

# Vivere in Cucina

Rassegna delle più belle cucine d'artigianato toscano.

1

n°1 - aprile 2005 - vivere in cucina - rivista d'informazione dell'arredamento della cucina.

**Cucine d'autore:**  
le migliori  
realizzazioni.

**Terre da vedere:**  
un viaggio  
a Pienza

**Arti e Mestieri:**  
costruire cesti  
in vimini.

**Gusti e Sapori:**  
nuovi vini

  
**ARCA**



04

## Cucine d'Autore

Rassegna delle migliori realizzazioni della produzione ARCA che si distingue per la costruzione interamente in legno massello stagionato ed è il frutto del lavoro attento e paziente di abili maestri falegnami.



18

## Terre da Vedere

Una gita a Pienza, piccola città del senese. La sua collocazione al centro della Val d'Orcia, una valle bellissima e intatta dal punto di vista paesaggistico, rende la cittadina perfettamente in grado di documentare ancora oggi l'interesse fondamentale che l'architettura umanistica pose nel rapporto uomo-natura



42

## Arti e Mestieri

Poche attività hanno mantenuto intatte nel tempo tutte le caratteristiche della lavorazione come quella dei canestri.

Un mestiere antico che si tramanda di generazione in generazione a testimonianza della cultura contadina.



52

## Gusti e Saperi

Il coraggio di investire e la consapevolezza che i vigneti del territorio potessero donare ulteriori grandi soddisfazioni hanno fatto in modo che, ancora oggi, si sia potuto dare origine ad un nuovo vino che ha suscitato ampi consensi e notevoli apprezzamenti.

# Sommario

Vivere in Cucina N°1 - aprile 2005

Rivista informativa a cura di: **ARCA**

Progetto e realizzazione grafica:  
Barlucchi comunicazione  
barlucchi@valdelsa.net

Fotografia:  
Mario Corsini - ASA fotografica  
www.asafotografica.com

Stampa:  
Arti Grafiche Nencini



## 04 Cucine d'Autore

pag. 06

GINEVRA



pag. 14

LA CORTE



pag. 22

IL LOGGIATO



pag. 32

LA ROCCA



pag. 44

IL BORGO



pag. 46

IL QUADRIFOGLIO



pag. 48

TOSCANO



pag. 50

LA CASA DEI MELOGRANI



pag. 54

I COMPLEMENTI

## 18 Terre da Vedere

## 42 Arti e Mestieri

## 52 Gusti e Sapori



# 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.

La stagionatura del legno avviene in modo naturale, un anno per ogni centimetro di spessore, secondo la migliore tradizione.

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.



Il lavoro insostituibile dell'artigiano:  
la sua esperienza e la sua capacità di vedere realizzato  
l'oggetto ancor prima di costruirlo.

Dal momento in cui il falegname decide di costruire, inizia a scegliere le assi giuste da una catasta: soppesa, accarezza, valuta i nodi, le fessurazioni, l'elasticità della tavola, la stagionatura, battendo le nocche sull'asse e controlla che la fibra del legno sia dritta e uniforme. Con queste verifiche è in grado di capire se quelle assi provengono da un albero abbattuto in un periodo propizio, se le assi sono state segate correttamente e stagionate in modo appropriato, se il legno tenderà ad incurvarsi o a "imbarcarsi".





## 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 zona dispensa è un connubio perfetto tra l'eleganza delle vetrine finemente lavorate e la praticità dei numerosi cassetti e cassettoni.



Esecuzione pregiata e forte contenuto stilistico contraddistinguono il comodo blocco ad isola.

Questo elemento, curato e rifinito nei minimi dettagli, può assolvere molteplici funzioni: da blocco lavabo, da piano snack o come pratica zona di lavoro.

# 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.









## Rustico di classe.

Le preziose ante in massello di ciliegio abbinato 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.



