

kitchen



ACQUACOTTA
LE CUCINE DI GIORDANA MARCHETTI





contenuto summary

<i>A family passion</i>	pp. 5	Passione di famiglia
<i>Bordolese white</i>	pp. 9	Bordolese bianca
<i>Bordolese milk</i>	pp. 17	Bordolese latte
<i>Bordolese london</i>	pp. 25	Bordolese Londra
<i>Kines recipes</i>	pp. 37	Le ricette della kine
<i>Grand cuvée butterflies</i>	pp. 51	Grand cuvée farfalle
<i>Grand cuvée pomegranates</i>	pp. 59	Grand cuvée melograni
<i>Grand cuvée pois</i>	pp. 69	Grand cuvée pois
<i>Grand cuvée wine cellar</i>	pp. 77	Grand cuvée cantinetta
<i>Dindarello bamboo</i>	pp. 85	Dindarello bamboo
<i>Dindarello arch</i>	pp. 95	Dindarello arco
<i>Blanc de blanc</i>	pp. 101	Blanc de blanc
<i>Sauterne hazelnut</i>	pp. 107	Sauterne nocciola
<i>Sauterne with red shades</i>	pp. 115	Sauterne sfumature rosse
<i>Sauterne pierre chiaro finish</i>	pp. 121	Sauterne pierre chiaro
<i>Sauterne "the first"</i>	pp. 127	Sauterne "the first"
<i>Sassicaia</i>	pp. 131	Sassicaia
<i>Montello</i>	pp. 135	Montello
<i>Bonarda and barolo</i>	pp. 139	Bonarda e barolo
<i>Sakè</i>	pp. 141	Sakè
<i>Sakè with wall unit</i>	pp. 147	Sakè con libreria
<i>Chiaretto</i>	pp. 151	Chiaretto
<i>Simply home</i>	pp. 155	Semplicemente casa
<i>Simply home</i>	pp. 165	Semplicemente casa



passione di famiglia a family passion

Una passione tramandata e coltivata in una grande famiglia, una profonda conoscenza del legno e un grosso senso estetico con radici che traggono linfa dal territorio, danno vita ad Acquacotta.

La grande forza di queste cucine è tratta dal legno massello, dall'attenzione certosina nei dettagli, da una continua ricerca di nuovi colori e una cura maniacale per le finiture.

Le collezioni nascono in simbiosi con il mondo d'oggi pur rimanendo sensibili alle forme ed al contenuto estetico dal retrogusto retrò. L'Acquacotta al consumatore ci pensa davvero. Con progetti di cucine in grado di rispondere alle esigenze della vita contemporanea, dall'alto contenuto estetico con una forte personalità e una sapiente maestria artigianale. Per Marchetti ogni cucina ha la propria individualità, una particolare alchimia tra legno, che è una materia viva mai scontata, progetto, funzionalità ed estetica.

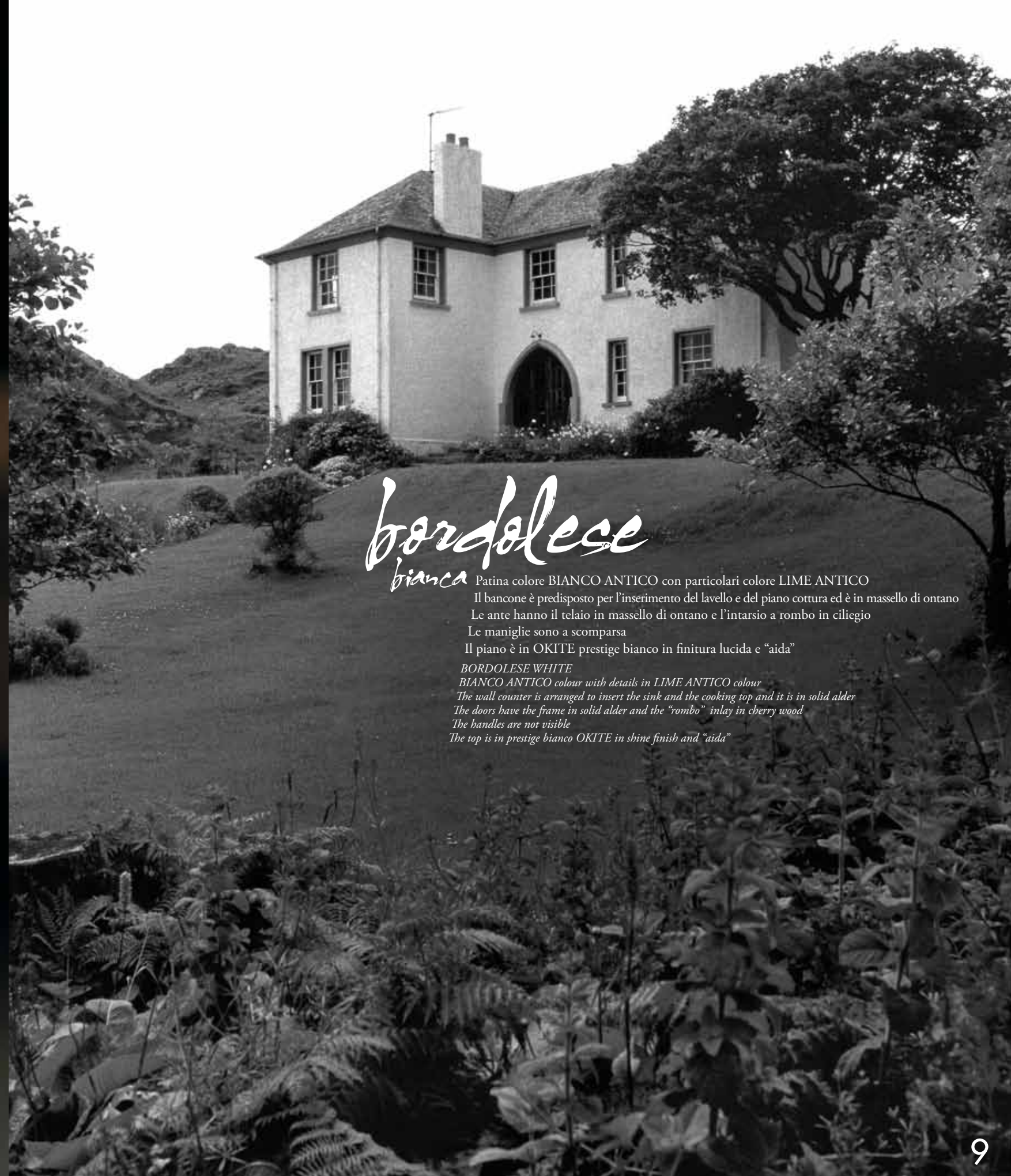
A handed down and cultivated family passion, a deep knowledge of wood and extreme good taste, with roots that draw vital energy from their environment, all this gives life to Acquacotta.

The strong point of these kitchens is the solid wood, with a particular attention for detail, a constant search for new colours and a fanatical care for finishings.

The collections are born together in a modern world but remain faithful to a retrò style with an old fashion flavour. Acquacotta really does think about their clients. All kitchens are designed capable to meet all needs of modern day life, with a high content of style along with strong personality and expertise craftsmanship.

For Marchetti every kitchen has its own individuality. A special blend between solid wood a living material, never to be taken for granted, project, functionality and style.





bordolese *bianca*

Patina colore BIANCO ANTICO con particolari colore LIME ANTICO

Il bancone è predisposto per l'inserimento del lavello e del piano cottura ed è in massello di ontano

Le ante hanno il telaio in massello di ontano e l'intarsio a rombo in ciliegio

Le maniglie sono a scomparsa

Il piano è in OKITE prestige bianco in finitura lucida e "aida"

BORDOLESE WHITE

BIANCO ANTICO colour with details in LIME ANTICO colour

The wall counter is arranged to insert the sink and the cooking top and it is in solid alder

The doors have the frame in solid alder and the "rombo" inlay in cherry wood

The handles are not visible

The top is in prestige bianco OKITE in shine finish and "aida"









bordolese latte

Patina MAESTRALE colore latte e colore BURRO ANTICO

Il bancone è predisposto per l'inserimento del lavello e del piano cottura ed è in massello di ontano

Le ante hanno il telaio in massello di ontano e l'intarsio a rombo in ciliegio

Le maniglie sono a scomparsa

Il piano è in massello di ontano con inserto in OKITE 2170 tabacco in finitura "aida"

BORDOLESE MILK

MAESTRALE latte colour and BURRO ANTICO colour

The wall counter is arranged to insert the sink and the cooking top and it is in solid alder

