Vivere in Cucina

Rassegna delle più belle cucine d'artigianato toscano.

2

Cucine d'autore:
le migliori realizzazioni, novità e tendenze

Gusti e Sapori:
vini classici, ricette e dintorni

n°2 - settembre 2007 - vivere in cucina - rivista d'informazione dell'arredamento della cucina.

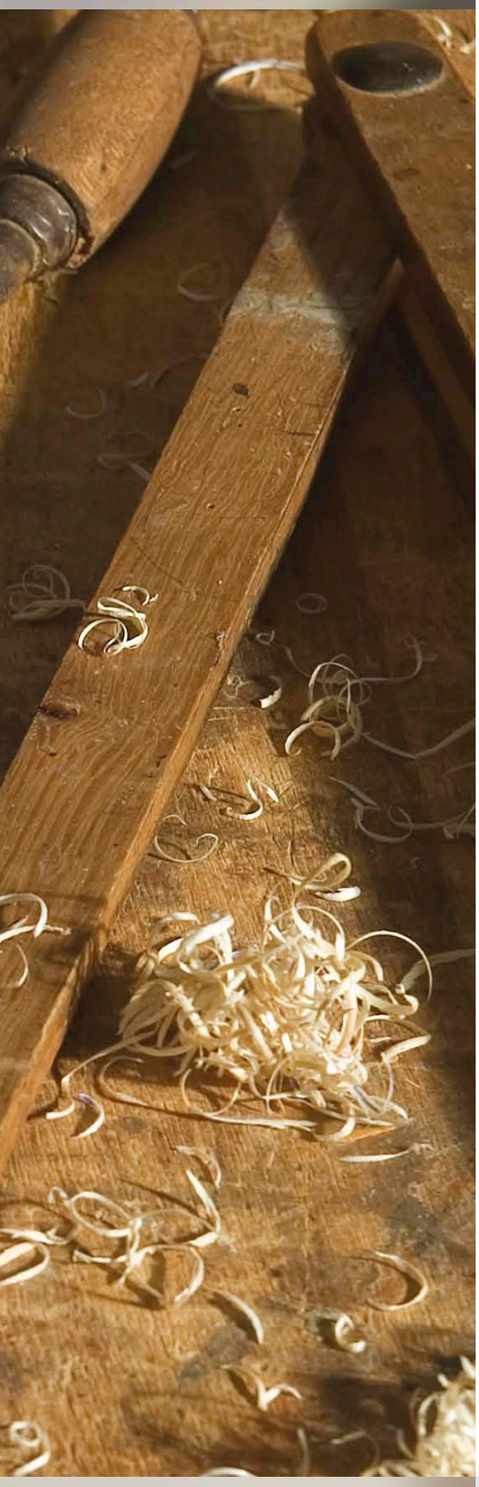
ARCA

Falegnami per passione.

La cultura del legno, dalla tradizione alla tecnologia.

Capacità tecnica ed esperienza che traggono linfa dal passato.

La produzione ARCA è frutto del lavoro attento e paziente di abili maestri falegnami che trovano espressione della loro sapienza, passione e buon gusto.
Le cucine sono realizzate interamente in legno massello stagionato che, oltre ad essere apprezzato e riconosciuto per la solidità e facilità di manutenzione, garantisce prodotti superiori e fedeli nel tempo. Le macchine utensili ottimizzano i tempi e la qualità del semilavorato e sono le migliori alleate dei falegnami che, con un mestiere insostituibile e tramandato da generazioni possono dedicarsi interamente al montaggio e alle rifiniture dei mobili.
I processi di rifinitura e di verniciatura sono anch'essi eseguiti a mano.



Sommario

Vivere in Cucina N°2 - settembre 2007
Rivista d'informazione dell'arredamento della cucina a cura di:
ARCA

Cucine d'Autore

pag. 04 IRIS
pag. 14 IL CHIOSTRO
pag. 22 GINEVRA
pag. 30 LA CORTE
pag. 34 IL LOGGIATO
pag. 48 LA ROCCA
pag. 55 IL BORGO
pag. 56 IL QUADRIFOGLIO
pag. 58 TOSCANO
pag. 60 I COMPLEMENTI

Progetto e realizzazione grafica:
- **Barlucchi comunicazione**

Fotografia:
- **Mario Corsini** - (ASA 64)
- **Sauro Barlucchi** (Barlucchi comunicazione)

Stampa:
- **Arti Grafiche Nencini**

Semplicemente importante "IRIS" per una cucina che vuole essere il centro emozionale della casa.

IRIS - Top in sassi del Piave colore Rosso Verona cm. 10x10 - Lo schienale di nuova concezione è provvisto di un decoro floreale con sagomatura centinata sempre in sassi del Piave colore travertino con bordo rosso.

