cocina una disciplina que impregna cada gesto del día. Las superficies Bianco Assoluto con acabado Dune tienen la encimera como protagonista de la cocina, como la piedra silenciosa de un jardín contemplativo ideal.

O ambiente que abandona o tempo para encarnar a perfeição do instante, numa interação com inspiração claramente oriental. A reinterpretação da essencialidade em nome de uma contemporaneidade distinta. Os volumes, na pureza quase espiritual dos brancos e na fisicalidade cálida da madeira natural, infundem na cozinha uma disciplina que permeia cada gesto do dia. As superfícies Bianco Assoluto no acabamento Dune fazem da bancada a protagonista na cozinha, como a pedra silenciosa de um perfeito jardim contemplativo.



La mecánica de los contrastes

A MECÂNICA DOS CONTRASTES



La cocina que sabe ser un ambiente de tendencia actual y al mismo tiempo un espacio que utilizar. Una estructura que es un diálogo de contrastes cromáticos, entre la superficie clara de las encimeras y los lados de Lapitec® y los elementos oscuros frontales, donde las vetas prácticamente clásicas son el punto de encuentro y crean un continuo juego de evocaciones entre extremos cromáticos. El resultado es una escenografía rítmica y dinámica que une exclusividad formal, racionalización del espacio y habitabilidad de la cocina como lugar funcional.

A cozinha que sabe ser um ambiente de tendência contemporânea e ao mesmo tempo espaço a ser utilizado. Uma estrutura que é um diálogo de contrastes cromáticos, entre a superfície clara das bancadas e laterais em Lapitec® e os elementos frontais escuros, onde as texturas quase clássicas são o ponto de encontro e geram um jogo contínuo de referências entre extremos cromáticos. O resultado é uma cenografia rítmica e dinâmica, que combina a exclusividade formal, a racionalização do espaço e a habitabilidade da cozinha como local funcional.

Rael Kitchen

LOCALIDAD Córdoba, España	LOCALIDADE Córdoba, Espanha
MATERIAL UTILIZADO Bianco Vittoria, Satin	MATERIAL UTILIZADO Bianco Vittoria, Satin
APLICACIÓN Encimera de cocina, lados y trasera	APLICAÇÃO Bancada, laterais e parte posterior
FECHA DE FINALIZACIÓN 01/2020	DATA DE CONCLUSÃO 01/2020
DISEÑADOR Estudio de cocinas Rael de Córdoba	DESIGNER Estudio de cocinas Rael de Córdoba



Thomas James Kitchen

LOCALIDAD Toronto, Canadá	LOCALIDADE Toronto, Canadá
MATERIAL UTILIZADO Bianco Assoluto, Satin	MATERIAL UTILIZADO Bianco Assoluto, Satin
APLICACIÓN Encimera de cocina exterior	APLICAÇÃO Bancada outdoor
FECHA DE FINALIZACIÓN 03/2020	DATA DE CONCLUSÃO 03/2020
ARQUITECTO Thomas James Kitchens	ARQUITETO Thomas James Kitchens



La cocina-muelle
soñada

A COZINHA DOS SONHOS À BEIRA-MAR

¿Qué es el placer sino la alegría de experimentar algo excepcional en la cotidianidad? En este proyecto la cocina se transforma en un muelle, incrustada en el volumen de un banco cubierto. La cocina que comunica con el lago que entra en la estructura, y aloja una lancha desde la que se pueden degustar los platos preparados literalmente en el agua. Una cocina-barra en la que sentarse como en un bar con terraza en la playa, donde las blancas superficies de Lapitec®, que evocan la pulcritud de la piedra bajo el sol, se extienden en horizontal como muelles en un espacio que es el embarcadero y la antesala de viajes de ensueño.

O que é o prazer senão a alegria de experimentar algo excepcional na vida cotidiana? Neste projeto, a cozinha torna-se um cais coberto. A cozinha comunica com o lago que entra na estrutura e abriga a lancha da qual é possível consumir os pratos preparados literalmente na água. Uma cozinha-balcão onde sentar como se fosse um bar num terraço com vista para o lago, onde superfícies brancas de Lapitec®, que remetem à claridade da pedra ao sol, estendem-se horizontalmente como pontes para um espaço que serve de palco e antecâmara para viagens de sonho.