The doors have the frame in solid alder and the "rombo" inlay in cherry wood

The handles are not visible

The top is in solid alder with insert in OKITE 2170 tabacco in "aida" finish







FG 680
Sedia con braccioli / Chair with arms
FG 679
Sedia / Chair



MM 586
Tavolo / Table



bordolese
londra

Patina colore LONDRA ANTICO e patina OIL
Il bancone è predisposto per l'inserimento del lavello e del piano cottura ed è in massello di ontano. Le ante hanno il telaio in massello di ontano e l'intarsio a rombo in ciliegio. I pensili hanno un sopralzo a misura per arrivare a soffitto
Le maniglie sono a scomparsa. Il piano è in granito verde marinace lucido e OKITE 1934 marron emperador in finitura "aida". Il piano snack è in lamellare di rovere

BORDOLESE LONDON
LONDRA ANTICO colour and OIL finish
The wall counter is arranged to insert the sink and the cooking top and it is in solid alder
The doors have the frame in solid alder and the "rombo" inlay in cherry wood
The cabinets have an added storey with special size to reach the ceiling
The handles are not visible. The top is in verde marinace shine granite and OKITE 1934 marron emperador in "aida" finish. The snack-top is in oak blockboard











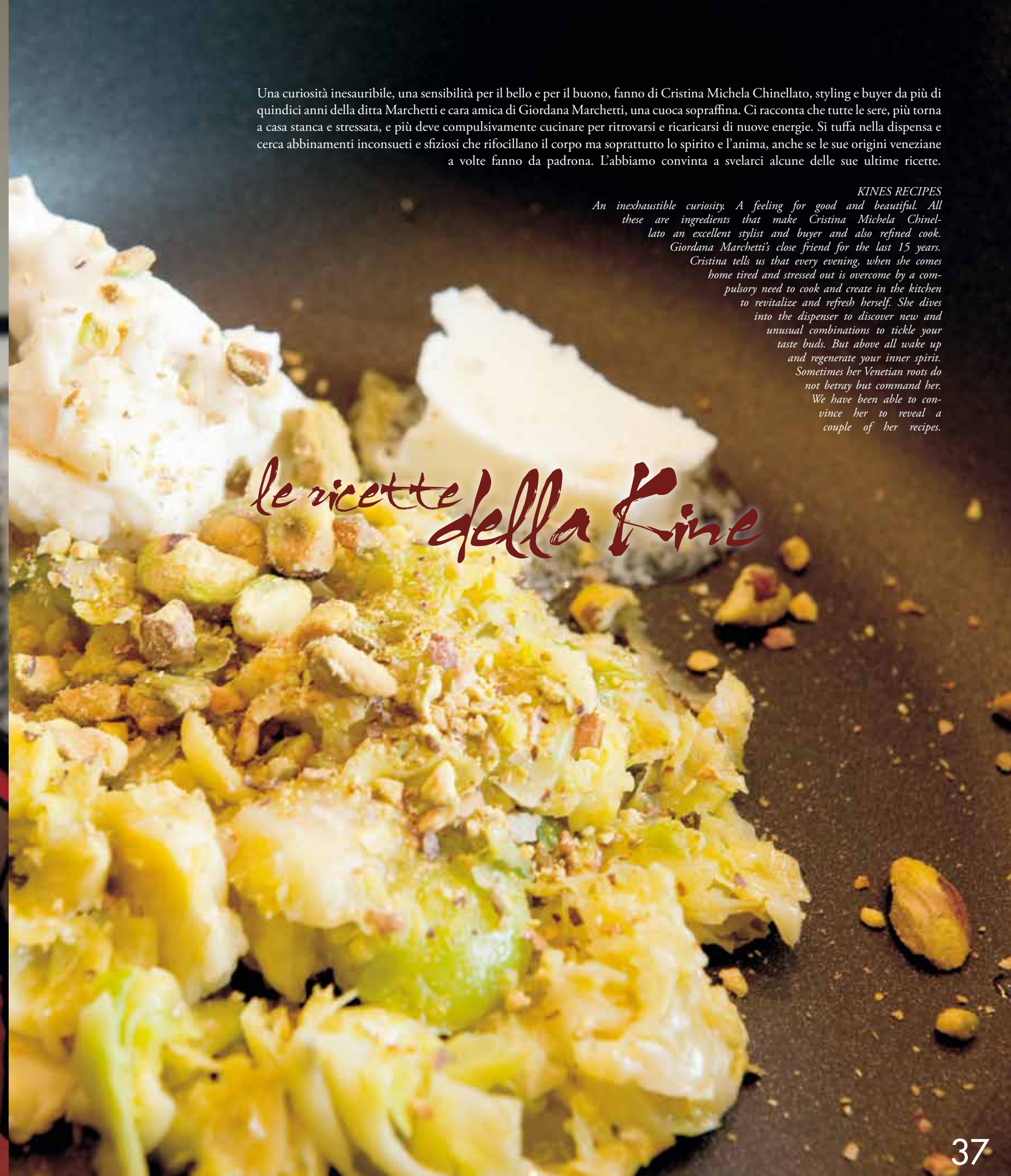


Una curiosità inesauribile, una sensibilità per il bello e per il buono, fanno di Cristina Michela Chinellato, styling e buyer da più di quindici anni della ditta Marchetti e cara amica di Giordana Marchetti, una cuoca sopraffina. Ci racconta che tutte le sere, più torna a casa stanca e stressata, e più deve compulsivamente cucinare per ritrovarsi e ricaricarsi di nuove energie. Si tuffa nella dispensa e cerca abbinamenti inconsueti e sfiziosi che rifocillano il corpo ma soprattutto lo spirito e l'anima, anche se le sue origini veneziane a volte fanno da padrona. L'abbiamo convinta a svelarci alcune delle sue ultime ricette.

KINES RECIPES

An inexhaustible curiosity. A feeling for good and beautiful. All these are ingredients that make Cristina Michela Chinellato an excellent stylist and buyer and also refined cook. Giordana Marchetti's close friend for the last 15 years. Cristina tells us that every evening, when she comes home tired and stressed out is overcome by a compulsory need to cook and create in the kitchen to revitalize and refresh herself. She dives into the dispenser to discover new and unusual combinations to tickle your taste buds. But above all wake up and regenerate your inner spirit. Sometimes her Venetian roots do not betray but command her. We have been able to convince her to reveal a couple of her recipes.

le ricette della Kine



Mondate e lavate le foglie del radicchio, quindi asciugatele e spezzettatele. Lavate bene il cedro e tagliatelo a listarelle sottili. Tritate grossolanamente le mandorle.

Versate in una ciotolina 1 cucchiaino di aceto, un pizzico di sale e 4 cucchiaini di olio, quindi emulsionate il tutto per circa due minuti fino ad ottenere una salsina omogenea.

Sistamate le foglie di radicchio in un'insalatiera, unite l'uvetta sultanina fatta rinvenire in acqua calda, il cedro e le mandorle. Irrorate con la salsina e mescolate delicatamente. Lasciate riposare per circa due ore prima di servire.

SALAD WITH RADICCHIO AND CEDAR

Clean the radicchio leaves, then dry them and break them into small pieces.

Clean very well the cedar and cut it in thin slices. Mince the almonds.

Pour in a little bowl one spoon of vinegar, a pinch of salt and 4 spoons of oil, so emulsify all for 2 minutes until you have an homogeneous sauce.

Put the radicchio leaves in a salad bowl, add the raisins sultana after having made it revive in hot water, the cedar and the almonds. Sprinkle with the sauce and mix softly.

Let it stand for about 2 hours before serving it.

*insalatata radicchio
e cedro*

Ingredients:

*3 heads of late radicchio
1 cedar
sultana raisins
peeled almonds
virgin olive oil
salt
vinegar*

Ingredienti:

3 cespi di radicchio tardivo di Treviso
1 cedro
uvetta sultanina
mandorle pelate
olio d'oliva extra vergine
sale
aceto

Dopo aver ben pulito le sardine si procede al risciacquo in acqua fredda. Scolate, vanno riposte su una carta assorbente da cucina e successivamente infarinate, facendo attenzione a togliere con cura la farina in eccesso.

Dopo aver versato l'olio in una padella e fatto riscaldare, si procede a friggere le sardine il tempo necessario a renderle morbide ma non troppo rosate. Salatele e fate raffreddare.
Nel frattempo preparate le cipolle che, secondo una antica ricetta, vanno cotte con lo stesso olio usato per friggere le sardine, proprio perchè l'olio un tempo era prezioso e veniva quanto più riutilizzato.

Dopo aver coperto il fondo della padella con un velo d'olio, aggiungete le cipolle, il vino e l'aceto, le foglie d' alloro, sale e pepe, coprite e fate cuocere sul fuoco sempre basso, mescolando ogni tanto per circa 45 minuti, finché le cipolle saranno tenere e trasparenti.

In una terrina di coccio o di vetro sistemate sul fondo del contenitore uno strato di cipolle, poi uno strato di sardine, un altro strato di cipolle piu' uvetta e pinoli e continuate cosi' fino ad esaurimento delle sardine e delle cipolle. L'ultimo strato deve essere delle cipolle, su cui potete posare le foglie d' alloro come decorazione.



