

Showroom



BRUMMEL IN MOSCOW

Apre, all'intero dell'Artplay Design Center, il primo punto vendita monomarca dell'azienda specializzata nella proposta di arredi di alta gamma e cucine di alta ebanisteria. Siamo nei pressi della metropolitana Kurskaya/Chkalovskaya, in uno dei distretti più fiorenti di Mosca, dove un ex edificio industriale di 75.000 metri quadrati si è trasformato nella nuova mecca del design. Punto d'incontro della vita culturale e del lusso cittadino. Qui Brummel, specializzata nella proposta di un Made in Italy di antica e nuova generazione, ha scelto di inaugurare il primo monomarca, mettendo in scena la sua grande capacità di fondere la tradizione ebanistica italiana con una sensibilità del tutto contemporanea. Dando forma a soluzioni eclettiche e originali, che riflettono un grande amore per la storia abbinato ad una viva curiosità per le culture più diverse. È nato cosi uno showroom senza tempo, che si sviluppa su un centinaio di metri quadrati e propone la filosofia aziendale attraverso masterpieces tra cui spiccano la collezione Marmolà, imperniata sul binomio artigianalità/alta tecnologia, e l'importante boiserie figlia della collezione Grand Gourmet, resa ancora più sofisticata da un intervento sartoriale su misura, per cui le colonne vengono arricchite da capitelli magistralmente intagliati con foglie di acanto realizzate con finitura platino. www.brummelcucine.it

Francesca De Ponti

BRUMMEL, a brand specialized in high-range furniture and kitchens, inaugurates the first flagship store in Moscow, inside the Artplay Design Center. Artplay Design Center, one of the first creative districts of Moscow, located in a former industrial space near the metro station Kurskaya / Chkalovskaya, occupies an entire city block with an area of 75,000 square meters and is recognized as an important part of the contemporary cultural panorama of the city. Here Brummel, a company specialized in - classic or modern - genuine Italian products, opened its first flagship store, thus exhibiting the company's unpaired ability to blend traditional wood-manufacturing techniques with contemporary design. The final result is eclectic and original, reflecting a deep passion for traditions, together with great interest for other cultures. In a timeless showroom of one hundred square meters, Brummel exposes his great masterpieces, including the collection Marmolà, featuring exquisite craftsmanship and high technologies, and Grand Gourmet, sophistically made by a refined individual tailoring intervention: boiserie columns are decorated with carved capitals expertly executed with an ornament in the form of acanthus leaves in a platinum finish. www.brummelcucine.it

LUXURY & SIMPLICITY

Queste le ricette alla base dei piatti di Italo Bassi. E queste le caratteristiche del nuovo ristorante che il rinomato chef ha aperto, con la moglie Tatiana Rozenfeld, a Porto Cervo. Il progetto, che rende omaggio a forme e colori del territorio sardo con un ambiente minimale e sofisticato, in cui prevalgono i toni del sabbia, si basa su un largo uso di Neolith® Calacatta Gold, cui è affidato il compito di uniformare nell'eleganza. Il risultato è uno spazio che ha tutto il fascino del marmo, con le sue venature naturali e leggermente dorate, ma non ne conserva i difetti (di reperimento, costo, posa e manutenzione). Perché, al contrario, vanta le proprietà intrinseche delle superfici compatte sinterizzate decorate digitalmente. "Stavamo cercando un materiale da cui trasparisse quell'aria di raffinatezza che viene dalla patina del tempo e dalla storia", spiega Italo Bassi. "E dato che il marmo Calacatta è uno dei più lussuosi del mondo, abbiamo capito subito che Calacatta Gold di Neolith era fatto per noi. Si tratta infatti di un prodotto stupefacente, a tutto tondo, che può essere facilmente posato sulla maggior parte delle superfici per coprire tutte le necessità pratiche e garantisce elevate prestazioni in termini di durabilità e igiene. Cosa particolarmente importante perché la preparazione del cibo richiede sempre elevati standard di sicurezza". www.domusmarmi.it

F.D.P.

These are the recipes on which the dishes created by Italo Bassi are based. And these are the features of the new restaurant that he has recently opened together with his wife Tatiana Rozenfeld in Porto Cervo, Sardinia. The project pays homage to the colors and shapes of Sardinia, dominated by sand nuances, and makes extensive use of Neolith® Calacatta Gold, entrusted to uniform the space elegance. The final result is a charming marble-based environment with natural and slightly gold veins, though without usually related flaws (availability, cost, laying and maintenance). On the contrary, it can boasts the typical qualities of compact sintered digitally decorated surfaces. "We were searching for a material with a refined look given by time and history", explains Italo Bassi. "Everybody knows that Calacatta marble is one of the finest in the world; therefore, we immediately understood that Calacatta Gold by Neolith was the product for us. It is an amazing, versatile materiaò, that can be easily laid on a large number of surfaces, and that ensures high performances in term of durability and hygiene. This is very important, because food preparing requires the highest standards in terms of safety". www.domusmarmi.it