## Pienza

Piccola città del senese, è un esempio raro di urbanistica rinascimentale portata a compimento. Definita di volta in volta la 'città ideale', la 'città utopia', essa rappresenta oggi concretamente una delle modalità costruttive attraverso le quali in età rinascimentale si cercò di realizzare un modello di vita e di governo 'ideale' sulla terra, elaborando un'idea di città che fosse in grado di dare risposte concrete al desiderio di convivenza civile pacifica e operosa degli uomini. Era "l'utopia della civitas" vanamente inseguita dagli uomini dell'antichità.

## Pienza e dintorni.



Il Duomo

La sua collocazione al centro della Val d'Orcia, una valle bellissima e intatta dal punto di vista paesaggistico, rende la cittadina perfettamente in grado di documentare ancora oggi l'interesse fondamentale che l'architettura umanistica pose nel rapporto uomo-natura, anche in riferimento all'importanza che questo rapporto ebbe durante l'età classica.

Oggi Pienza fa parte di un sistema territoriale chiamato "Parco Artistico, Naturale e Culturale della Val d'Orcia", che mira alla conservazione dello straordinario patrimonio artistico dei cinque comuni che ne fanno parte: Castiglion d'Orcia, Montalcino, Pienza, Radicofani e San Quirico d'Orcia.

Il centro di Pienza fu completamente trasformato dal Papa Pio II nel Rinascimento. Egli progettò di trasformare il suo borgo natale in una città ideale del Rinascimento. L'architetto Bernardo Rossellino ebbe l'incarico di costruire un Duomo, un palazzo papale e un palazzo comunale; i lavori furono completati in tre anni (1459-1462).





Casa dei Canonici - (museo comunale)

## Il Duomo

Il Duomo fu costruito dall'architetto Bernardo Rossellino (1459) e ha oggi problemi di stabilità nella parte absidale. Ci sono delle crepe nei muri e nel pavimento di una

navata, ma le splendide proporzioni classiche sono rimaste intatte. E' inondato dalla luce proveniente dalle grandi finestre a vetrata volute esplicitamente da Pio II, il quale desiderava una domus vitrea, che simboleggiasse lo spirito della luminosità intellettuale dell'età Umanistica.



## Il Palazzo Piccolomini

Il palazzo è adiacente al Duomo ed è stata la dimora dei discendenti di Pio II fino al 1968. Il progetto è del Rossellino che fu influenzato dal palazzo Rucellai di Leon Battista Alberti sito in Firenze. Gli appartamenti aperti al pubblico includono la camera e la libreria di Pio II. All'interno del palazzo troviamo un cortile ornato di colonne che immette in una loggia che si affaccia sul giardino all'italiana; da qui si ha una vista spettacolare della Val d'Orcia e delle pendici boschive del Monte Amiata.

cellai di Leon Battista Alberti sito in Firenze. Gli appartamenti aperti al pubblico includono la camera e la libreria di Pio II. All'interno del palazzo troviamo un cortile ornato di colonne che immette in una loggia che si affaccia sul giardino all'italiana; da qui si ha una vista spettacolare della Val d'Orcia e delle pendici boschive del Monte Amiata.

## La Pieve di Corsignano

Papa Pio II fu battezzato in questa pieve Romanica dell'undicesimo secolo che si trova subito fuori dal centro storico di Pienza. Possiede una torre cilindrica e un portale decorato con temi mitologici e fantastici. Sul lato un altro portale ha un architrave sul quale è scolpito un presepe di stile Bizantino.