Il composto va coperto e lasciato riposare preferibilmente a temperatura ambiente per almeno 24 ore (ancora meglio se 48 ore o oltre). La pietanza va sempre mangiata a temperatura ambiente anche se tenuta in frigo per conservarla.

Servite le sarde con la loro salsa, accompagnandole con polenta calda o fredda



MARINADE SARDINES

After having cleaned the sardines very well, rinse them in cold water. Once drained, put them on blotting paper, then flour them. Dry the sardines until they will are rose coloured, salt and cool them. With the same oil cook the onions.

In a pan put some oil and then add onions, wine and vinegar, bay leaves, salt and pepper, cover and cook for 45 minutes until onions are soft and transparent.

In a glass dish put a layer of onions, then a layer of sardines, another layer of onions with raisins and pine nuts, continue until you finish the ingredients. The last layer must be made of onions, where you can put bay leaves as a garnish.

*Cover and refrigerate for 24/48 hours.
Serve the sardines with their sauce, with hot or cold polenta.*



sarde in saor sardine marinate

*Ingredients:
1 kg of sardines cleaned of scales and entrails
you can leave heads and tails
1 kg of onions cut very thin
50 gr. of flour
vegetable oil, salt, pepper
125-200 ml of white vinegar
1 glass of white wine
4 bay leaves
pine nuts and raisins
a glass or pot case to marinade*

Ingredienti:
1 kg di sardine pulite di scaglie e interiora
teste e code si possono anche lasciare
1 kg di cipolle affettate molto sottilmente
50 gr. di farina
olio di semi, sale, pepe q.b.
125-200 ml di aceto bianco
1 bicchiere di vino bianco secco
4 foglie di alloro
pinoli ed uvette q.b.
un contenitore di vetro o di coccio per marinare



Ingredienti per la salsa (4 persone):
2000 gr. di broccoletti di bruxelles
200 gr. di gorgonzola dolce
80 gr. di pistacchi sgusciati
del parmigiano grattugiato
1 bicchiere di vino bianco secco
olio - sale - pepe bianco q.b.

*Ingredients for the sauce (serves 4):
2000 gr. of bruxelles broccoli
200 gr. of sweet gorgonzola cheese
80 gr. of shelled pistachio nuts
some grated parmigiano cheese
1 glass of white wine
oil – salt – white pepper*

tagliatelle

in salsa cremosa

I broccoletti vanno tagliati a pezzi, lavati e dopo essere stati scolati vanno versati in una padella con olio d'oliva caldo. Gli stessi vanno cotti con cura per circa 20/25 minuti, mescolando ogni tanto. A cottura ultimata aggiungete il gorgonzola. Nel frattempo cucinate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente affinché l'ultimazione della cottura avvenga nella padella con la salsa. Spadellate aggiungendo alla fine il parmigiano ed i pistacchi sbriciolati con le mani. Questa portata di grande gusto e sapore va servita assolutamente su un piatto caldo.

TAGLIATELLE IN CREAMY SAUCE

Slice up and clean the broccoli, drain, place in a pan with hot olive oil. Cook for 20/25 minutes and stir. When they are cooked add gorgonzola cheese. Meanwhile cook the tagliatelle in a large salted pot of hot water and drain, add the sauce and then the parmigiano cheese and garnish with crumbled pistachio nuts. Place in a serving platter and serve immediately.

RISOTTO WITH HAZELNUTS AND CASTELMAGNO CHEESE

Toast the hazelnuts in a preheated oven to 180° for 5 minutes and then crumble them. Mince the onion with most of the marjoram and brown them in a sauce pan with 20 gr. of butter for 3 minutes. Add the rice and cook it for 1-2 minutes.

Wet with a ladle of hot stock, adjust with salt and pepper. Add the hazelnut and half of the cheese. Cook for about 16 minutes, stir often adding some stock whenever it dries.



Two minutes before taking off the risotto from the flame, add left cheese and butter.

Place in a serving platter, garnish with the rest of marjoram and serve immediately.



Una ricetta golosa, interamente giocata sulle eccellenze piemonesi: il riso rosa Marchetti (un pregiato semifino locale), il robusto formaggio castelmagno e, per finire, le nocciole, che aggiungono una sfumatura dolce con un lieve retrogusto amaro.

Tostate le nocciole in forno caldo a 180° per 5 minuti e poi sminuzzatele. Tritate la cipolla con buona parte della maggiorana e rosolatele in una casseruola con 20 gr. di burro per 3 minuti. Quindi unite il riso e fatelo insaporire 1-2 minuti.

Bagnate con un mestolo di brodo caldo, regolate di sale e pepate. Aggiungete le nocciole e incorporate metà del formaggio. Proseguite la cottura per circa 16 minuti mescolando spesso e unendo un po' di brodo ogni volta che si asciuga.

Un paio di minuti prima di togliere il risotto dal fuoco, aggiungete il formaggio e il burro rimasti. Servite subito decorando con la maggiorana tenuta da parte.



risotto alle nocciole
con il castelmagno

*Ingredients (serves 4):
320 gr. of rice
60 gr. of grated castelmagno cheese
80 gr. of shelled hazelnuts
1 onion
1 bunch of marjoram
8 dl of vegetable stock
30 gr. of butter
salt, pepper*

Ingredienti per 4 persone:
320 gr. di riso rosa Marchetti (o altro riso bianco semifino)
60 gr. di formaggio castelmagno grattugiato
80 gr. di nocciole piemontesi sgusciate
una cipolla
un mazzetto di maggiorana
8 dl di brodo vegetale
30 gr. di burro
sale, pepe

Ingredienti (4 persone):
280 gr. di riso vialone nano
300 gr. di polpa di zucca mantovana a tocchetti
50 gr. di mandorle sgusciate
30 gr. di parmigiano reggiano grattugiato
uno scalogno
30 gr. di burro
8 dl di brodo di pollo
mezzo bicchiere di vino bianco
un cucchiaino di aceto balsamico
noce moscata
sale

*Ingredients (serves 4):
280 gr. of "vialone nano" rice
300 gr. of pumpkin pulp
50 gr. of shelled almonds
30 gr. of grated parmigiano cheese
1 shallot
30 gr. of butter
8 dl of chicken stock
half glass of white wine
1 tsp of aromatic vinegar
nutmeg
salt*

risotto alla zucca con le mandorle

In una casseruola rosolate lo scalogno tritato con 20 gr di burro e la zucca per 5 minuti. Unite l'aceto, lasciatelo assorbire, bagnate con un mestolo di brodo caldo, coprite e stufate a fiamma bassa per 7 minuti. Intanto tostate le mandorle per 5 minuti in forno e poi sminuzzatele.

Aggiungete le mandorle e il riso e fate insaporire per 1-2 minuti senza coperchio. Irrorate con il vino e lasciatelo evaporare; regolate di sale.

Bagnate con un mestolo di brodo caldo e proseguite la cottura per circa 16 minuti mescolando spesso e aggiungendo un po' di brodo ogni volta che si asciuga. Prima di togliere dal fuoco, unite il burro rimasto, il parmigiano e un po' di noce moscata.

In a casseruole dish brown the minced shallot with 20 gr. of butter and the pumpkin for 5 minutes. Add vinegar, 1 ladle of hot stock, cover and cook on low flame for 7 minutes. Meanwhile toast the almonds for 5 minutes in the oven and then crumble them.

Take off the lid, add almonds and rice and cook for 1-2 minutes. Add wine and let it evaporate; adjust with salt.

Wet with a ladle of hot stock and cook for 16 minutes, stir often adding some stock whenever it dries. Add leftover butter, parmigiano cheese and a little of nutmeg.

Dopo aver pulito le seppie in acqua fredda togliete tutte le interiora.

Mettete le seppie sotto l'acqua corrente e staccate la parte sottile dalla carne bianca e liscia.
Sminuzzate in pezzi piccoli i tentacoli e la parte carnosa bianca e lasciateli scolare in un colino.

In una padella versate un velo d'olio, aggiungete l'aglio, il pomodoro, le seppie con i tentacoli, le vescichette d'inchiostro, il vino, sale e pepe. Mescolate bene e rompete i sacchettiini di nero che coloriranno il tutto.

Portare ad ebollizione e continuate a cuocere abbassando la fiamma, molto lentamente e a pentola coperta fino a che saranno tenere (40/45 minuti circa). Mescolate di tanto in tanto. Lasciate evaporare per pochi minuti togliendo il coperchio. Aggiungete a fine cottura della maggiorana.

Servite con polenta.

