

Catalogo



13•14•15 maggio 2011

PEONIA

"festosa eleganza della campagna"



Dal 1973 la Società Actis per il Golf è specializzata nella manutenzione dei tappeti erbosi ad alti livelli.

La clientela è principalmente costituita da grandi proprietà, campi sportivi e campi da golf.

La linea di prodotti, attinta dalla produzione delle migliori aziende mondiali ed affiancata da alcune linee di prodotti costruite da produttori nazionali dietro proprie specifiche, è in grado di soddisfare le esigenze del più attento professionista.

Concessionari ufficiali John Deere Aree Verdi e Golf&Turf per Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta, Nord Lombardia, Emilia, Puglia e Sardegna. Una collaborazione che permette di annoverare tra la propria clientela 5 tra i migliori 10 Circoli di golf in Italia.

Affidabilità e Professionalità sono il loro motto.



JOHN DEERE

www.actisgolf.com



La prima Agrigelateria d'Italia collocata sulle alture del PIANALTO di POIRINO in affaccio al torrente Banna e all'abitato di Poirino da cui dista circa 2Km. Nell'adiacente Az. Agricola si produce il latte che verrà trasformato in gelato, tra cui primeggia il Fiordilatte base principale per le nostre specialità, a questo seguono altri gusti a base crema tra cui la nocciola con la Tonda Gentile delle Langhe e il Pistacchio di Bronte. I gusti frutta, che non contengono latte ma solo frutta fresca, seguono la stagionalità e il gusto fragola, con frutta di nostra produzione, si può gustare nel periodo di produzione da aprile ad ottobre. Non solo gelato ma anche altre golosità quali cioccolate e zabajoni, torte da forno ecc. Il tutto situato in un ampio parco con giochi per bambini ed ora ampliato con lo stagno della Tinca dorata gobba del Pianalto e il teatro all'aperto con le fontanelle ed i giochi d'acqua.

AGRIGELATERIA SAN PE'

CASCINA SAN PIETRO 29/A 10046 POIRINO

TEL. 0119452651

altre punti vendita :

EATALY TORINO Via Nizza 226

EATALY PINEROLO Via Poirino 104

info@agrigelateria.eu

www.agrigelateria.it





ATIVA (Autostrada Torino Ivrea Valle d'Aosta) è una Società per Azioni costruita a Torino il 2 agosto del 1954 per iniziativa della Provincia e del Comune di Torino, con l'obiettivo di costruire e di gestire arterie autostradali a pedaggio in regime di concessione. Nel corso degli anni '90 la Società è stata interessata dal processo di privatizzazione del comparto autostradale italiano. Le tratte autostradali della rete ATIVA si sviluppano nell'ambito della provincia di Torino e hanno un'estensione complessiva di circa 165 km. L'autostrada Torino - Ivrea - Quincinetto e la bretella Ivrea - Santhià costituiscono parte di un asse di grande comunicazione internazionale transalpina che collega il nord - ovest della penisola italiana al centro - nord del continente europeo attraverso la Valle d' Aosta, il Traforo del Monte Bianco e il Traforo del Gran San Bernardo. Il SATT (Sistema Autostradale Tangenziale Torinese) è un semicerchio autostradale che si sviluppa ai margini dell'area metropolitana torinese e raccorda tra di loro le diverse autostrade che convergono sulla capitale subalpina. L'autostrada Torino - Pinerolo si configura come una lunga diramazione verso sud - ovest, nella direzione delle valli del Pellice e del Chisone e delle stazioni turistiche del comprensorio del Sestriere.

ATIVA è fortemente impegnata nell'individuazione, definizione e realizzazione di iniziative volte a migliorare la sicurezza della rete autostradale in concessione con l'obiettivo primario di rendere più agevole, rapida e sicura la mobilità delle persone e delle merci per lo sviluppo dell'economia del territorio; ha inoltre realizzato e realizza numerosi interventi finalizzati al restauro di opere d'arte, di testimonianze del passato e al miglioramento dell'ambiente e del paesaggio considerandoli, con particolare soddisfazione, un importante valore aggiunto.