LOCALIDAD Sao Paulo, Brasil	LOCALIDADE São Paulo, Brasil
MATERIAL UTILIZADO Grigio Piombo, Lux	MATERIAL UTILIZADO Grigio Piombo, Lux
APLICACIÓN Encimera de cocina y barra de bar	APLICAÇÃO Bancada de cozinha e balcão de bar
FECHA DE FINALIZACIÓN 06/2018	DATA DE CONCLUSÃO 06/2018
ARQUITECTO Frederico Trevisan Arquiteto	ARQUITETO Frederico Trevisan Arquiteto



El lujo de socializar

O LUXO DE SOCIALIZAR

Un proyecto que quiere expresar el potencial del territorio creando diversidad de espacios y usos. Un chalet dinámico, pensado para cualquier situación, del momento de privacidad a la recepción de los invitados, que tiene como protagonista la cocina. En este espacio en el que se concentra la integración espacial de la casa, la socialización vive de ambientes generosos, racionalizados y a medida gracias a las elegantes superficies de Lapitec® de color Grigio Piombo y acabado Lux.

Um projeto que deseja expressar o potencial do território criando diversidade de espaços e usos. Uma vila dinâmica, pensada para todas as ocasiões, desde o momento privado à recepção dos convidados, com a cozinha como protagonista. Neste espaço, onde se concentra a integração espacial da casa, a socialização vive de ambientes generosos, racionalizados e feitos sob medida com elegantes superfícies em Lapitec® na cor Grigio Piombo e acabamento Lux.



Villa F.

LOCALIDAD Calabria, Italia	LOCALIDADE Calábria, Itália
MATERIAL UTILIZADO Bianco Polare, Lux	MATERIAL UTILIZADO Bianco Polare, Lux
APLICACIÓN Revestimiento cocina exterior	APLICAÇÃO Revestimento cozinha outdoor
FECHA DE FINALIZACIÓN 06/2015	DATA DE CONCLUSÃO 06/2015
ARQUITECTO Sfera Otto Design	ARQUITETO Sfera Otto Design



Sociabilidad
a gran escala

SOCIABILIDADE EM GRANDE FORMATO

Sfera Otto Design Project de Roma diseña esta cocina de exterior con vistas privilegiadas a la costa desde una terraza natural en la colina. La materia define el espacio, ligera y luminosa a pesar de su fuerza. Una cocina de exterior que recrea la convivencia alegre y refinada a la vez. Una única superficie lineal de Bianco Polare y acabado Lux, que interrumpe sólo la diferencia de altura entre la encimera y la superficie de la mesa, para unir los dos momentos, igualmente sociales, de la preparación y la degustación. El color claro del largo volumen monolítico recorre los estilos de la decoración de exteriores en un lujo moderno, esencial y refinado.

Sfera Otto Design de Roma desenha esta cozinha ao ar livre com uma vista privilegiada do litoral a partir de um terraço natural numa colina. A matéria define o espaço, leve e luminosa apesar da sua força. Uma cozinha ao ar livre que recria o convívio alegre, mas requintado. Uma única superfície linear em Bianco Polare e acabamento Lux, interrompida somente pela diferença de altura entre a bancada e a superfície da mesa, para unir os dois momentos igualmente sociais da preparação e do consumo. A cor clara do grande volume monolítico traça as características estilísticas do mobiliário para exterior num luxo moderno, essencial e requintado.