Ingredienti (4 persone):
1 kg di seppie
1 bicchiere di vino bianco
olio d'oliva
sale, pepe
2 spicchi d'aglio
passata di pomodoro
maggiorana

STEWED CUTTLEFISHES WITH BLACK SAUCE

*After having cleaned the cuttlefishes in cold water take out entrails.
Put the cuttlefish under the running water and take off the thin part from the white smooth meat. Cut into small pieces, then place in a colander to drain.*

In a pan put some oil, add some garlic, cream of tomato, cuttlefish, small blister of ink, wine, salt and pepper. Stir and break the small black sacks, they will colour everything.

*Cover, boil on a low flame, until tender (about 40/45 minutes).
Remove lid and let evaporate it for few minutes. Once cooked add some marjoram.*

Serve with polenta.

Ingredient (serves 4):

1 kg of cuttlefish
1 glass of white wine
olive oil
salt, pepper
2 cloves of garlic
cream of tomato
marjoram



seppie in umido
con taccia nera



grand'cuvée
farfalle

Laccata colore GHIACCIO con particolari patina OIL
Casse e interni in laccato colore ROSSO FUOCO
Le ante decorate sono in listellare placcato ciliegio con bordo in massiccio di wengè. Gli intarsi a pois sono in acero e le farfalle in legno di padouk, wengè e acero tinto giallo e noce. Le ante si possono avere lisce senza disegni, in listellare placcato ciliegio con bordo in massiccio di wengè
Le ante con telaio sono in massello di rovere
L'attrezzatura interna è a richiesta: vassoi e cestoni porta bottiglie, ripiani estraibili, cassetti, taglieri, cassetti portaposate e portacoltelli con bilancia elettronica
Le maniglie in ceramica sono il modello bottone D 98, le altre cromate sono il modello piattina
Il piano è in OKITE 1665 bianco assoluto in finitura lucido e "aida"

GRAND CUVÉE BUTTERFLIES
Grand cuvée model butterflies drawing
Laccato GHIACCIO colour with details in OIL finish
Chests and internal parts in laccato ROSSO FUOCO colour
The decorated doors are in blockboard veneered in cherry with border in solid wengè
The pois inlays are in maple and the butterflies in padouk, wengè, maple yellow colour and walnut
The doors are also available smooth without drawings, in blockboard veneered in cherry with border in solid wengè
The doors with frame are in solid oak
The internal equipment is by request: trays and big baskets for bottles, pull-out shelves, drawers, chopping boards, cutlery tray drawers with electronic balance
The ceramic handles are the D 98 bottone model, the chromium-plated ones are the piattina model
The top is in OKITE 1665 bianco assoluto in shine and "aida" finish









grand cuvée melograni

Patina colore BIANCO ANTICO con particolari patina OIL
Il bancone è predisposto per l'inserimento del piano cottura ed ha un cassetto porta pentole, due taglieri e un cassetto portaposate con bilancia elettronica
Le ante decorate sono in listellare placcato ciliegio con bordo in massiccio di wengè
Gli intarsi ramo sono in legno di zebrano e i melograni sono in legno di wengè, rovere e noce biondo. Le ante si possono avere lisce senza disegni, in listellare placcato ciliegio con bordo in massiccio di wengè. Le ante con telaio sono in massello di rovere
L'attrezzatura interna è a richiesta: vassoi e cestoni porta bottiglie, ripiani estraibili, cassetti, taglieri, cassetti portaposate e portacoltelli con bilancia elettronica
Le colonne hanno un sopralzo a misura per arrivare a soffitto
Le maniglie in ceramica sono il modello mini melograno D 96, le altre cromate sono il modello piattina. Il piano è in OKITE 2170 tabacco in finitura lucido e "aida"

GRAND CUVÉE POMEGRANATES
BIANCO ANTICO colour with details in OIL finish
The counter is arranged to insert the cooking top and it has a big drawer for pots, two chopping boards and an internal cutlery tray drawer with electronic balance
The decorated doors are in blockboard veneered in cherry with border in solid wengè
The arm inlays are in zebrano and the pomegranates in wengè, oak and blond walnut
The doors are also available smooth without drawings, in blockboard veneered in cherry with border in solid wengè
The doors with frame are in solid oak
The internal equipment is by request: trays and big baskets for bottles, pull-out shelves, drawers, chopping board, cutlery tray drawers with electronic balance
The columns have an added storey with special size to reach the ceiling
The ceramic handles are the D 96 mini melograno, the chromium-plated ones are the piattina model
The top is in OKITE 2170 tabacco in shine and "aida" finish









MM 599
Vetrina / Glass cupboard



grand'cuvée pois

Laccato colore TURCHESE SCURO con particolari patina OIL
Le ante decorate sono in listellare placcato ciliegio con bordo in massiccio di wengè
Gli intarsi a pois sono in acero oppure wengè. Le ante si possono avere lisce senza
disegni, in listellare placcato ciliegio con bordo in massiccio di wengè
Le ante con telaio sono in massello di rovere. L'attrezzatura interna è a richiesta:
vassoi e cestoni porta bottiglie, ripiani estraibili, cassetti, taglieri, cassetti portaposa-
te e portacoltelli con bilancia elettronica. Le maniglie in ceramica sono il modello
groviglio D 97, le altre cromate sono il modello piattina
Il piano è in OKITE 1934 marron emperador lucido

GRAND CUVÉE POIS
Laccato TURCHESE SCURO colour with details in OIL finish
The decorated doors are in blockboard veneered in cherry with border in solid wengè
The pois inlays are in maple or in wengè
The doors are also available smooth without drawings, in blockboard veneered in cherry with border
in solid wengè
The doors with frame are in solid oak
The internal equipment is by request: trays and big baskets for bottles, pull-out shelves, drawers, chop-
ping boards, cutlery tray drawers with electronic balance
The ceramic handles are the D 97 groviglio, the chromium-plated ones are the piattina model
The top is in OKITE 1934 in shine marron emperador









grand cuvée cantinetta

Laccata colore GHIACCIO con particolari patina OIL

Casse e interni in laccato colore ROSSO FUOCO

Le ante decorate sono in listellare placcato ciliegio con bordo in massiccio di wengè

Gli intarsi a pois sono in acero e le farfalle in legno di padouk, wengè e acero tinto giallo e noce. Le ante si possono avere lisce senza disegni, in listellare placcato ciliegio con bordo in massiccio di wengè. Le ante con telaio sono in massello di rovere

L'attrezzatura interna è a richiesta: vassoi e cestoni porta bottiglie, ripiani estraibili, cassetti, taglieri, cassetti portaposate e portacoltelli con bilancia elettronica

Le maniglie in ceramica sono il modello bottone D 98, le altre cromate sono il modello piattina

GRAND CUVÉE WINE CELLAR

Laccato GHIACCIO colour with details in OIL finish

Chests and internal parts in laccato ROSSO FUOCO colour

The decorated doors are in blockboard veneered in cherry with border in solid wengè

The pois inlays are in maple and the butterflies in padouk, wengè and maple yellow colour and walnut

The doors are also available smooth without drawings, in blockboard veneered in cherry with border in solid wengè

The doors with frame are in solid oak

The internal equipment is by request: trays and big baskets for bottles, pull-out shelves, drawers, chopping boards, cutlery tray drawers with electronic balance

The ceramic handles are the D 98 bottone model, the chromium-plated ones are the piattina model









dindarello
bamboo



Patina colore GRIGIO ANTICO con particolari patina OIL
 Il bancone è predisposto per l' inserimento del piano cottura ed ha un cassettone porta pentole e un cassetto interno portaposate, portacoltelli e bilancia elettronica
 Tutte le ante sono in massello di ciliegio
 I fianchi decorativi sono con piedi e fregi intagliati e rifiniti a mano
 L'attrezzatura interna è a richiesta: vassoi e cestoni porta bottiglie, ripiani estraibili, cassetti, taglieri, cassetti portaposate e portacoltelli con bilancia elettronica
 Le colonne hanno un sopralzo a misura per arrivare a soffitto
 Le maniglie sono in ceramica modello bamboo piccolo, medio e grande D 87
 Il piano è in OKITE 1929 giallo Michelangelo in finitura "aida"

*GRIGIO ANTICO colour with details in OIL finish
 The counter is arranged to insert the cooking top and it has a big drawer for pots and an internal cutlery tray drawer and an electronic balance
 All the doors are in solid cherry
 The decorative sides have feet and decorations carved and finished by hand
 The internal equipment is by request: trays and big baskets for bottles, pull-out shelves, drawers, chopping boards, cutlery tray drawers with electronic balance
 The columns have an added storey with special size to reach the ceiling
 The handles are in ceramic bamboo small, medium and big D 87 model
 The top is in OKITE 1929 giallo Michelangelo in "aida" finish*







MM 567
Tavolo / Table
MM 570
Sedia / Chair





din darello
arco

Patina colore BIANCO ANTICO con particolari colore GRIGIO ANTICO. Il bancone è predisposto per l' inserimento del piano cottura ed ha un cassetto porta pentole e un cassetto interno portaposate, portacoltelli e bilancia elettronica. Tutte le ante sono in massello di ciliegio. I fianchi decorativi smussati sono con fregi intagliati e rifiniti a mano. I pomoli ovali piccoli sono in colore argento antico. Il piano è in granito palladio lucido.