ARISTON

IRIS

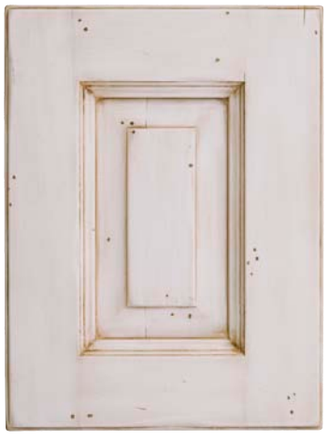
La cappa proposta in foto è una tra le tante soluzioni disponibili più complete. La realizzazione importante e ricca di suggestione è caratterizzata dalla nicchia con mensola e dai pratici cassetti laterali.

Lo schienale dietro ai fuochi è realizzato in ciottolato con mosaico centrale dalla superficie arrotondata che crea un piacevole effetto decorativo.

IRIS

Iris - il Chiostro - LE TINTE

Le delicate finiture in tinta pastello, realizzate esclusivamente a mano, offrono innumerevoli opportunità di combinazione per ottenere la massima personalizzazione delle antine.



LATTE

ROSA

LIMONE

MENTA

NOCE

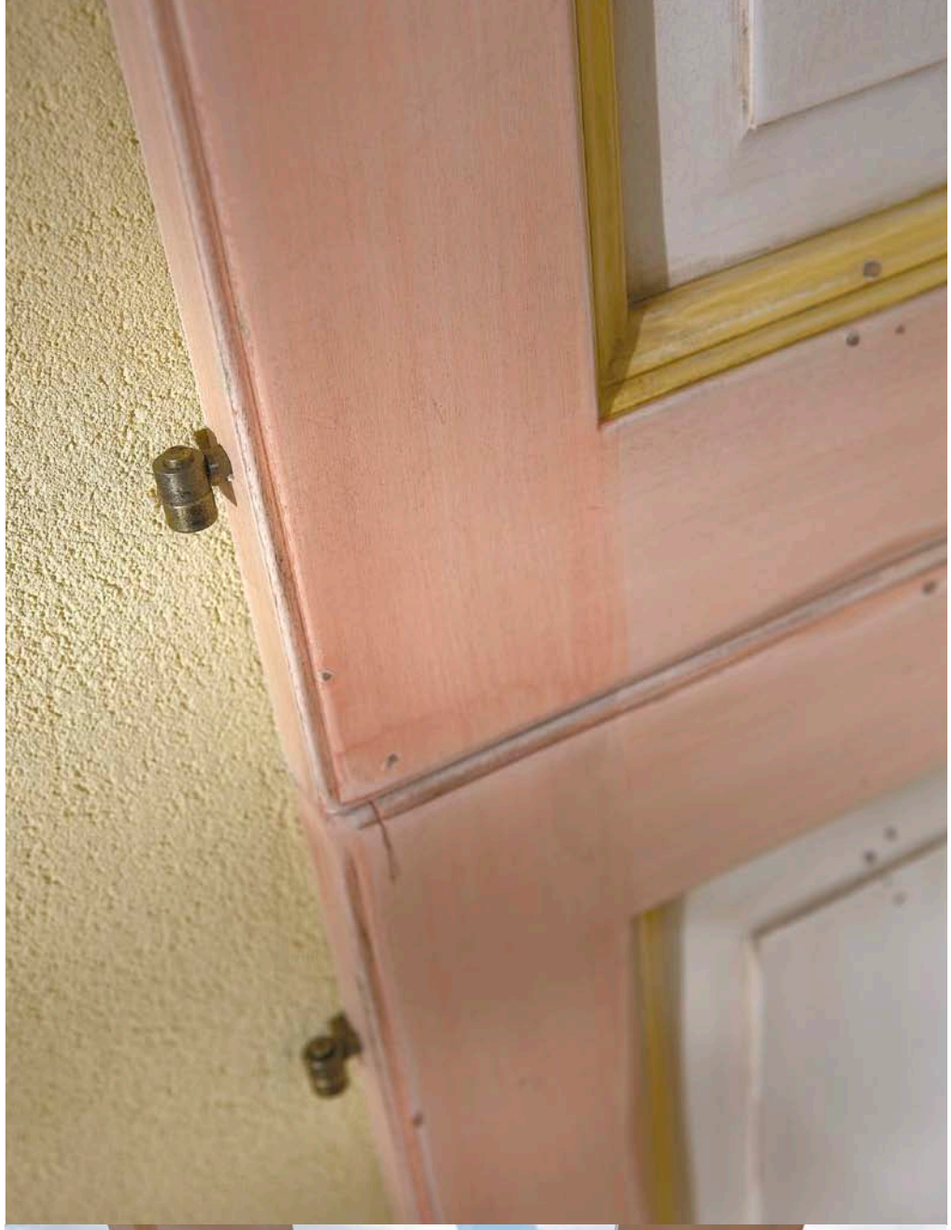
4 colori base tinta pastello (latte, rosa, limone, menta) ed anche in tinta noce.
I quattro colori pastello possono essere applicati in tinta unica o, a scelta, con colori differenziati tra bozza, cornice e telaio.