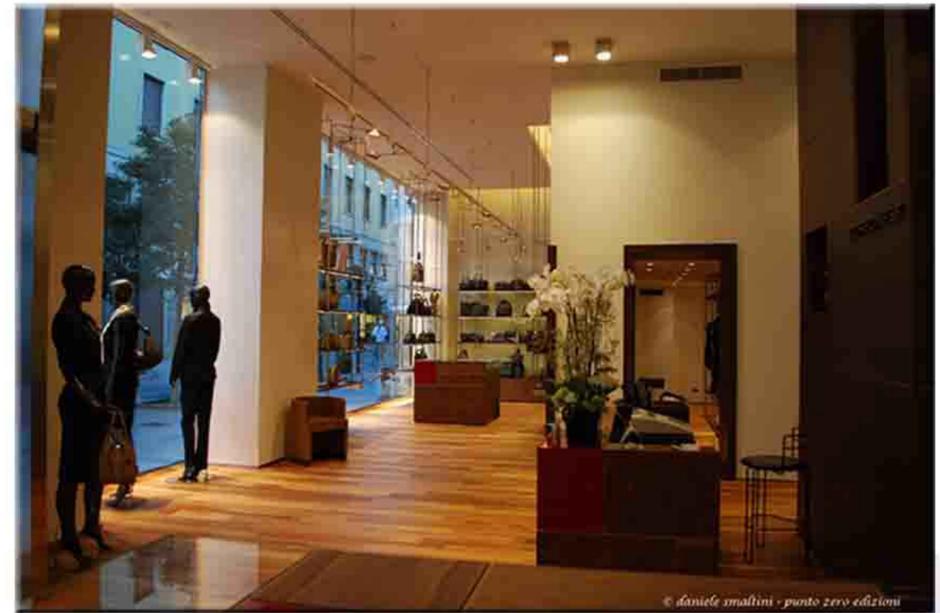
BORBONESE

“La storia di un marchio”

La bottega – laboratorio BORBONESE già attiva dai primi anni del 900 nella fornitura di bottoni - è acquisita da Lucia Lorenzoni Ginestrone, modista affermata in città. Negli anni '50 Umberto Ginestrone dà inizio allo sviluppo della griffe BORBONESE. Nel '63 inizia la collaborazione di Umberto con Edoardo Calcagno e, al motto di “Gli accessori sono protagonisti.....l'abito segue”, le creazioni dei due giovani stilisti caratterizzati da una grande ricerca di forme e materiali innovativi iniziano a farsi riconoscere in campo internazionale. Umberto ed Edoardo richiedono, con decreto del Presidente della Repubblica, il cognome Borbonese e diventano Umberto Borbonese ed Edoardo Borbonese. Dagli anni '70 tutte le più prestigiose maison come Valentino, Ungaro, Galitzine, Yves Saint Laurent si avvalgono per le proprie creazioni couture della collaborazione di BORBONESE. Nel 1971 nasce la produzione di una linea di borse rivoluzionarie che uniscono forme leggere, sfoderate e destrutturate a un'inedita morbidezza e resistenza, resa possibile grazie ad un procedimento di lavorazione esclusivo della pelle scamosciata. Nasce così l'Occhio di Pernice.