BIANCO ANTICO colour with details in GRIGIO ANTICO colour
The counter is arranged to insert the cooking top and it has a big drawer for pots and an internal cutlery tray drawer and an electronic balance. All the doors are in solid cherry. The smoothed decorative sides have decorations carved and finished by hand. The small oval handles are in antique silver colour. The top is in palladio shine granite





MM 535
Sedia / Chair

ML 09
Tavolo a misura disponibile anche
con cassetto attrezzato
*Table with special size available also
with equipped drawer*





blanc de blanc

Laccato colore GHIACCIO con particolari patina OIL
 Il bancone è predisposto per l'inserimento del piano cottura ed ha due antine con intarsio all'interno "cagnolino e zampe". Tutte le ante sono in massello di ciliegio
 Le maniglie sono in ceramica con 12 soggetti diversi e le decorazioni a cuore sono in ferro
 Il piano è in listellare placcato rovere con bordo in massello di rovere e inserto in marmo biancone asiago effetto antico lucido

*Laccato GHIACCIO colour with details in OIL finish
 The counter is arranged to insert the cooking top and it has two doors with internal inlay "little dog and paw"
 All the doors are in solid cherry
 The handles are in ceramic with 12 different subjects and the heart decorations are in iron
 The top is in blockboard veneered in oak with border in solid oak and insert in biancone asiago marble with antique shine effect*







sauterne
nacciola





SAUTERNE NOCCIOLA

Laccato colore BURRO e particolari in MAESTRALE colore nocciola. Tutte le ante sono in massello di noce. Le ante modello rombo sono in massello di noce con intarsio in rovere e noce. È possibile avere anche l'anta modello tartaruga, vedi foto sauterne "the first". I fianchi smussati con capitello in rovere permettono di aumentare la profondità del top. I pomoli ovali piccoli sono in colore argento antico. Il piano è in OKITE 1929 giallo Michelangelo in finitura "aida".

SAUTERNE HAZELNUT

Laccato BURRO colour and details in MAESTRALE nocciola colour. All the doors are in solid walnut. The doors "rombo" model are in solid walnut with inlay in oak and walnut. It is available also the door "tartaruga" model, see sauterne photo "the first". The smoothed sides with oak capital allow to increase the depth of the top. The small oval handles are in antique silver colour. The top is made in OKITE 1929 giallo Michelangelo in "aida" finish.



Laccato colore PG PANNA con sfumature rosse e particolari in patina PIERRE CHIARO. Tutte le ante sono in massello di noce
Le ante modello rombo sono in massello di noce con intarsio in rovere e noce
È possibile avere anche l'anta modello tartaruga, vedi foto sauterne "the first"
Il bancone a muro è predisposto per l'inserimento del piano cottura ed è in massello di noce con ante in palquette di legno di noce, rovere ed abete vecchio
I fianchi smussati con capitello in rovere permettono di aumentare la profondità del top
I pomoli ovali grandi sono in ottone anticato
Il piano è in marmo giallo reale e in lamellare di rovere

SAUTERNE WITH RED SHADES
Laccato PG PANNA con sfumature rosse colour and details in PIERRE CHIARO finish. All the doors are in solid walnut
The doors "rombo" model are in solid walnut with inlay in oak and walnut
It is available also the door "tartaruga" model, see photo sauterne "the first"
The wall counter is arranged to insert the cooking top and it is in solid walnut with doors in palquette made of walnut, oak and old fir-wood
The smoothed sides with oak capital allow to increase the depth of the top
The big oval handles are in antique brass
The top is in giallo reale marble and in oak blockboard

sauterne
sfumature rosse







Laccato colore PG PANNA e particolari in patina PIERRE CHIARO
 Tutte le ante sono in massello di noce
 Le ante modello rombo sono in massello di noce con intarsio in rovere e noce
 È possibile avere anche l'anta modello tartaruga, vedi foto sauterne "the first"
 I fianchi smussati con capitello in rovere permettono di aumentare la profondità del top
 I pomoli ovali grandi sono in ottone anticato
 Il piano è in marmo giallo reale spazzolato e in lamellare di rovere

*Laccato PG PANNA colour and details in PIERRE CHIARO finish
 All the doors are in solid walnut
 The doors "rombo" model are in solid walnut with inlay in oak and walnut
 It is available also the door "tartaruga" model, see photo sauterne "the first"
 The smoothed sides with oak capital allow to increase the depth of the top
 The big oval handles are in antique brass
 The top is in brushed giallo reale marble and in oak blockboard*



*sauterne
 pierre chiaro*







Laccato colore PG PANNA e particolari in patina PIERRE SCURO

Tutte le ante sono in massello di noce

Le ante modello rombo sono in massello di noce con intarsio in rovere e noce

Le ante modello tartaruga sono in massello di noce e hanno un inserto in mosaico di legno ciliegio e noce. I fianchi smussati con capitello in rovere permettono di aumentare la profondità del top. I pomoli ovali grandi sono in ottone anticato

Il piano è in marmo giallo reale spazzolato

Laccato PG PANNA colour and details in PIERRE SCURO finish

All the doors are in solid walnut. The doors "rombo" model are in solid walnut with inlay in oak and walnut. The doors "tartaruga" model are in solid walnut and have a mosaic insert made of cherry wood and walnut

The smoothed sides with oak capital allow to increase the depth of the top

The big oval handles are in antique brass. The top is in brushed giallo reale marble

sauterne
the first





Laccato colore PG PANNA e particolari in patina PIERRE SCURO
 Tutte le ante sono in massello di noce. Le ante e i cassetti modello floreale sono
 in massello di noce con intarsio in noce, ciliegio e acero. La fascia sotto top è
 attrezzabile con cassetti, taglieri, cassetti portaposate e portacoltelli. I fianchi smussati
 con capitello in rovere permettono di aumentare la profondità del top
 I pomoli ovali piccoli sono in ottone anticato
 Il piano è in marmo rosso verona spazzolato

*Laccato PG PANNA colour and details in PIERRE SCURO finish
 All the doors are in solid walnut. The doors and the drawers "floreale" model are in solid walnut with
 inlay in walnut, cherry and maple wood
 The band under the top is available with drawers, chopping board, cutlery tray drawers
 The smoothed sides with oak capital allow to increase the depth of the top
 The small oval handles are in antique brass. The top is in brushed rosso verona marble*



caccicciaia





montello



Patina colore 500 VR con schienale in laccato PG PANNA
 Tutte le ante sono in massello di noce
 La fascia sotto top è attrezzabile con cassetti, taglieri, cassetti portaposate e porta coltelli
 I fianchi smussati con capitello in noce permettono di aumentare la profondità del top
 I pomoli ovali piccoli sono in ottone anticato
 Il piano è in granito sabbaiato

*500 VR finish with back panel in laccato PG PANNA finish
 All the doors are in solid walnut
 The band under the top is available with drawers, trenchers, cutlery tray drawers
 The smoothed sides with walnut capital allow to increase the depth of the top
 The small oval handles are in antique brass
 The top is in sand-blasted granite*





Modello Barolo
Patina noce tinta ciliegio. Tutte le ante sono in massello di noce
I fianchi smussati con capitello intagliato a mano permettono di aumentare la profondità del top. I pomoli a rosetta sono in ottone.
Il piano è in marmo rosso verona



Barolo model
Noce tinta ciliegio finish. All the doors are in solid walnut
The smoothed sides with carved by hand capital allow to increase the depth of the top.
The little rose handles are in brass. The top is in rosso verona marble



Modello Bonarda
Patina colore 500 VR
Tutte le ante sono in massello di noce
I fianchi smussati con capitello in noce permettono di aumentare la profondità del top. I pomoli a foglia, il rosone, la barra portapentole e i candelabri sono in ferro forgiato a mano. Il piano è in marmo bianco trani

Bonarda model
500 VR finish
All the doors are in solid walnut
The smoothed sides with walnut capital allow to increase the depth of the top
The leaf handles, the rosette, the bar for pots and the candelabra are in hand-forged iron.
The top is in bianco trani marble







Laccato colore NERO e patina OIL

Il bancone a muro è predisposto per l'inserimento del piano cottura ed è in massello di noce con ante in palquette di legno di noce, rovere ed abete vecchio. Il bancone da centro stanza è predisposto per l'inserimento di due basi da 60 centimetri ed è in massello di noce con ante in palquette di legno di noce, rovere ed abete vecchio. Tutte le ante sono in massello di rovere. Le maniglie sono disponibili nei colori ottone anticato, ottone lucido e acciaio satinato. Il piano è in ardesia brasiliana, spacco a vivo e in lamellare di rovere