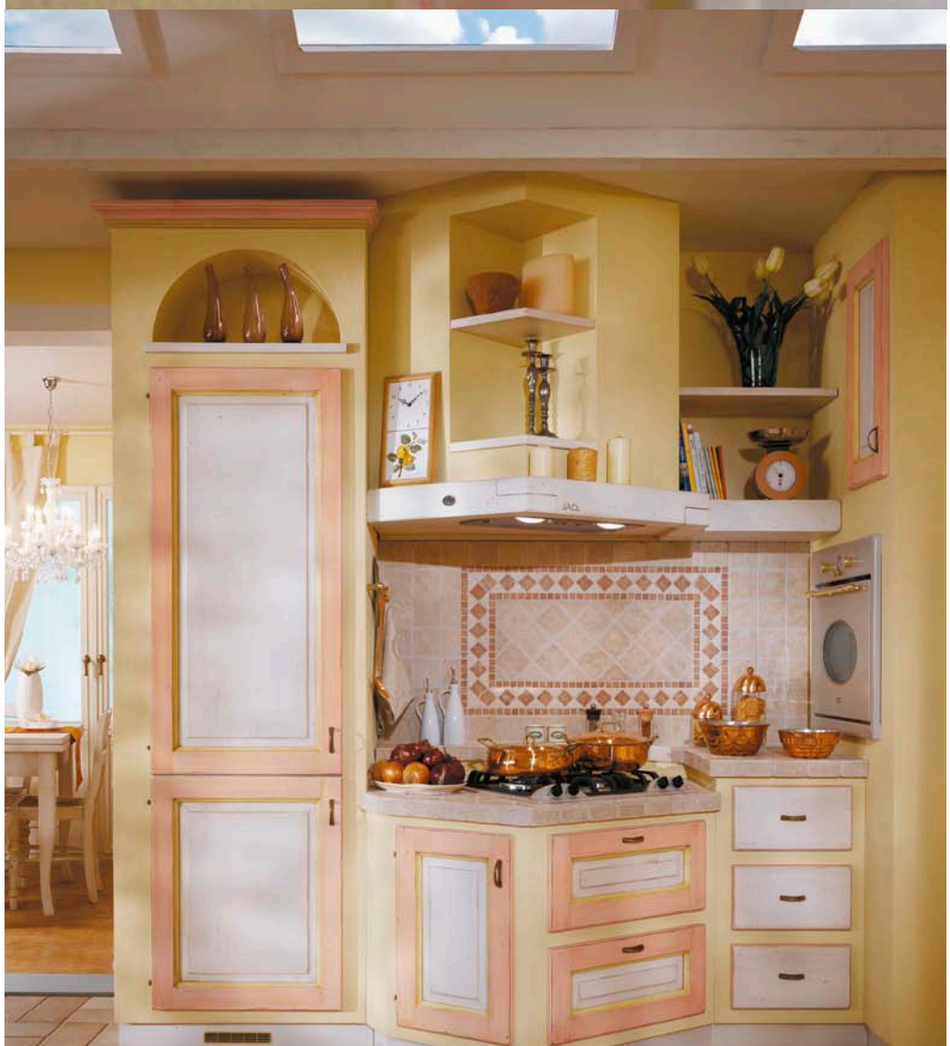
Realizzazione con bozza in colore latte, cornice in colore limone e telaio in colore rosa

Barilla
Barilla

IL CHIOSTRO

IL CHIOSTRO
ARCA





La calda atmosfera della versione IL CHIOSTRO in colore.

Uno spazio ampio e luminoso per restituire alla cucina il ruolo di centralità della casa. Sotto la cappa trovano posto i fuochi ridisegnati in chiave moderna con uno stile inconfondibile.

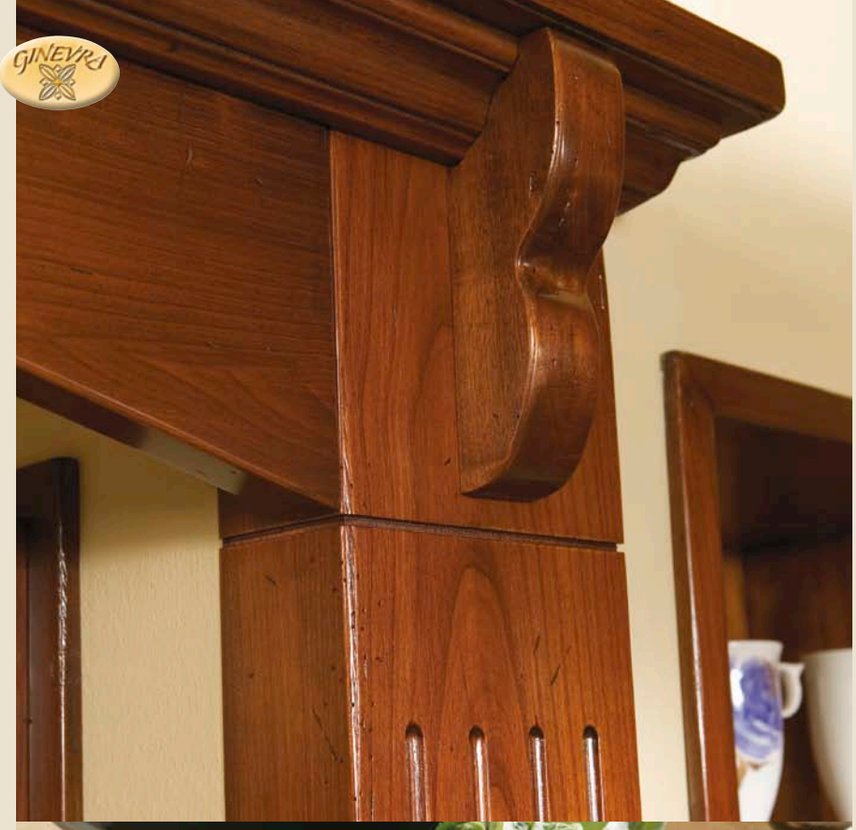
Eleganza raffinata.