Piazza di Spagna



Piazza Pio II



# Una grande vasca termale



Pienza

Bagno Vignoni è un piccolo borgo della Val d'Orcia che ha una caratteristica unica e inconfondibile: la piazza centrale non è quella che comunemente si intende con questo termine bensì una grande vasca termale d'acqua calda dove, fino a qualche anno fa, era possibile anche immergersi cosa che ora, dopo la costruzione dello stabilimento termale, non è più possibile fare; oltretutto si tratta anche di un borgo medioevale e la grande vasca gli conferisce una atmosfera veramente affascinante. Ma come si arriva a Bagno Vignoni? Anzitutto è necessario arrivare a Siena per prendere poi la Via Cassia in direzione Roma-percorrerla per molti km. oltrepassando prima

fino al 1417 quando il secondo marito di Antonia Salimbeni, Attendolo Sforza, li vendette al Comune di Siena (il borgo passerà poi agli Sforza e, infine, ai Chigi). Si può anche aggiungere che la struttura medioevale del borgo, nonostante le numerose guerre e devastazioni che si sono succedute nella zona, è rimasta invariata fino ai nostri giorni. Originariamente il villaggio si era sviluppato in una spianata a metà fra il colle di Pignoni e la gola formata dal fiume Orcia, intorno ad una grande vasca rettangolare dalla quale sgorgano le acque termali: intorno a questa vasca si disposero le abitazioni e, in seguito, anche la chiesa di San Giovanni Battista. Sulla parte sud troviamo



Pieve di Corsignano



Loggiato di Santa Caterina

la Val d'Arbia con i suoi paesi (Isola, Monteroni, Lucignano), poi Buonconvento e immettendosi quindi in Val d'Orcia, oltrepassando San Quirico d'Orcia, fino a che, dopo pochi km. da quest'ultima località, non notiamo le indicazioni per Bagno Vignoni che dista appena 1 km. dalla Cassia. Il nome di questo paese deriva da Pignoni, castello già noto nell'XI° sec. (le cui tracce dominano l'altura sopra il borgo) e dalle acque termali usate fin dall'epoca romana. Nel XII sec. il "Bagno" era in possesso della famiglia Tignosi, signori di Tentennano, ora Rocca d'Orcia (la rocca di Tentennano domina da lontano il paese e sarà meta di un prossimo itinerario) e vi rimase fino alla fine del Duecento; all'inizio del Trecento Bagno Vignoni e i paesi e castelli circostanti passarono alla nobile famiglia senese dei Salimbeni e vi restarono

un antico loggiato, il "Loggiato di Santa Caterina": è noto infatti, che qui la santa senese soggiornò più volte, portatavi dalla madre che intendeva distoglierla dal proposito di farsi monaca (fortunatamente la madre fallì nel suo tentativo). Altri personaggi illustri hanno concorso alle fortune di queste terme: papa Pio II Piccolomini (della vicina Corsignano, poi da lui trasformata in Pienza) e Lorenzo il Magnifico che vi trascorse un periodo nel 1490; è altresì doveroso aggiungere che lungo la vicinissima Via Cassia transitava la Via Francigena, percorso principale dei pellegrini che si recavano a Roma e questo favorì la conoscenza e l'uso di queste acque da parte di tanti viaggiatori. Le acque e la loro virtù curativa ispirarono nel '500 a Lattanzio Tolomei, dotto senese, una iscrizione votiva dedicata alle Ninfe, con

versi in greco, scolpita su uno dei pilastri del loggiato di Santa Caterina. Nel 1592 fu concesso alla nobile famiglia degli Amerighi, da parte del Granduca, di incassare le gabelle dei bagni con l'obbligo di provvedere alla necessaria manutenzione: a questa famiglia si deve anche la costruzione della piccola Cappella di Santa Caterina, situata al centro del loggiato. Nel 1677 il Granduca Cosimo III assegnò San Quirico d'Orcia e i borghi vicini (Bagno Vignoni compreso) al cardinale Flavio Chigi: così le terme insieme a tre mulini, otto case, una osteria e alcune terre passarono alla nobile famiglia Chigi ai cui discendenti



Bagni Vignone - la vasca termale.

tuttora in parte appartengono. Oggi Bagno Vignoni è conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo come rinomata località termale ed è posta nel bellissimo comprensorio del Parco Artistico e Culturale della Val d'Orcia: la piazza con la sua grande vasca rettangolare è veramente suggestiva, unica. Molto interessante da vedere è il salto che compiono le acque termali dopo che sono uscite dalle terme per andare a precipitare nel fiume Orcia: il residuo del calcare ha creato nel corso dei secoli fantastiche macchie di colore sulla parete rocciosa; questa rupe la si può osservare anche dal basso tramite una strada sterrata che si diparte a sinistra della strada che conduce al paese proprio poco prima di entrare nel borgo stesso.