Azimut S6



Azimut S6

LOCALIDAD	LOCALIDADE
Toscana, Italia	Toscana, Itália
MATERIAL UTILIZADO	MATERIAL UTILIZADO
Terra Moca, Vesuvio	Terra Moca, Vesuvio
APLICACIÓN	APLICAÇÃO
Encimera de cocina	Bancada de cozinha
FECHA DE FINALIZACIÓN	DATA DE CONCLUSÃO
09/2018	09/2018
ARQUITECTO	ARQUITETO
Francesco Guida	Francesco Guida



La perfecta curva del horizonte

A PERFEITA CURVA DO HORIZONTE

En el mar, donde nada se detiene y la libertad en sí misma es movilidad, el proyecto de este yate satisface la racionalización de los espacios típica de la náutica sin cristalizarse en una jaula cartesiana, sino haciéndose curvilíneo como el horizonte. Los ángulos redondeados de las superficies (más seguros cuando se navega), repetidos como módulos distintivos y posibles incluso en los elementos lapídeos gracias a la precisa trabajabilidad de corte de Lapitec®, Terra Moca Vesuvio, crean una trama de perfiles ininterrumpidos, una sucesión de líneas fluidas y casi líquidas que amplía la percepción del ambiente. Una multitud de formas para los hombres de talento versátil que surcan los mares.

No mar, onde nada fica parado e a própria liberdade é mobilidade, o projeto deste iate satisfaz a racionalização dos espaços típicos da náutica sem ser cristalizado numa gaiola cartesiana, mas curvando-se como o horizonte. Os ângulos arredondados das superfícies (mais seguros na navegação), repetidos como módulos distintos e disponibilizados também nos elementos de pedra com fabricação precisa ao corte de Lapitec®, em Terra Moca Vesuvio, dão vida a uma trama de perfis ininterruptos, uma sucessão de linhas fluidas e quase líquidas que expande a percepção do ambiente. Uma infinidade de formas para homens talentosamente versáteis que navegam os mares.

Villa Emma



Villa Emma

LOCALIDAD Cerdeña, Italia	LOCALIDADE Sardenha, Itália
MATERIAL UTILIZADO Terra Avana, Dune Bianco Polare, Vesuvio Grigio Cemento, Dune	MATERIAL UTILIZADO Terra Avana, Dune Bianco Polare, Vesuvio Grigio Cemento, Dune
APLICACIÓN Encimera de cocina, fregadero restaurado, suelos, piscina, reve- stimientos interiores, fachada	APLICAÇÃO Bancada de cozinha, pia recon- struída, pisos, piscina, revesti- mentos interiores, fachadas
FECHA DE FINALIZACIÓN 03/2019	DATA DE CONCLUSÃO 03/2019
ARQUITECTO Mario Mazzer Architects	ARQUITETO Mario Mazzer Architects



Con vistas
al mar

COM VISTA PARA O MAR

Una construcción con vistas al mar de Porto Rotondo. Un concepto del Estudio Mario Mazzer Architects que actualiza el rigor de la vivienda tradicional sarda con diseño, materiales y detalles modernos. Una casa para todo el año, no sólo para el verano. En este contexto único las paredes, los suelos, las escaleras y la piscina de Lapitec® dialogan con el espacio. La atmósfera cálida y luminosa de la costa sarda la evocan los colores Terra Avana con acabado Dune de la encimera de la cocina, Vesuvio de color Bianco Polare de la fachada, Grigio Cemento con acabado Dune de la piscina y Nero Antracite Vesuvio del camino externo.



Uma construção com vista para o mar de Porto Rotondo. Um conceito do Studio Mario Mazzer Architects que atualiza o rigor do stazzu tradicional da Sardenha com design, materiais e detalhes modernos. Uma casa para todo o ano, não somente para o verão. Neste contexto único, paredes, pisos, escadas e piscina em Lapitec® dialogam com o espaço. A atmosfera calorosa e luminosa da costa da Sardenha é evocada pelas cores Terra Avana com acabamento Dune do fogão, Vesuvio em Bianco Polare da fachada, Grigio Cemento com acabamento Dune da piscina e Nero Antracite Vesuvio da passarela externa.