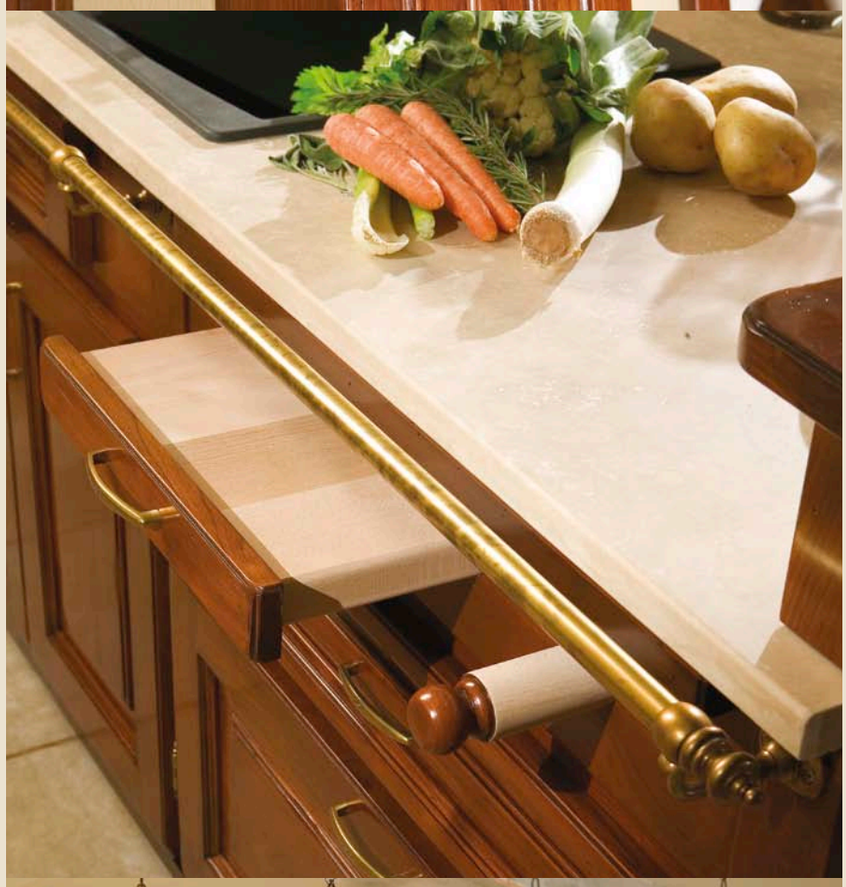
Una cucina classica e di notevole contenuto stilistico che si evidenzia per le finiture superbe ed estremamente ricercate. La composizione è molto suggestiva e caratterizzata da funzionali zone di lavoro legate in successione tra di loro. Le ante sono realizzate in ciliegio massello con finitura fatta interamente a mano.

Tavolo ovale con gambe tornite
cm.130x100, allungabile a cm.180x100.

Ginevra è soprattutto una cucina ricca di elementi originali e distintivi come le due colonne che fanno da cappa e da cornice per il blocco cottura e la vetrina incassata all'interno di una nicchia realizzabile in qualsiasi misura.

La cucina con tutte le qualità.





Solo legno.

Solamente l'utilizzo del vero legno permette di realizzare lavorazioni uniche come l'intaglio delle colonne e la sagomatura dei capitelli.
A questo lavoro manuale viene unita la meticolosa e necessaria ricerca dei particolari e l'abbinamento degli accessori per ogni tipo e colore di cucina.
La bellezza e l'unicità non sono però le sole qualità richieste ad una cucina veramente esclusiva, ed ecco che i dettagli assumono un importanza molto rilevante.
Elementi come il tagliere, il mattarello e la spianatoia, perfettamente incassati e sempre a portata di mano, e come la rastrelliera appendirami, denotano la notevole cura con cui vengono costruiti questi prodotti.

Azienda Agricola ANTICO COLLE Montepulciano (Siena)

Qui tutto viene curato con meticolosa attenzione avendo come punto di partenza le lavorazioni che vengono fatte nei vigneti, rispettose al massimo dei naturali processi di sviluppo delle piante.