Le vecchie terme



## 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.





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.







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.

## giochi di luce e atmosfera colorate

## Finiture antiche realizzate a mano



Bianco antico,  
cornice beige



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 antica 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.







## Suggerimenti 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.







## 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.

# Colori forti, emozioni antiche.

Una composizione vivace e colorata, bella da vivere e pratica nell'uso.

La costruzione artigianale, sempre misurata ed attenta nelle forme, ci trasmette sensazioni autentiche e cariche di contenuti.







La serenità dei semplici  
gesti quotidiani.



## 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.



Un  
cesto  
per ogni  
occasione.

fotografie: Sauro Barlucchi



Pianta di salice da vimini.



Cesti per il trasporto delle olive.



Cesto per il trasporto dell'erba.

Poche attività hanno mantenuto intatte nel tempo tutte le caratteristiche della lavorazione come quella dei canestri.

La materia prima è sempre la stessa: le stecche di canna per il fondo del canestro e i vimini o le bacchette di olivo per le finiture.

Spesso è impegnata l'intera famiglia e perfino i bambini liberano le canne dalle parti inutilizzabili, mentre tocca alle donne pensare a cogliere canne, vimini, bacchette di olivo e farli stagionare. I cesti di vimini servivano per la raccolta, trasporto e conservazione di numerosi prodotti agricoli quali le olive, l'uva e per lo stoccaggio dei cereali e dei legumi.

Per ogni occasione c'era un cesto specifico: portare il cibo ai braccianti nei campi, i prodotti a vendere al mercato, il consòlo per il lutto, le pietanze alla puerpera.

La pianta:

con l'approssimarsi della stagione invernale, autunno inoltrato, si dà luogo alla potatura delle piante di salice da vimini quindi alla raccolta e selezione dei vimini che possono essere di varie specie.

Nelle piovose giornate invernali, o meglio, quando i primi fiocchi di neve dipingono di bianco i campi già fecondati dal prezioso seme, vicino al focolare o dentro la stalla (d'una volta purtroppo) dove l'alito umidiccio del bestiame emana quel piacevole tepore, il contadino, munito di forbici e coltello a serramanico, comincia la spruatura dei vimini ovvero la pulitura di ogni singolo vimine per la lavorazione.



Vengono scelti per primi i "piroli", che rappresentano l'ossatura orizzontale della base del cesto.

Il loro numero varia a seconda della grandezza del cesto, in genere 8 - 10 unità.

Incastonati tra di loro, a forma di croci, vengono abilmente e pazientemente modellati intessendovi i vimini attorno, fino ad assumere una forma di raggio chiamato fondo.

La fase successiva consiste nel conficcare attorno al fondo un numero di vimini di spessore maggiore rispetto a quelli usati per la tessitura del fondo numericamente pari al quadruplo del numero dei piroli, 40.

Piegati all'insù e legati assieme, otteniamo un imbuto, ossatura verticale, su cui andremo ad intessere le calelle, canne opportunamente selezionate, stagionate, sbucciate e spaccate finemente.

Dopo mezz'ora di tessitura abbiamo già realizzato tre parti del nostro lavoro.

La fase finale, consistente nella modellatura del bordo o lappo e relativi manici, è molto importante e delicata: infatti un bordo ben elaborato, armonizza l'aspetto estetico, ed offre maggior resistenza all'oggetto.

Per quanto concerne i tempi di lavorazione possiamo dire che il tempo occorrente per realizzare un cesto della capacità di 5 kg. di uva o di olive occorrono circa due o tre ore.