MF Penthouse

LOCALIDAD Jerusalén	LOCALIDADE Jerusalém
MATERIAL UTILIZADO Bianco Crema, Vesuvio e Dune	MATERIAL UTILIZADO Bianco Crema, Vesuvio e Dune
APLICACIÓN Encimera de cocina, encimera Vanity	APLICAÇÃO Bancada de cozinha, vanity top
FECHA DE FINALIZACIÓN 10/2019	DATA DE CONCLUSÃO 10/2019
ARQUITECTO Arch. Marianna Fiorin Interiors, Atelier New York Architecture	ARQUITETO Arch. Marianna Fiorin Interiors, Atelier New York Architecture



Armonía de los tonos

HARMONIA DOS TONS

Un espacio de gran tamaño que estructurar y mantener espacioso sin fragmentar su unidad. Una continuidad entre preparación y degustación que convierte la cocina en un lugar de recepción y a la vez de rendimiento. La elección de tonos cromáticos que unen las funciones en una sola atmósfera acogedora. El proyecto de esta cocina grande y refinada deja en manos de los colores la tarea de armonizar el ambiente en una sola atmósfera de recepción y gracia. Son las formas, volúmenes puros enriquecidos aquí y allá con molduras de latón, las que dan una estructura al espacio racionalizándolo. Una armonía de tonos tenues cuya contrapartida es la alternancia de acabados, que contraponen a la relajante homocromía un alfabeto táctil que habla del lujo de ser elegante con discreción.



Um grande espaço a ser estruturado e mantido amplo sem fragmentar a sua unidade. Uma continuidade entre preparação e consumo que torna a cozinha o sítio de hospitalidade, mas também de performance. A escolha de tons cromáticos que unem as funções numa única atmosfera acolhedora. O projeto desta grande e requintada cozinha confia às cores a tarefa de harmonizar o ambiente numa aura única de acolhimento e graça. São as formas, volumes puros embelezados por molduras de latão, que estruturam o espaço, racionalizando-o. Uma unidade de tons suaves que contrabalança a alternância de acabamentos, que contrastam a homocromia relaxante com um alfabeto tátil, que fala do luxo que é elegante com discrição.

Andrea Gori

Gurú del vino entre los que tienen más seguidores en la red, es un sommelier poliédrico: tabernero, periodista, escritor, organizador de eventos y bloguero.

Guru do vinho entre os mais seguidos nas redes sociais, é um sommelier eclético: anfitrião, jornalista, escritor, organizador de eventos e blogger.



EVOLUCIÓN DARWINIANA

EVOLUÇÃO DARWINIANA

La piedra se parece un poco al vino: aunque durante miles de años han evolucionado la técnica de producción, el enfoque del producto y la forma de comunicarlo, la materia prima y las sensaciones primordiales que emana siguen siendo las mismas, al igual que la sensación sutil de carácter sagrado. Dos mundos, desde siempre en el código genético de nuestro país, que siguen contando la excelencia. Hemos hablado de vino con Andrea Gori, unos de los máximos exponentes sobre el tema y para todos “el sommelier informático”, porque está activo tanto en la trattoria familiar como en la red, con un canal de Youtube con 3 millones de visualizaciones.

A pedra é quase como o vinho: embora a técnica de produção, a abordagem do produto e a forma de comunicá-lo tenham evoluído ao longo de milhares de anos, a matéria-prima e as sensações primordiais liberadas permaneceram as mesmas, assim como a sutil sensação de sacralidade. Dois mundos, que sempre fizeram parte do código genético do nosso país, que continuam a falar da sua excelência. Conversamos sobre vinhos com Andrea Gori, um dos maiores especialistas no assunto e para todos “o sommelier informático”, pois é tão ativo no restaurante familiar quanto na web, com um canal no Youtube com 3 milhões de visualizações.

Imágenes del archivo Lapitec® | As imagens pertencem ao arquivo da Lapitec®



¿De qué forma ha evolucionado en los últimos años el trabajo del sommelier?

COMO O TRABALHO DE SOMMELIER EVOLUIU NOS ÚLTIMOS ANOS?

De camarero de vino a comunicador y de vuelta: en 2005, cuando empecé a escribir y comunicar, los sommelier eran figuras únicamente de sala (del segmento conocido como “con estrellas”), pero con el paso del tiempo han pasado a ser fundamentales para la difusión del vino, a menudo más que la crítica clásica. Son los sommelier y sus decisiones los que han impulsado tipos y vinos al consumidor. Sólo hay que pensar en el fenómeno de los vinos naturales y biodinámicos, totalmente ignorado e incluso contrastado por el periodismo tradicional y muy apoyado por los sommelier. Sin duda es una profesión que está evolucionando y que la digitalización y el “juego” de las redes sociales ha contribuido a modificar: quien ha sabido aprovechar el momento y la tecnología ha dado un paso hacia adelante extraordinario en su trabajo.