Il valore di bere "Antico Colle", è un valore che si basa su fondamenta tangibili, sulla qualità, la cura e sull'appagamento di poter degustare un prodotto unico e diffuso con amore pari a quello con cui viene prodotto.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Il vino nobile di Montepulciano "Antico Colle", nasce da uve Sangiovese vinificate in purezza. La raccolta delle uve avviene, di norma, nel mese di ottobre e comunque solamente al raggiungimento delle condizioni ottimali del frutto. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata con folature che integrano i rimontaggi. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 18-22 giorni. Alla macerazione sulle bucce, segue la svinatura finale effettuata con una soffice pressatura delle vinacce.

La maturazione in legno si svolge per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia di piccola e media capacità. Prima di essere commercializzato viene effettuato un affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, profondo con profumi di frutta e bacche rosse, estrema finezza ed eleganza. Lungo, persistente con ritorno aromatico di ottima piacevolezza.
Per una maggiore comprensione di questo vino si consiglia di decantare in cristallo prima di servire. Si accompagna con formaggi toscani stagionati, carni rosse e arrosti.

Latte di Luna

Il posto è uno di quelli che meritano davvero una sosta.

Alla Trattoria Latte di Luna, situata in un vecchio palazzo in fondo al centro storico del Paese, circa 100 metri dopo la Piazza Pio II, potrete gustare un menù originale che attraverso una grande esperienza culinaria ha trasformato dei piatti poveri locali in vere e proprie specialità adatte ad ogni tipo di palato.
La cucina della trattoria è quella tipica toscana, basata su buoni antipasti, pasta fresca fatta in casa, arrosti misti e dolci casalinghi il tutto annaffiato con del buon vino.

Via San Carlo n. 2/4 Pienza (Siena)

La preparazione dei Pici

La preparazione dei Pici e tanto semplice a dirsi quanto complessa a farsi...
Ingredienti per 6-8 persone:
- 1 kg di farina di grano tenero
- 2 bicchieri d'acqua
- 2 cucchiai d'olio
- Un pizzico di sale

Impastate la farina con acqua appena tiepida. L'impasto deve essere morbido e compatto, quindi va lavorato molto bene. Qualcuno, perché i pici tengano bene la cottura, aggiunge un uovo all'impasto. Lasciate riposare l'impasto per almeno mezz'ora. Trascorso questo tempo preparate delle sfoglie alte circa un centimetro. Tagliate le sfoglie in fettine che poi arrotolerete grossolanamente (il termine esatto è "appiciare") sulla spianatoia. I pici dovranno essere lunghi non più di trenta, trentacinque, centimetri. Appena pronti calateli in abbondante acqua bollente e salata e lasciateli cuocere rimestandoli spesso.

Pici all'aglione

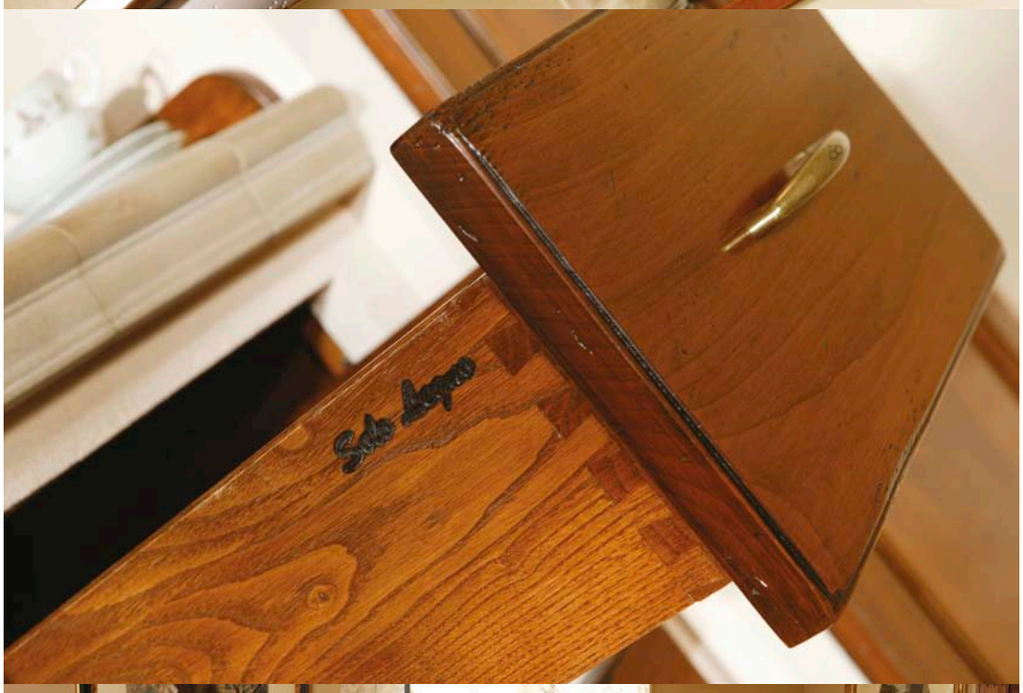
Ingredienti per quattro persone:
- Olio extra vergine di oliva (circa un dl.)
- Aglio 4 grossi spicchi
- Pomodoro fresco 300 g.
- Poche gocce d'aceto
- Un Peperoncino