# 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.



Circondarsi di cose  
belle e raffinate.





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.

il legno con  
fantasia



## 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.







## il calore del legno

Il castagno, un legno saldo e resistente è il protagonista di questa cucina in stile classico, quello che rievoca alla mente arredi pregiati, decori sobri e soluzioni di prestigio tipici dell'artigianalità italiana.



# Nuovi vini

### Il San Gimignano Rosso DOC

Vino Cellori

L'attribuzione della prima DOCG italiana alla Vernaccia di San Gimignano ha reso i viticoltori della zona sempre più consci delle enormi potenzialità di queste terre. Nel tempo si è sempre più rafforzata la consapevolezza che i vigneti del territorio potessero donare ulteriori grandi soddisfazioni anche con uvaggi rossi. Così è accaduto. Il "San Gimignano Rosso DOC" ha ulteriormente ampliato l'offerta dei prodotti di alto pregio. In particolare nella zona di Pancole nell'azienda agricola Cesani, già famosa per i suoi ottimi vini, nasce il vino "Cellori" - San Gimignano Rosso DOC che ha ricevuto subito notevoli apprezzamenti. Composto per l'80% di Sangiovese e per il 20% di Merlot vitato ad una altitudine di 350 m. s.l.m. questo corposo vino maturato in barriques di rovere francese per 10 mesi, con il suo colore rosso rubino e il suo gusto secco e caldo si abbina a piatti di selvaggina, arrosti e formaggi stagionati.



Il coraggio di investire e la consapevolezza che i vigneti del territorio potessero donare ulteriori grandi soddisfazioni.



Kammeo

Il mercato del vino vive un periodo di flessione considerevole. Le Aziende che negli anni hanno adottato una giusta politica dei prezzi abbinata ad un costante controllo della qualità, riescono comunque a fronteggiare queste condizioni. E' il caso della storica Azienda Cusona, dei Guicciardini Strozzi che, dal cuore della Toscana, ha prodotto e continua a produrre Vini di elevato pregio e di grande nobiltà. Una marcia in più inoltre è data dal fatto che, anche in tempi bui come questi, il coraggio di investire non sia mai mancato. L'acquisto da parte del Principe Girolamo Strozzi di un terreno a Pantelleria e precisamente alle pendici del vulcano Kuddia ha fatto sì che un'altra perla si potesse aggiungere alla gamma di prodotti già piuttosto ampia. Il Kammeo - Passito di Pantelleria DOC dal profumo intenso e persistente e dal sapore dolce ma non stucchevole è un ideale vino da meditazione, compagnia o dessert. Delizioso anche se abbinato a formaggi piccanti a pasta dura ed erborinati.