De garçom de vinho a comunicador e vice-versa: em 2005, quando comecei a escrever e comunicar, os sommeliers eram somente figuras de sala (conhecidos como “estrelados”), mas com o tempo tornaram-se fundamentais para a difusão do vinho, muitas vezes mais do que crítica clássica. São os sommeliers e suas escolhas que impulsionam tipos e vinhos ao consumidor. Basta pensar no fenómeno dos vinhos naturais e biodinâmicos, completamente ignorados e até combatidos pelo jornalismo clássico e fortemente apoiados por sommeliers. É certamente uma profissão em evolução, que a digitalização e o “game” do mundo social contribuiu a modificar: quem soube aproveitar o momento e a tecnologia deu um salto significativo na sua carreira.



Zona refrigerante invisible Lapitec® | Área refrigerante invisível Lapitec®

Interruptores táctiles Lapittec®
Sistema de recarga inalámbrico invisible.

Pinínéis tácteis Lapittec®.
Sistema de recarga invisível sem fios.



¿Qué herramientas usa un sommelier?

QUAIS SÃO OS INSTRUMENTOS DE UM SOMMELIER?

Hace algunos años habría respondido “el sacacorchos” mientras que hoy diría que el aspecto principal “físico” son los vasos y las distintas funciones que consiguen sacar de los vinos, en menor medida los decantadores. Desempeñan un gran papel los refrigeradores (la temperatura de servicio equivocada puede arruinar una degustación) y los dispensadores como los Enomatic que escancian, el auténtico motor de venta del vino de los últimos diez años. Respecto al software la gestión del almacén y...el smartphone: tanto si trabajas en una trattoria como en la Enoteca Pinchiorri, documentar las botellas abiertas y las etiquetas que pasan por tus mesas tiene un potencial comunicativo enorme.

Há alguns anos teria respondido “o saca-rolhas” e hoje digo que o principal aspecto “físico” são os copos e as diferentes performances que conseguem extrair dos vinhos, em menor medida os decantadores. As adegas desempenham um grande papel (a temperatura errada de serviço pode arruinar uma degustação) e os dispensadores, como os Enomatic que despejam o vinho no copo, o verdadeiro impulsionador das vendas de vinhos nos últimos dez anos. Com referência aos softwares, a gestão dos armazéns e... o smartphone: não importa se você trabalha num restaurante ou na Enoteca Pinchiorri, documentar as garrafas abertas e os rótulos que passam pelas suas mesas tem um enorme potencial comunicativo.

¿Cómo ha accedido al mundo del vino?

COMO VOCÊ ENTROU NO MUNDO DO VINHO?

El vino me interesaba porque era parte de la actividad de restauración familiar, pero sobre todo me interesaba desde el punto de vista comunicativo y “social”. Siempre me ha gustado documentar y comunicar y me he dado cuenta de que entre todos los aspectos relacionados con la restauración (y no sólo) el vino era el que tenía más connotaciones. Y sobre todo en 2004 nadie había intuido aún las potencialidades en la red. Aunque mi pasión por el champán nace de su potencial comunicativo más que por el vino en sí: ningún vino ha puesto en pie una operación de marketing tan imponente que ya dura más 400 años, una operación en la que todos los actores son fundamentales y ninguno debe quedar atrás. Ninguna denominación de vino del mundo ha hecho nada parecido, quizás en Italia podemos pensar en Bolgheri o Montalcino, pero el factor de escala y volumen de negocio no se pueden comparar mínimamente.

O vinho interessava-me pois fazia parte da atividade da família, mas interessava-me especialmente do ponto de vista comunicativo e “social”. Sempre gostei de documentar e comunicar e percebi que, entre todos os aspectos do restaurante (mas não somente), o vinho era o que tinha mais conotações. E, sobretudo, em 2004 ninguém ainda tinha percebido o seu potencial na web. A minha paixão pelo champanhe também nasce do seu potencial comunicativo, mais do que pelo próprio vinho: nenhum vinho deu origem a uma operação de marketing tão impressionante que já dura há mais de 400 anos, uma operação em que todos os atores são importantes e ninguém fica para trás. Nenhuma denominação de vinho no mundo realizou algo parecido, talvez na Itália podemos pensar em Bolgheri ou Montalcino, mas o factor de escala e volume de negócios não são nem um pouco comparáveis.