Fate rosolare, nel tegame basso, in olio extra vergine d'oliva, gli spicchi d'aglio. Abbiate cura che la fiamma sia bassa, per evitare che l'aglio soffrigga eccessivamente: se cuoce troppo rapidamente cede all'olio poco aroma, rilasciando un gusto amaro.
Quando l'aglio è appena indorato (vale sempre la regola di evitare che l'aglio si secchi troppo o addirittura bruci), aggiungete il peperoncino e, subito dopo, i pomodori tagliati a dadini, eliminando il più possibile i semi. Quando saranno insaporiti, aggiungete un cucchiaino di aceto e terminate la cottura finché i pici non saranno alla giusta cottura. Il sugo deve rimanere abbastanza fresco.

Pasta

Rustico di classe.

Le preziose ante in massello di ciliegio abbinate agli intonaci di vari colori si uniscono con gusto e rendono la cucina raffinata ed originale.



Anche nella muratura ritornano gli elementi che caratterizzano la cucina in ciliegio.
La cappa è realizzata con la stessa lavorazione delle colonne, ed infatti si ritrovano sia gli intagli a lesena che i capitelli sagomati.
Il marchio "solo legno" stampato a fuoco sui cassetti è una garanzia di qualità avvalorata anche dagli incastri a coda di rondine ottenibili solo sul legno massello.
Il tavolo ovale Ø cm.110 è in realtà una consolle che, quando non utilizzata, può essere chiusa e appoggiata alla parete occupando uno spazio minimo.

il sapore del mare

Freschezza e semplicità per arredare con gioia gli ambienti rustici di una casa al mare.
I giochi di luce e le atmosfere soffuse fanno da contorno alla cucina in azzurro, il colore che è alla base dello stile mediterraneo, con tutte le sue varianti e sfumature.

Dolci

Ogni angolo è sfruttato con sapienza e fantasia senza mai temere l'essenzialità.
Il perfetto alternarsi tra le zone di lavoro e di contenimento culmina nel pratico piano snack dando origine ad una composizione di notevole effetto.

giochi di luce e atmosfere colorate

Il colore come elemento distintivo e come ornamento. Una perfetta integrazione cromatica tra piastrelle, elettrodomestici e ante ci ricorda l'estate con allegria e spensieratezza.

Finiture anticate realizzate a mano

Bianco antico

Verde patinato antico, cornice beige

Beige patinato antico, cornice celeste

Celeste patinato antico, cornice beige

Terra di Siena patinato antico, cornice beige

Finiture superbe.

Le finiture delle ante occupano una parte molto importante del processo produttivo.
In particolare la patinatura anticata dove persone esperte rifiniscono a mano ogni singolo sportello con cura e maestria ed in molteplici combinazioni cromatiche.
La stessa procedura viene applicata anche ai top piastrellati che sono rifiniti alla perfezione anche nei minimi particolari.

La modernità del passato.

La ricerca di un'estetica semplice e curata nei dettagli si unisce ad una tecnologia estremamente moderna.
Il successo fondamentale di questa combinazione è quello di aver saputo abbinare l'aspetto di una "facciata antica" con la modernità degli ampi e funzionali contenitori.

Fattoria La Casaccia
San Gusmè - Castelnuovo Berardenga (Siena)
www.casaccia.com

Da oltre trecento anni la fattoria de La Casaccia appartiene alla famiglia Socini Guelfi. Numerose generazioni di questa famiglia si sono succedute nella coltivazione di questa collina vitata che si estende sopra l'incantevole borgo di San Gusmè.
La magia di questo declivio, dove i cipressi incoronano i vigneti che guardano mezzogiorno, baciato dal sole dalle prime ore del mattino fino al tramonto, incanta chiunque percorra questi luoghi.
L'amore per la coltivazione della vite e la produzione di vini di pregio, viene tramandato e passato in custodia come un prezioso legato, dal padre al figlio.

L'arte del vignaiolo

Produrre vino è un atto espressivo personale per molti versi simile allo scrivere un libro, tanto che due autori che pure affrontassero la stessa materia produrrebbero risultati anche assai differenti appoggiandosi a questo o a quel timbro letterario o facendo uso di questo o quella veste retorica.
Così ogni esponente della nostra famiglia ha interpretato secondo la propria indole l'arte del vignaiolo selezionando i vari cloni di Sangiovese che si avvicinavano di più ai suoi gusti, scegliendo il tipo e l'epoca della potatura per regolare la produzione, le tecniche colturali, l'epoca di concimazione, la profondità delle lavorazioni del suolo e giocando sulla data di raccolta e la maturazione, o sul tipo di legno per le botti da invecchiamento, per "creare" il vino che aveva in mente.