Laccato NERO colour and OIL finish

*The wall counter is arranged to insert the cooking top and it is in solid walnut with doors in palquette made of walnut, oak and old fir-wood
The counter for the middle of the room is arranged to insert two 60 cm bases and is in solid walnut with doors in palquette made of walnut, oak and old fir-wood. All the doors are in solid oak
The handles are available in antique brass, shine brass and satinized steel. The top is in Brazilian slate, split at sight and in oak blockboard*





Laccato colore NERO e patina OIL
 Il bancone a muro è predisposto per l'inserimento del piano cottura
 ed è in massello di noce con ante in palquette di legno di noce,
 rovere ed abete vecchio
 La libreria e il bancone sono in massello di gattice
 Tutte le ante sono in massello di rovere
 Le maniglie sono disponibili nei colori ottone anticato, ottone luci-
 do e acciaio satinato. Il piano è in ardesia brasiliana, spacco a vivo

*SAKÈ WITH WALL UNIT. Laccato NERO colour and OIL finish
 The wall counter is arranged to insert the cooking top and it is in solid walnut
 with doors in palquette made of walnut, oak and old fir-wood
 The wall unit and the counter are in solid light poplar
 All the doors are in solid oak
 The handles are available in antique brass, shine brass and satinized steel
 The top is in Brazilian slate, split at sight*





chiaretto

Patina cerato naturale, casse ed interni in
laccato colore PG PANNA
Tutte le ante sono in massello di rovere
Le maniglie e i pomoli sono in ottone
Il piano è in marmo bianco trani

CHIARETTO
*Cerato naturale finish, chests and internal parts in laccato PG PANNA
colour
All the doors are in solid oak
The handles and the knobs are in brass
The top is in bianco trani marble*





Luminosa, aperta, leggera, romantica. Così ci accoglie a Mirandola in una delle sue ultime ristrutturazioni, Massimo Gennari titolare e spirito creativo della Gennari Arreda di Carpi.

Una casa completamente rivoluzionata. E' stata tagliata, svuotata da ogni parete superflua, creati volumi e grosse aperture verticali che danno carattere e leggerezza. La scelta inconfondibile di elementi in bianco e nero, marchio della Gennari Arreda, caratterizza la cucina che utilizza il modello Dindarello.

Full of light, airy and romantic. In Mirandola that's how we were welcome by Massimo Gennari in his last renovation. Owner and creative spirit of Gennari Arreda of Carpi.

The house has been cut and completely cleared out of any useless wall. Large volumes and vertical openings have been created giving character and lightness. The unmistakable choice of elements in black and white chosen from Gennari Arreda characterize the kitchen, where the "Dindarello" model has been used.



semplicemente casa
simply home









semplicemente casa
simply home

Sviluppo orizzontale, volumi netti, logica geometrica, grandi finestroni apribili su un terrazzo, caratterizzano questo appartamento che sarà abitato da Giordana Marchetti. La cucina modello Dindarello stretta e lunga, pensata per poter cucinare e non perdersi i bei tramonti che si spengono dietro i colli vicentini, è un esempio dell'alchimia che invade tutta la casa. Una particolare miscela tra elementi in legno massello, design, oggetti d'arte, ricordi di viaggio.

Horizontally developed, with clean cut spaces and a geometric logic. Large windows open onto a terrace that give character to this apartment where Giordana Marchetti will go and live. The "Dindarello" kitchen long and narrow purposely chosen so whilst cooking you don't miss the incredible sun when it sets behind the Vicentin hills. It's a perfect example of alchemy that fills the whole home. Particular attention has been given to the blend of solid wood, design, art objects and travel souvenirs.















PASSIONE DI FAMIGLIA - A FAMILY PASSION pp.5

Patina colore BIANCO ANTICO con particolari colore LIME ANTICO. Il bancone è predisposto per l'inserimento del lavello e del piano cottura ed è in massello di ontano. Le ante hanno il telaio in massello di ontano e l'intarsio a rombo in ciliegio. Le maniglie sono a scomparsa. Il piano è in OKITE prestige bianco in finitura lucida e "aida"



BORDOLESE LATTE - BORDOLESE MILK pp.17

Patina MAESTRALE colore latte e colore BURRO ANTICO. Il bancone è predisposto per l'inserimento del lavello e del piano cottura ed è in massello di ontano. Le ante hanno il telaio in massello di ontano e l'intarsio a rombo in ciliegio. Le maniglie sono a scomparsa. Il piano è in massello di ontano con inserto in OKITE 2170 tabacco in finitura "aida"

MAESTRALE latte colour and BURRO ANTICO colour. The wall counter is arranged to insert the sink and the cooking top and it is in solid alder
The doors have the frame in solid alder and the "rombo" inlay in cherry wood. The handles are not visible
The top is in solid alder with insert in OKITE 2170 tabacco in "aida" finish



LE RICETTE DELLA KINE - KINES RECIPES pp.37

Una curiosità inesauribile, una sensibilità per il bello e per il buono, fanno di Cristina Michela Chinellato styling e buyer da più di quindici anni della ditta Marchetti e cara amica di Giordana Marchetti, una cuoca sopraffina. L'abbiamo convinta a svelarci alcune delle sue ultime ricette.

An inexhaustible curiosity. A feeling for good and beautiful. All these are ingredients that make Cristina Michela Chinellato an excellent stylist and buyer and also refined cook. We have been able to convince her to reveal a couple of her recipes.



BORDOLESE BIANCA - BORDOLESE WHITE pp.9

BIANCO ANTICO colour with details in LIME ANTICO colour. The wall counter is arranged to insert the sink and the cooking top and it is in solid alder. The doors have the frame in solid alder and the "rombo" inlay in cherry wood. The handles are not visible.
The top is in prestige bianco OKITE in shine finish and "aida"



BORDOLESE LONDRA - BORDOLESE LONDON pp.25

Patina colore LONDRA ANTICO e patina OIL. Il bancone è predisposto per l'inserimento del lavello e del piano cottura ed è in massello di ontano. Le ante hanno il telaio in massello di ontano e l'intarsio a rombo in ciliegio. I pensili hanno un sopralzo a misura per arrivare a soffitto. Le maniglie sono a scomparsa. Il piano è in granito verde marinace lucido e OKITE 1934 marron emperador in finitura "aida". Il piano snack è in lamellare di rovere

LONDRA ANTICO colour and OIL finish
The wall counter is arranged to insert the sink and the cooking top and it is in solid alder
The doors have the frame in solid alder and the "rombo" inlay in cherry wood. The cabinets have an added storey with special size to reach the ceiling. The handles are not visible. The top is in verde marinace shine granite and OKITE 1934 marron emperador in "aida" finish



GRAND CUVÉE FARFALLE - GRAND CUVÉE BUTTERFLIES pp.51

Laccata colore GHIACCIO con particolari patina OIL. Casse e interni in laccato colore ROSSO FUOCO. Le ante decorate sono in listellare placcato ciliegio con bordo in massiccio di wengè. Gli intarsi a pois sono in acero e le farfalle in legno di padouk, wengè e acero tinto giallo e noce. Le ante si possono avere lisce senza disegni, in listellare placcato ciliegio con bordo in massiccio di wengè. Le ante con telaio sono in massello di rovere. L'attrezzatura interna è a richiesta: vassoi e cestoni porta bottiglie, ripiani estraibili, cassetti, taglieri, cassetti portaposate e portacoltelli con bilancia elettronica. Le maniglie in ceramica sono il modello bottone D 98, le altre cromate sono il modello piattina. Il piano è in OKITE 1665 bianco assoluto in finitura lucido e "aida"

Laccato GHIACCIO colour with details in OIL finish
Chests and internal parts in laccato ROSSO FUOCO colour. The decorated doors are in blockboard veneered in cherry with border in solid wengè. The pois inlays are in maple and the butterflies in padouk, wengè, maple yellow colour and walnut. The doors are also available smooth without drawings, in blockboard veneered in cherry with border in solid wengè. The doors with frame are in solid oak. The internal equipment is by request: trays and big baskets for bottles, pull-out shelves, drawers, chopping boards, cutlery tray drawers with electronic balance. The ceramic handles are the D 98 bottone model, the chromium-plated ones are the piattina model
The top is in OKITE 1665 bianco assoluto in shine and "aida" finish



GRAND CUVÉE MELOGRANI - GRAND CUVÉE POMEGRANATES pp.59

Patina colore BIANCO ANTICO con particolari patina OIL. Il bancone è predisposto per l'inserimento del piano cottura ed ha un cassettoni porta pentole, due taglieri e un cassetto portaposate con bilancia elettronica. Le ante decorate sono in listellare placcato ciliegio con bordo in massiccio di wengè. Gli intarsi ramo sono in legno di zebano e i melograni sono in legno di wengè, rovere e noce biondo. Le ante si possono avere lisce senza disegni, in listellare placcato ciliegio con bordo in massiccio di wengè. Le ante con telaio sono in massello di rovere