¿Una combinación “vino - comida” que considere perfecta?

UMA COMBINAÇÃO PERFEITA “VINHO - COMIDA” NA SUA OPINIÃO?

Los clásicos que nunca dejan de emocionarme como Sauternes (vino blanco dulce licoroso) y quesos azules, el Porto Vintage con el stilton inglés, el Marsala semiseco con un postre como la zuppa inglese, las tostas de higadillos toscanos con el Vin Santo, el cacciucco livornese (sopa de marisco) con un buen pinot noir, un vino rosado del Lago di Garda con un crudité de pescado. Cada uno de ellos es maravilloso por un motivo distinto y cada uno transforma la experiencia en un viaje sensorial que vale la pena probar al menos una vez en la vida.

Os clássicos que sempre me exaltam como Sauternes (vinho branco doce com bolor) e queijos azuis, o Porto Vintage com o Stilton inglês, o Marsala semi-seco num doce como a Sopa Inglesa, Crostini de fígado toscano com Vin Santo, Cacciucco livornese com um grande pinot noir, um rosé do Lago de Garda sobre peixe cru. Cada um deles é maravilhoso por um motivo diferente, mas cada um torna a experiência uma viagem sensorial que vale a pena provar pelo menos uma vez na vida.

Andrea Gori. Restaurador de la Trattoria da Burde fundada en 1901, biólogo, investigador y genetista. Vicecampeón europeo en 2008 y Ambassadeur du Champagne para Italia. Aparte del famoso canal de Youtube, trabaja en la red en el blog Vino da Burde, en Dissapore.com, Intravino.com e Intralcio.it. Ha ideado el festival God Save The Wine, escribe en varios periódicos, libros sobre el tema del vino y ha contribuido en la redacción de DoctorWine, guía de los vinos italianos.

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

Andrea Gori. Proprietário da Trattoria da Burde, fundada em 1901, biólogo, pesquisador e geneticista. Vice-campeão europeu em 2008 e Ambassadeur du Champagne da Itália. Além do famoso canal no Youtube, escreve para o blog Vino da Burde, Dissapore.com, Intravino.com e Intralcio.it. Criou o festival God Save The Wine, escreve para vários jornais, livros sobre vinhos e contribuiu na elaboração do DoctorWine, um guia sobre vinhos italianos.

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

Simya Restaurant - Londres (Gran Bretaña) | Simya Restaurant - Londres (Grã Bretanha)



Para profesionales con estrella

PARA PROFISSIONAIS ESTRELADOS

De la preparación de la comida pasando por el emplatado, el lavado y la decoración: Lapitec® es el material ideal para la alta cocina. Gracias a su composición y a la ausencia de porosidad en la superficie, la piedra sinterizada repele los líquidos, no se mancha con el contacto con los alimentos y no le afectan los ácidos, bases y disolventes ni los agentes químicos que se emplean normalmente en las operaciones de limpieza. Asimismo Lapitec® tiene un rendimiento más elevado que la piedra natural: su resistencia a los rasguños y las abrasiones, incluso en el suelo en zonas muy transitables, hacen que sea perfecto para aplicaciones en lugares públicos llenos de gente o en situaciones de esfuerzo. Además las solicitudes - de las variaciones de temperatura, la presión mecánica y los agentes atmosféricos - no alteran su forma ni su aspecto. Es un material seguro, Lapitec® es resistente al fuego y la humedad, pero sobre todo a las bacterias; por estas razones es apropiado para superficies en contacto directo con la comida, como encimeras de cocina, bufés o expositores. Además la gran trabajabilidad del material permite empotrar elementos como fregaderos y electrodomésticos o añadir a la estructura tecnologías como la refrigeración/ el calentamiento debajo de la encimera o la retroiluminación. Éste es el caso de Hyle Restaurant del chef Antonio Biafora, en la región de Sila, en Calabria, y de Simya Restaurant en Londres, dos de los últimos proyectos finalizados utilizando Lapitec®, un material elegido a su vez para realizar grandes cocinas de cruceros, yates, comedores de empresas y pequeños locales. A pesar de las distintas características estilísticas de Hyle y Simya - por una parte un ambiente sofisticado e íntimo, típicamente italiano y por otra un espacio lleno de luz y contaminación internacional -, los restaurantes son excelentes ejemplos paralelos de cómo optimizar el uso de Lapitec® en un proyecto de restauración.