Fragranze e Profumi

La nostra terra, sassosa e di difficile coltivazione, mette a dura prova l'animo di chi qui si cimenti con l'agricoltura, ma ripaga le fatiche con prodotti di assoluta eccellenza.
Il nostro vino appartiene a questa terra nel senso piu' profondo: nelle fragranze si riconoscono i giaggioli che fioriscono numerosi attorno ai vigneti,

Nelle cantine de La Casaccia, la tecnologia è messa a servizio della tradizione; non e' mai fine a se stessa ma strumento dell'uomo per realizzare i nostri ideali enologici.
I vini de La Casaccia non sono mai stati e non saranno mai vini rumorosi e di moda, piuttosto, sono fortemente contraddistinti da sobrietà, eleganza e rigore.

le rose che adornano i giardini de La Casaccia, le more mature che d'Agosto crescono copiose nei cespugli delle cesse tra le vigne, il profumo della polvere di arenaria e del galestro che si bagna ai primi acquazzoni settembrini e si impasta all'aria dolce di mosto dei giorni che precedono la vendemmia.

Nelle trasparenze rosse rubino, si leggono i tramonti che muoino dietro lefile di cipressi, o le albe dietro le leccete ed i castagneti che contornano le viti, nelle pieghe scure del vino il colore dell'uva matura e i rigori dei freddi cieli delle notti d'inverno.

Oltre al vino Chianti Classico, prodotto per il quale l'azienda e' conosciuta in Italia e all'estero, La Casaccia produce anche il Vin Santo e l'Olio d'oliva.

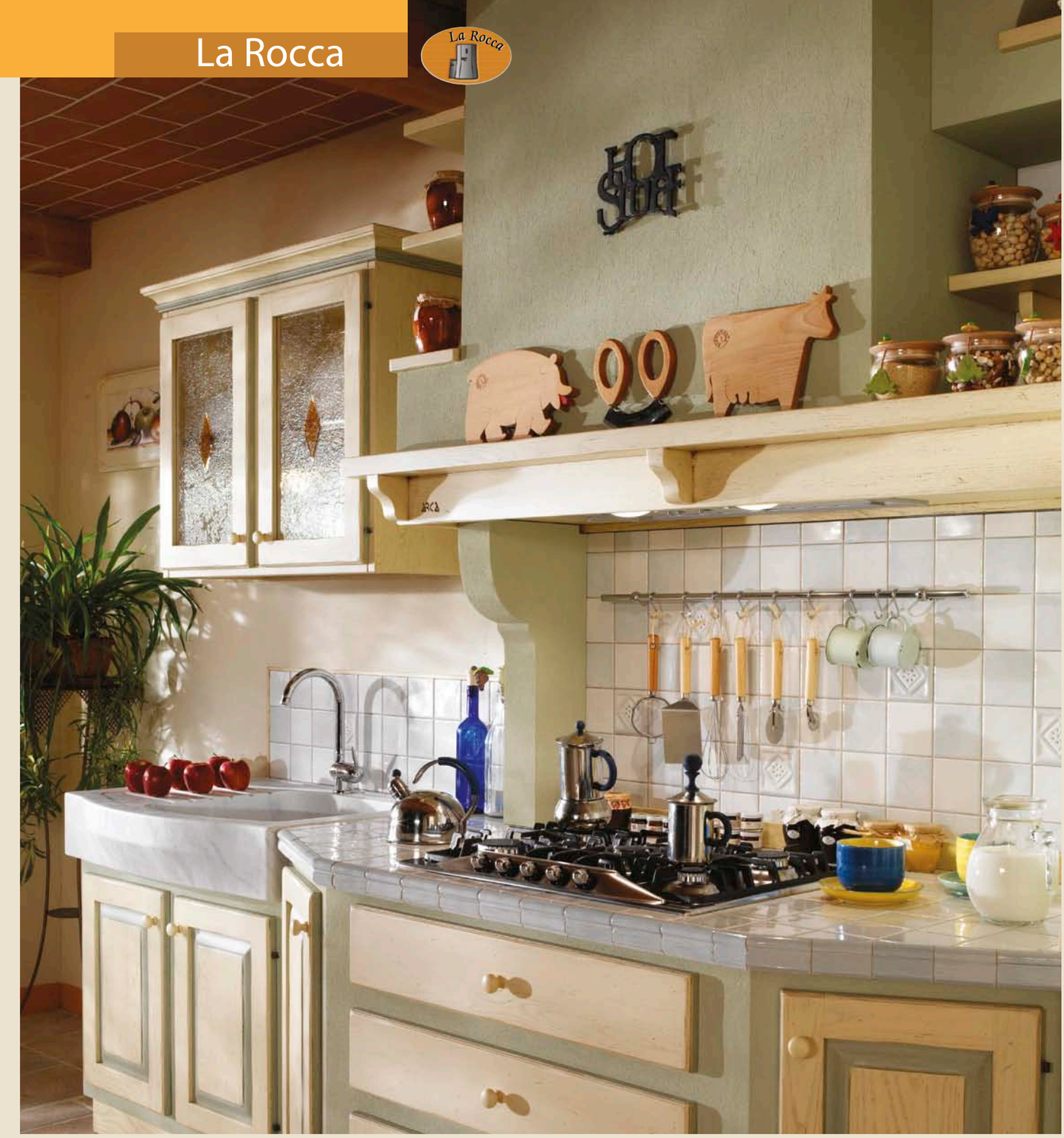
Il Vin Santo è un vino tradizionale fatto per la quasi totalità con uve a bacca bianca, assai mature e fatte appassire per alcuni mesi su appositi graticci di canna.