L'attrezzatura interna è a richiesta: vassoi e cestoni porta bottiglie, ripiani estraibili, cassetti, taglieri, cassetti portaposate e portacoltelli con bilancia elettronica. Le colonne hanno un sopralzo a misura per arrivare a soffitto. Le maniglie in ceramica sono il modello mini melograno D 96, le altre cromate sono il modello piattina. Il piano è in OKITE 2170 tabacco in finitura lucido e "aida"

BIANCO ANTICO colour with details in OIL finish
The counter is arranged to insert the cooking top and it has a big drawer for pots, two chopping boards and an internal cutlery tray drawer and with electronic balance. The decorated doors are in blockboard veneered in cherry with border in solid wengè. The arm inlays are in zebano and the pomegranates in wengè, oak and blond walnut. The doors are also available smooth without drawings, in blockboard veneered in cherry with border in solid wengè. The doors with frame are in solid oak. The internal equipment is by request: trays and big baskets for bottles, pull-out shelves, drawers, chopping board, cutlery tray drawers with electronic balance. The columns have an added storey with special size to reach the ceiling. The ceramic handles are the D 96 mini melograno, the chromium-plated ones are the piattina model. The top is in OKITE 2170 tabacco in shine and "aida" finish

L'attrezzatura interna è a richiesta: vassoi e cestoni porta bottiglie, ripiani estraibili, cassetti, taglieri, cassetti portaposate e portacoltelli con bilancia elettronica. Le maniglie in ceramica sono il modello bottone D 98, le altre cromate sono il modello piattina

Laccato GHIACCIO colour with details in OIL finish
Chests and internal parts in laccato ROSSO FUOCO colour. The decorated doors are in blockboard veneered in cherry with border in solid wengè. The pois inlays are in maple and the butterflies in padouk, wengè and maple yellow colour and walnut.

GRAND CUVÉE CANTINETTA - GRAND CUVÉE WINE CELLAR pp.77

Laccata colore GHIACCIO con particolari patina OIL. Casse e interni in laccato colore ROSSO FUOCO. Le ante decorate sono in listellare placcato ciliegio con bordo in massiccio di wengè. Gli intarsi a pois sono in acero e le farfalle in legno di padouk, wengè e acero tinto giallo e noce. Le ante si possono avere lisce senza disegni, in listellare placcato ciliegio con bordo in massiccio di wengè. Le ante con telaio sono in massello di rovere.

The doors are also available smooth without drawings, in blockboard veneered in cherry with border in solid wengè
The doors with frame are in solid oak. The internal equipment is by request: trays and big baskets for bottles, pull-out shelves, drawers, chopping boards, cutlery tray drawers with electronic balance. The ceramic handles are the D 98 bottone model, the chromium-plated ones are the piattina model.



DINDARELLO ARCO - DINDARELLO ARCH pp.95

Patina colore BIANCO ANTICO con particolari colore GRIGIO ANTICO. Il bancone è predisposto per l'inserimento del piano cottura ed ha un cassettoni porta pentole e un cassetto interno portaposate, portacoltelli e bilancia elettronica. Tutte le ante sono in massello di ciliegio. I fianchi decorativi smussati sono con fregi intagliati e rifiniti a mano. I pomoli ovali piccoli sono in colore argento antico. Il piano è in granito palladio lucido

BIANCO ANTICO colour with details in GRIGIO ANTICO colour
The counter is arranged to insert the cooking top and it has a big drawer for pots and an internal cutlery tray drawer and an electronic balance. All the doors are in solid cherry. The smoothed decorative sides have decorations carved and finished by hand. The small oval handles are in antique silver colour. The top is in palladio shine granite



GRAND CUVÉE POIS - GRAND CUVÉE POIS pp.69

Laccato colore TURCHESE SCURO con particolari patina OIL. Le ante decorate sono in listellare placcato ciliegio con bordo in massiccio di wengè. Gli intarsi a pois sono in acero oppure wengè. Le ante si possono avere lisce senza disegni, in listellare placcato ciliegio con bordo in massiccio di wengè. Le ante con telaio sono in massello di rovere. L'attrezzatura interna è a richiesta: vassoi e cestoni porta bottiglie, ripiani estraibili, cassetti, taglieri, cassetti



portaposate e portacoltelli con bilancia elettronica. Le maniglie in ceramica sono il modello groviglio D 97, le altre cromate sono il modello piattina. Il piano è in OKITE 1934 marron emperador lucido

Laccato TURCHESE SCURO colour with details in OIL finish. The decorated doors are in blockboard veneered in cherry with border in solid wengè
The pois inlays are in maple or in wengè
The doors are also available smooth without drawings, in blockboard veneered in cherry with border in solid wengè
The doors with frame are in solid oak
The internal equipment is by request: trays and big baskets for bottles, pull-out shelves, drawers, chopping boards, cutlery tray drawers with electronic balance
The ceramic handles are the D 97 groviglio, the chromium-plated ones are the piattina model
The top is in OKITE 1934 in shine marron emperador

elettronica. Le colonne hanno un sopralzo a misura per arrivare a soffitto. Le maniglie sono in ceramica modello bamboo piccolo, medio e grande D 87. Il piano è in OKITE 1929 giallo Michelangelo in finitura "aida"

GRIGIO ANTICO colour with details in OIL finish
The counter is arranged to insert the cooking top and it has a big drawer for pots and an internal cutlery tray drawer and an electronic balance. All the doors are in solid cherry. The decorative sides

DINDARELLO BAMBOO pp.85

Patina colore GRIGIO ANTICO con particolari patina OIL. Il bancone è predisposto per l'inserimento del piano cottura ed ha un cassettoni porta pentole e un cassetto interno portaposate, portacoltelli e bilancia elettronica. Tutte le ante sono in massello di ciliegio. I fianchi decorativi sono con piedi e fregi intagliati e rifiniti a mano. L'attrezzatura interna è a richiesta: vassoi e cestoni porta bottiglie, ripiani estraibili, cassetti, taglieri, cassetti portaposate e portacoltelli con bilancia

have feet and decorations carved and finished by hand. The internal equipment is by request: trays and big baskets for bottles, pull-out shelves, drawers, chopping boards, cutlery tray drawers with electronic balance. The columns have an added storey with special size to reach the ceiling. The handles are in ceramic bamboo small, medium and big D 87 model. The top is in OKITE 1929 giallo Michelangelo in "aida" finish



BLANC DE BLANC pp.101

Laccato colore GHIACCIO con particolari patina OIL. Il bancone è predisposto per l'inserimento del piano cottura ed ha due antine con intarsio all'interno "cagnolino e zampe". Tutte le ante sono in massello di ciliegio. Le maniglie sono in ceramica con 12 soggetti diversi e le decorazioni a cuore sono in ferro. Il piano è in listellare placcato rovere con bordo in massello di rovere e inserto in marmo biancone asiago effetto antico lucido

Laccato GHIACCIO colour with details in OIL finish
The counter is arranged to insert the cooking top and it has two doors with internal inlay "little dog and paw"
All the doors are in solid cherry. The handles are in ceramic with 12 different subjects and the heart decorations are in iron. The top is in blockboard veneered in oak with border in solid oak and insert in biancone asiago marble with antique shine effect marble

CONTENTS

SOMMARIO



SAUTERNE NOCCIOLA - SAUTERNE HAZELNUT pp.107

Laccato colore BURRO e particolari in MAESTRALE colore nocciola. Tutte le ante sono in massello di noce. Le ante modello rombo sono in massello di noce con intarsio in rovere e noce. È possibile avere anche l'anta modello tartaruga, vedi foto sauterne "the first". I fianchi smussati con capitello in rovere permettono di aumentare la profondità del top. I pomoli ovali piccoli sono in colore argento antico. Il piano è in OKITE 1929 giallo Michelangelo in finitura "aida"

Laccato BURRO colour and details in MAEST-



SAUTERNE PIERRE CHIARO - SAUTERNE PIERRE CHIARO FINISH pp.121

Laccato colore PG PANNA e particolari in patina PIERRE CHIARO. Tutte le ante sono in massello di noce. Le ante modello rombo sono in massello di noce con intarsio in rovere e noce. È possibile avere anche l'anta modello tartaruga, vedi foto sauterne "the first". I fianchi smussati con capitello in rovere permettono di aumentare la profondità del top. I pomoli ovali grandi sono in ottone anticato. Il piano è in marmo giallo reale spazzolato e in lamellare di rovere



SASSICAIA pp.131

Laccato colore PG PANNA e particolari in patina PIERRE SCURO. Tutte le ante sono in massello di noce. Le ante e i cassetti modello floreale sono in massello di noce con intarsio in noce, ciliegio e acero. La fascia sotto top è attrezzabile con cassetti, taglieri, cassetti portaposate e portacoltelli. I fianchi smussati con capitello in rovere permettono di aumentare la profondità del top. I pomoli ovali piccoli sono in ottone anticato. Il piano è in marmo rosso verona spazzolato

Laccato PG PANNA colour and details in PIERRE

RALE nocciola colour. All the doors are in solid walnut. The doors "rombo" model are in solid walnut with inlay in oak and walnut. It is available also the door "tartaruga" model, see sauterne photo "the first"

The smoothed sides with oak capital allow to increase the depth of the top. The small oval handles are in antique silver colour. The top is made in OKITE 1929 giallo Michelangelo in "aida" finish

Laccato colore PG PANNA con sfumature rosse e particolari in patina PIERRE CHIARO. Tutte le ante sono in massello di noce. Le ante modello rombo sono in massello di noce con intarsio in rovere e noce. È possibile avere anche l'anta modello tartaruga, vedi foto sauterne "the first". Il bancone a muro è predisposto per l'inserimento del piano cottura ed è in massello di noce con ante in palquette di legno di noce, rovere ed abete vecchio.