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



En Hyle el material se ha utilizado para la superficie de la barra que separa la cocina a la vista de la sala que, gracias al calentamiento de un serpentín oculto a la vista, permite mantener los platos calientes mientras se emplatan. El restaurante Simya, que propone a los comensales un menú fusion de inspiración oriental, por otro lado integra en el centro del tablero de Lapitec® de las distintas mesas, planchas teppanyaki para terminar de cocinar los alimentos directamente en la mesa según la tradición.

Desde a preparação da comida até o serviço, lavagem e decoração: Lapitec® é o material ideal para a alta gastronomia. Graças à sua composição e à ausência de porosidade na superfície, a pedra sinterizada repele os fluidos, não mancha em contato com os alimentos e não sofre o ataque de ácidos, bases e solventes, agentes químicos normalmente utilizados nas operações de limpeza. Além disso, o desempenho do Lapitec® é mais elevado do que a pedra natural: sua resistência a arranhões e abrasões, mesmo em pisos de áreas de tráfego intenso, torna-o ideal para aplicações em sítios públicos lotados ou em situações de tensão. As tensões, desde excursões térmicas, à pressão mecânica e agentes atmosféricos, não alteram sua forma e aparência. O Lapitec®, um material seguro, é resistente ao fogo e à humidade, mas principalmente às bactérias; por estes motivos é adequado para superfícies em contato direto com alimentos, como bancadas de cozinha, bufês ou vitrines. A grande usinagem do material permite incorporar elementos como pias e eletrodomésticos ou adicionar tecnologias como resfriamento/aquecimento interno ou iluminação de fundo à estrutura. É o caso do Hyle Restaurant do Chefe Antonio Biafora, na região Silana da Calábria, e do Simya Restaurant em Londres, dois dos últimos projetos concluídos utilizando o Lapitec®, material escolhido também para a realização de grandes cozinhas de navios de cruzeiro, iates, cantinas de empresas e pequenos sítios. Apesar das diferentes marcas estilísticas de Hyle e Simya, por um lado um ambiente sofisticado e intimista, tipicamente italiano, por outro um espaço muito iluminado e altamente internacional, os restaurantes são excelentes exemplos paralelos de como otimizar a utilização do Lapitec® num projeto de restaurante.

No Hyle, o material foi utilizado para a parte superior do balcão que separa a cozinha aberta da sala que, aquecido por uma serpentina escondida, permite manter os pratos sob temperatura durante o serviço. O restaurante Simya, que propõe aos seus clientes um menu fusion com inspiração oriental, integra no centro da bancada em Lapitec® algumas mesas, placas teppanyaki para finalizar a cozedura dos alimentos diretamente na mesa, segundo a tradição.

La expresión cromática del estilo italiano

A EXPRESSÃO CROMÁTICA DO ESTILO ITALIANO

Una amplia variedad de elementos distintivos únicos con sensaciones táctiles sorprendentes, una incomparable intensidad del color y una increíble pureza uniforme. Éstas son las colecciones Lapitec®. Representan el emblema de la finura y la elegancia. Cada color está disponible en distintos acabados, del brillo de espejo del acabado Lux, pasando por la opacidad suave al tacto de Satin, a la fina rugosidad de Lithos o las dulces ondas del acabado Vesuvio.

Uma ampla variedade de elementos distintivos únicos com sensações táteis surpreendentes, uma intensidade incomparável da cor e uma pureza uniforme incrível. Estas são as coleções Lapitec®. Representam o emblema de requinte e elegância. Cada cor está disponível em vários acabamentos, desde o brilho espelhado do acabamento Lux, à opacidade suave do Satin, à aspereza fina de Lithos ou as ondas suaves do acabamento Vesuvio.