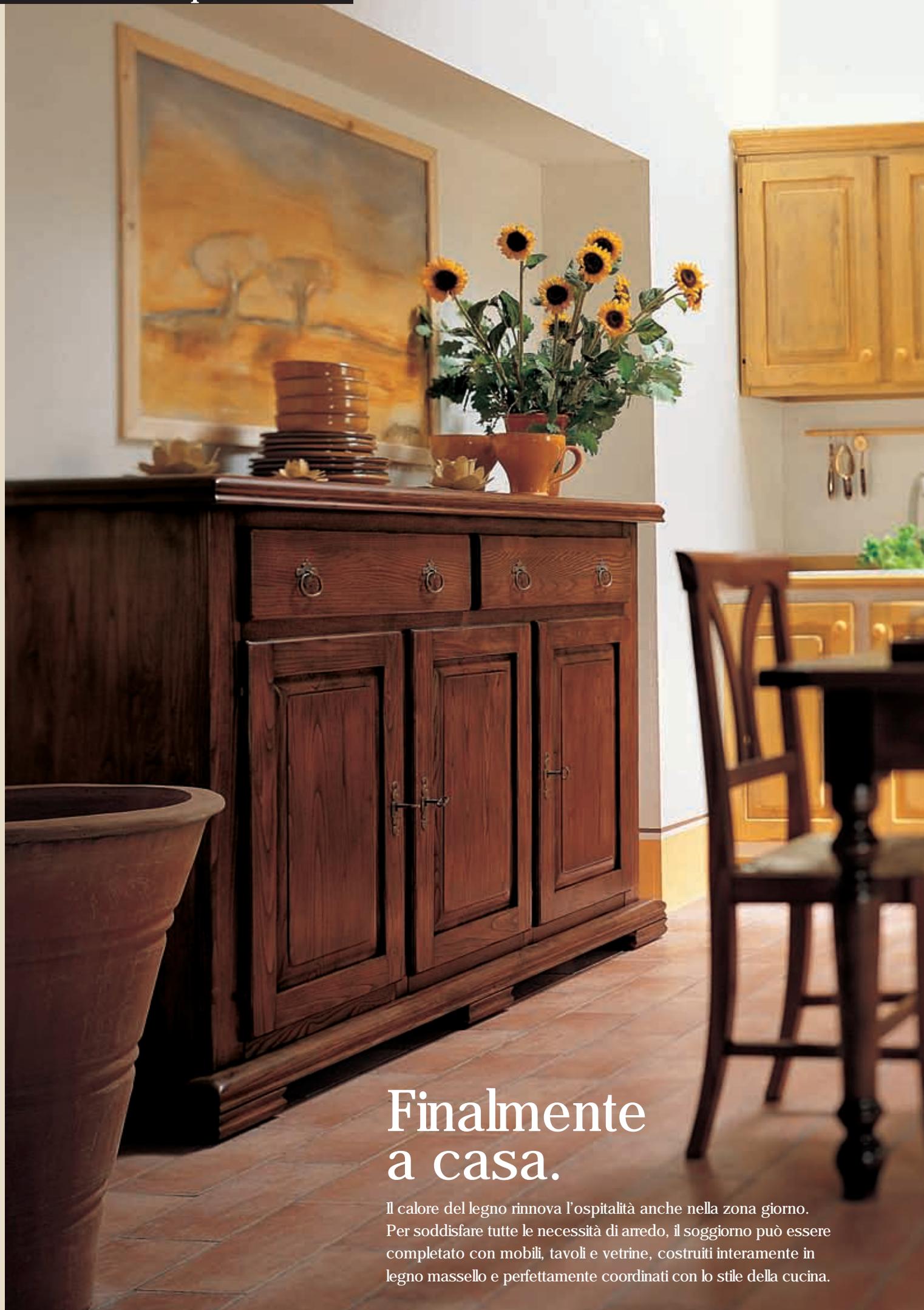
## Raffinate degustazioni

# guardando il Duomo di Firenze

### B.Gallo

Il raffinato design degli interni e un'atmosfera così sobria ed elegante, fatta di luci calde e pareti color crema fanno di B.Gallo un luogo unico. La volta del 1400 contrasta perfettamente con l'ascensore in cristallo che salendo al primo piano ci conduce in una splendida sala. Seduti o ... accomodati sui soffici divani possiamo sorseggiare sofisticati cocktails mentre dalle finestre, la facciata del Duomo di Firenze ci sovrasta. Dai tavoli con i piani in onice si irradia una luce soffusa ed è proprio in questo "restaurant café lounge" aperto dall'alba fino a tarda notte che possono aver luogo le nostre colazioni, le brevi pause caffè o la degustazione del té pomeridiano, nonché i nostri pranzi, i nostri incontri d'affari e le nostre cene a base di cucina toscana.





## 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.



# 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 abbinati ai tavoli possono essere scelte tra vari modelli e sono disponibili sia con sedile legno che in versione simil paglia.







cucine d'autore



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](http://www.cucinearca.it) - e-mail: [info@cucinearca.it](mailto:info@cucinearca.it)