I fianchi smussati con capitello in rovere permettono di aumentare la profondità del top. I pomoli ovali grandi sono in ottone anticato. Il piano è in marmo giallo reale e in lamellare di rovere

SAUTERNE SFUMATURE ROSSE - SAUTERNE WITH RED SHADES pp.115

Laccato PG PANNA con sfumature rosse colour and details in PIERRE CHIARO finish. All the doors are in solid walnut. The doors "rombo" model are in solid walnut with inlay in oak and walnut. It is available also the door "tartaruga" model, see photo sauterne "the first".

The wall counter is arranged to insert the cook-



ing top and it is in solid walnut with doors in palquette made of walnut, oak and old fir-wood. The smoothed sides with oak capital allow to increase the depth of the top. The big oval handles are in antique brass. The top is in giallo reale marble and in oak blockboard



SAUTERNE "THE FIRST" pp.127

Laccato colore PG PANNA e particolari in patina PIERRE SCURO. Tutte le ante sono in massello di noce. Le ante modello rombo sono in massello di noce con intarsio in rovere e noce. Le ante modello tartaruga sono in massello di noce e hanno un inserto in mosaico di legno ciliegio e noce. I fianchi smussati con capitello in rovere permettono di aumentare la profondità del top. I pomoli ovali grandi sono in ottone anticato. Il piano è in marmo giallo reale spazzolato.

Laccato PG PANNA colour and details in PIERRE SCURO finish. All the doors are in solid walnut. The doors "rombo" model are in solid walnut with inlay in oak and walnut. The doors "tartaruga" model are in solid walnut and have a mosaic insert made of cherry wood and walnut. The smoothed sides with oak capital allow to increase the depth of the top. The big oval handles are in antique brass. The top is in brushed giallo reale marble.



MONTELLO pp.135

500 VR finish with back panel in laccato PG PANNA finish. All the doors are in solid walnut. The band under the top is available with drawers, trenchers, cutlery tray drawers. The smoothed sides with walnut capital allow to increase the depth of the top. The small oval handles are in antique brass. The top is in sand-blasted granite

Patina colore 500 VR con schienale in laccato PG PANNA. Tutte le ante sono in massello di noce. La fascia sotto top è attrezzabile con cassetti, taglieri, cassetti portaposate e porta coltelli. I fianchi smussati con capitello in noce permettono di aumentare la profondità del top. I pomoli ovali piccoli sono in ottone anticato. Il piano è in granito sabbiato.



BONARDA E BAROLO pp.139

MODELLO BONARDA Patina colore 500 VR. Tutte le ante sono in massello di noce. I fianchi smussati con capitello in noce permettono di aumentare la profondità del top. I pomoli a foglia, il rosone, la barra portapentole e i candelabri sono in ferro forgiato a mano. Il piano è in marmo bianco trani



SAKE CON LIBRERIA - SAKÈ WITH WALL UNIT pp.147

Laccato colore NERO e patina OIL. Il bancone a muro è predisposto per l'inserimento del piano cottura ed è in massello di noce con ante in palquette di legno di noce, rovere ed abete vecchio. La libreria e il bancone sono in massello di gattice. Tutte le ante sono in massello di rovere. Le maniglie sono disponibili nei colori ottone anticato, ottone lucido e acciaio satinato. Il piano è in ardesia brasiliana, spacco a vivo



BONARDA MODEL 500 VR finish. All the doors are in solid walnut. The smoothed sides with walnut capital allow to increase the depth of the top. The leaf handles, the rosette, the bar for pots and the candelabra are in hand forged iron. The top is in bianco trani marble

MODELLO BAROLO Patina noce tinta ciliegio. Tutte le ante sono in massello di noce. I fianchi smussati con capitello intagliato a mano permettono di aumentare la profondità del top. I pomoli a rosetta sono in ottone. Il piano è in marmo rosso verona

BAROLO MODEL Noce tinta ciliegio finish. All the doors are in solid walnut. The smoothed sides with carved by hand capital allow to increase the depth of the top. The little rose handles are in brass. The top is in rosso verona marble



SAKE pp.141

Laccato colore NERO e patina OIL. Il bancone a muro è predisposto per l'inserimento del piano cottura ed è in massello di noce con ante in palquette di legno di noce, rovere ed abete vecchio. Il bancone da centro stanza è predisposto per l'inserimento di due basi da 60 centimetri ed è in massello di noce con ante in palquette di legno di noce, rovere ed abete vecchio. Tutte le ante sono in massello di rovere. Le maniglie sono disponibili nei colori ottone anticato, ottone lucido e acciaio satinato. Il piano è in ardesia brasiliana, spacco a vivo e in lamellare di rovere

Laccato NERO colour and OIL finish. The wall counter is arranged to insert the cooking top and it is in solid walnut with doors in palquette made of walnut, oak and old fir-wood. The counter for the middle of the room is arranged to insert two 60 cm bases and is in solid walnut with doors in palquette made of walnut, oak and old fir-wood. All the doors are in solid oak. The handles are available in antique brass, shine brass and satinized steel. The top is in Brazilian slate, split at sight and in oak blockboard



CHIARETTO pp.151

Patina cerato naturale, casse ed interni in laccato colore PG PANNA. Tutte le ante sono in massello di rovere. Le maniglie e i pomoli sono in ottone. Il piano è in marmo bianco trani

Cerato naturale finish, chests and internal parts in laccato PG PANNA colour. All the doors are in solid oak. The handles and the knobs are in brass. The top is in bianco trani marble



SEMPLICEMENTE CASA - SIMPLY HOME pp.165

Sviluppo orizzontale, volumi netti, logica geometrica, grandi finestroni apribili su un terrazzo, caratterizza-no questo appartamento che sarà abitato da Giordana Marchetti. La cucina modello Dindarello stretta e lunga, pensata per poter cucinare e non perdersi i bei tramonti che si spengono dietro i colli vicentini, è un esempio dell'alchimia che invade tutta la casa. Una particolare miscela tra elementi in legno massello, design, oggetti d'arte, ricordi di viaggio. Horizontally developed, with clean cut spaces and

a geometric logic. Large windows open onto a terrace that give character to this apartment where Giordana Marchetti will go and live. The "Dindarello" kitchen long and narrow purposely chosen so whilst cooking you don't miss the incredible sun when it sets behind the Vicentin hills. It's a perfect example of alchemy that fills the whole home. Particular attention has been given to the blend of solid wood, design, art objects and travel souvenirs.

CONTENTS

SOMMARIO

Ringraziamenti - *Thanks*

Uno speciale ringraziamento alle aziende che hanno collaborato con i loro splendidi oggetti.
BROGGI 1818: www.broggi.it
CERAMICHE DAL PRA': www.ceramichedalpra.com
FASA: www.fasapentole.com
FINN FORM ITALIA: www.finnform.it
ITALO OTTINETTI: www.ottinetti.it
MELOGRANOBLU: www.melogranoblu.com
RINA MENARDI: www.rinamenardi.com
RUFFONI: www.ruffoni.net
TVS: www.tvs-spa.it
Per i quadri OSCAR ALESSI: info@oscaralessi.it

Possible by
Concept: III Millennium
Photo: Maurizio Marcato
Styling/Buyer: Cristina Chinellato
Copy: Giordana Marchetti
Translation: Susan Alison Etté
Color Separation: Comer
Print: Tipolitografica CS

© 2010 terzomillennium.net
E' vietata qualsiasi forma di riproduzione.
All rights reserved. No parts of this publication may be reproduced in any form.

Le riproduzioni dei colori sono da considerarsi indicative.
The colour reproductions must be considered approximate.

MARCHETTI
MOBILIFICIO D'ARTE s.p.a.



Marchetti Mobilificio d'Arte s.p.a.
Via Pozzetto, 153 - 35013 Cittadella - Padova (PD) ITALIA
Tel.-ph.: +39 049 940 1800
www.acquacottabymarchetti.com