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

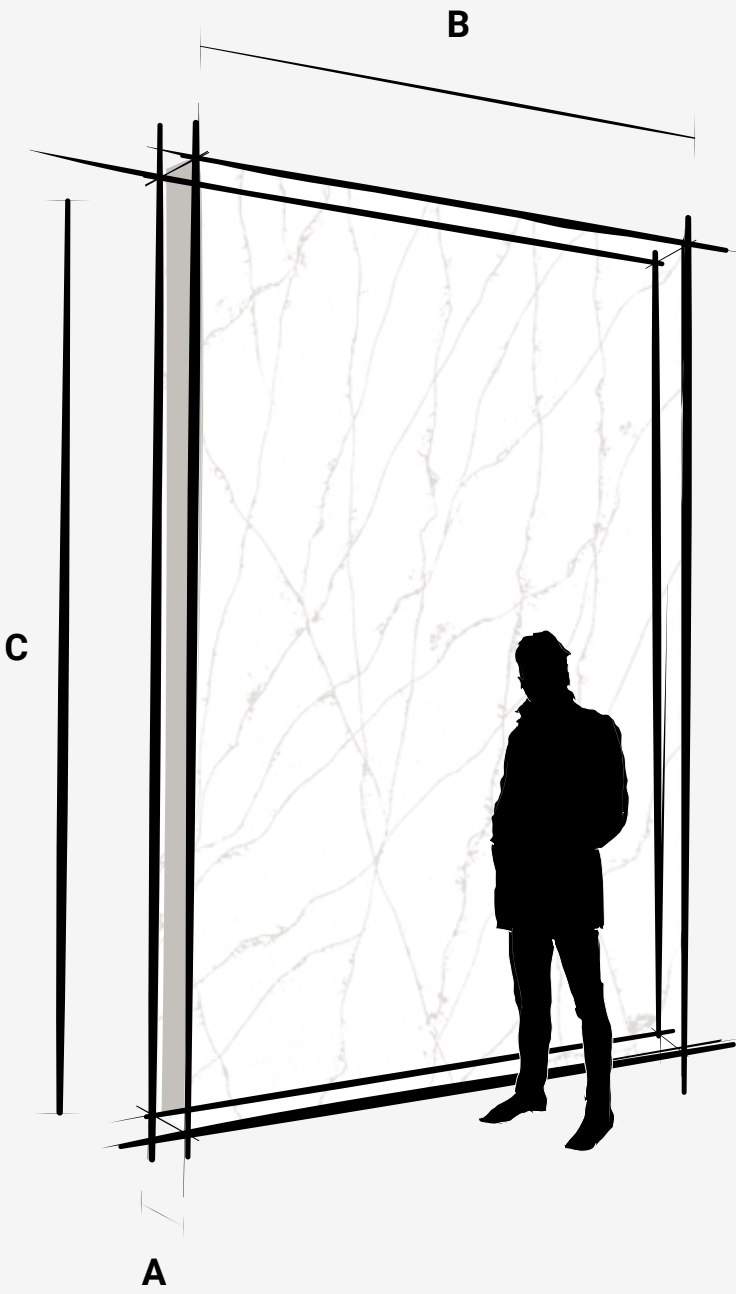
Bianco Elettra

Planchas XXL Medidas estándar:

PLACAS XXL | TAMANHO PADRÃO:

A	B	C	
12 mm ½ in	1500 mm 59 in	3365 mm 132 ½ in	5,05 m² 54,4 sq ft
20 mm ¾ in	1500 mm 59 in	3365 mm 132 ½ in	5,05 m² 54,4 sq ft
30 mm * 1 ¼ in	1460 mm 57 ½ in	3365 mm 132 ½ in	4,91 m² 52,8 sq ft

* Sobre pedido | * Mediante pedido



LAPITEC S.p.A.

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

Copyright © Lapitec S.p.A. 2020





L A P I T E C

NATURALLY ITALIAN