L'invecchiamento assai lungo (minimo 5 anni, ma spesso di più) avviene in piccole botticelle da 50/100 litri chiamate caratelli.

L'Olio d'oliva extra vergine viene realizzato con una selezione di olive esclusivamente di produzione aziendale, frante con la cura più attenta e rigorosa. Il succo che se ne estrae è estremamente fruttato e di carattere, senza mai essere troppo aggressivo.

Suggestioni autentiche

Le ante in massello di castagno colorate con finitura patinata dalle tinte morbide, mai spregiudicate, a tinta unica o in abbinamento ad un secondo colore, conservano quello stile semplice e genuino tipico delle cucine di un tempo.



Le cucine ARCA sono dotate di molti elementi speciali che, quando utilizzati, possono contribuire a rendere la composizione, oltre che pratica, anche molto originale. Tra questi, quelli più rappresentativi possono essere: la cappa con i suoi utilissimi spazi a giorno e con le nicchie ed i capitelli decorati, il lavello scolpito da blocco unico di marmo ed il corpo avanzato per il piano cottura completo di ante e capienti cassettoni.

REX

il fascino della muratura

La cucina in muratura era una caratteristica tipica dell'arredamento di campagna o di montagna, ma ha invaso anche la città. Oggi più che mai ci affascina con la sua semplicità intramontabile e si adatta alle nuove esigenze dell'abitare.

La Rocca

Dettagli pregiati e lavorazioni uniche.

La cucina in muratura si arricchisce di nuovi contenuti che abbinano la piacevolezza estetica alla praticità.
I mobili sono costruiti in modo da poter essere smontati e rimontati al pari di tutte le cucine componibili, permettendo così la più ampia libertà arredativa e la massima velocità di installazione.
Tutti i particolari sono studiati, definiti e realizzati in ogni sua forma con cura e maestria e costruiti sempre con i migliori materiali.
Anche il più piccolo e minuto dettaglio è importante e niente viene mai lasciato al caso.

il Borgo

Semplice e lineare ma anche molto accogliente e solida, il Borgo è una cucina di solo legno, dai contenuti forti e dal gusto sobrio e raffinato.

il legno con fantasia

Accostare, comporre e sovrapporre diventa più facile e divertente. Un progetto articolato per creare infinite composizioni e completo di molti elementi e accessori utili per arredare con armonia l'ambiente cucina.

REX

il piacere della tradizione.

La bellezza e la praticità dei top con i sassi del Piave e le antine in legno massello dai toni caldi e saturi, ci coinvolgono in atmosfere rasserenanti e ricche di memoria e ci trasmettono quel senso di accoglienza tipico delle nostre cucine toscane.

Finalmente a casa.

Il calore del legno rinnova l'ospitalità anche nella zona giorno. Per soddisfare tutte le necessità di arredo, il soggiorno può essere completato con mobili, tavoli e vetrine, costruiti interamente in legno massello e perfettamente coordinati con lo stile della cucina.

Ogni cosa al suo posto.

Una collezione completa di mobili per la zona giorno, ispirati ai classici dettami della nostra tradizione e realizzati con la stessa cura e qualità delle cucine, ti aiuta a completare con gusto e funzionalità anche il resto dell'arredamento. Disponibili in varie misure e modelli, si distinguono per la notevole rifinitura e per lo stile sobrio ed elegante.

Sale

Sale
Caffè

Piccoli mobili realizzati con notevole cura per completare con gusto il tuo arredamento.
Ogni elemento costituisce un pezzo unico che contribuisce ad arricchire la tua cucina.

Zucchero
Caffè

CONOSCERE
IL VINO

i Complementi

A completamento della cucina e del soggiorno e per accogliere tutta la famiglia riunita, ci sono tavoli e sedie per ogni stile.
Il tavolo con le gambe tornite "alla toscana", quello con le gambe a sciabola sagomate o squadrate, oppure il classico "fratino", tutti quanti realizzati in versione fissa o allungabile.
Le sedie abbinate ai tavoli possono essere scelte tra vari modelli e sono disponibili sia con sedile legno che in versione simil paglia.

cucine d'autore

ARCA

ARCA s.r.l. Via Del Colombaio, 20 - Loc. Gallina - 53023 Castiglion D'Orcia (SI) Italy
Tel. 0577 880115 Fax 0577 880236 - www.cucinearca.it - e-mail: info@cucinearca.it

ARCA
cucine d'autore