L'O.P.: non segno grafico, non monogramma, ma particolare trattamento dell'agnello scamosciato ad effetto maculato che distingue questa pelle da tutte le altre e che connota ancora oggi inconfondibilmente l'identità BORBONESE. Gli accessori diventano vere e proprie borse ready-to-wear, dall'incredibile modernità come nel caso della “Sexy” e della “mezza luna”, chiuse con la Piastrina a Lingotto, tra i primi tiralampo col logo nella Storia della Moda. L'inconfondibile targhetta dorata è diventata uno dei simboli di BORBONESE, insieme alla Vite, altro emblema caratteristico del marchio. Ancora oggi, Giovanna e Bianca Borbonese, figlie di Umberto, proseguono nella gestione Torinese di una griffe ormai conosciuta a livello mondiale.

www.borbonese.com





Allevamento di bufale e caseificio

L' Azienda Agricola Chicco Luca si trova a Carmagnola in Cascina Ghirarda; condotta a livello familiare, si impegna in questo tipo di allevamento ormai da diversi anni.

L'impiego esclusivo di alimenti prodotti all'interno di queste strutture e l'attenzione per la cura ed il benessere dei propri animali, permettono di avere una maggiore sicurezza nella produzione di latte ed una qualità superiore sul prodotto trasformato dal caseificio. Il latte delle bufale, munto quotidianamente, viene trasformato con cura nel caseificio aziendale in prodotti genuini e semplici.



PUNTI VENDITA

Azienda agricola

Via Castellero, 5 - Carmagnola

tel. Luca 339.7123912

Massimo 368.7733444

Macelleria Burzio

Via Valobra, 35 - Carmagnola

tel. 011.9721575

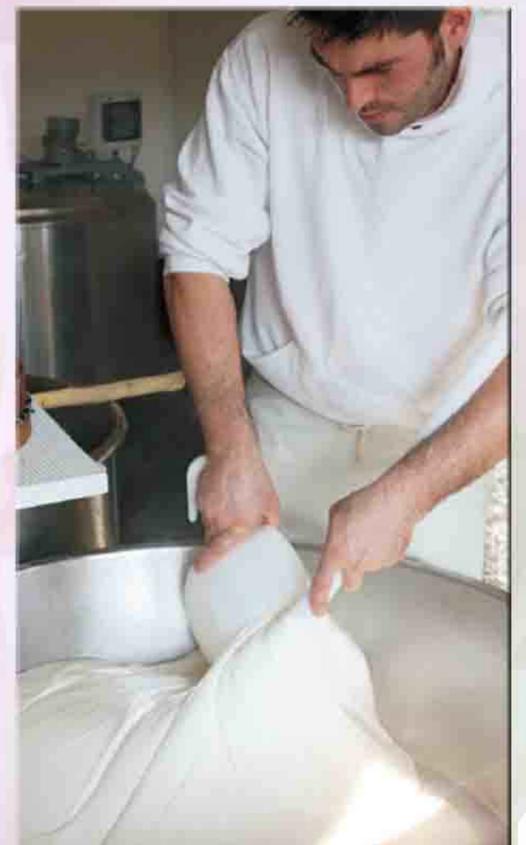
Mozzarelle

Bocconcini

Scamorze

Formaggi

Ricotta



www.chiccoluca.it

dubarry

of Ireland



Dagli inizi alle attuali collezioni...

1937, Contea di Galway, Irlanda - Anno di inizio dell'attività. Il nome deriva dalla passione e devozione derivante dalla storia d'amore tra Madam DuBarry e Luigi XV. E' così iniziato l'amore e la devozione per l'artigianato, il design e la perfezione, portando a produrre i primi tradizionali mocassini fatti tutti a mano.

Ispirazione dalla bellezza, dallo spirito e dal patrimonio della nostra isola - leggende Celtiche ed una ricca storia. Campagne mozzafiato e coste tempestose. Condividere l'ebbrezza dello sport con amici e poi condividere il calore di un focolare con gli sconosciuti.. questi sono i principali elementi che questa casa ama condividere con il pubblico attraverso le proprie collezioni.

Artigiani da sempre - Oltre settanta anni di conoscenza ed esperienza, mantenendo il passo con lo sviluppo nei materiali e nella fabbricazione.

Oggi - Le conoscenze accumulate dai propri designers ed artigiani abbinata con la passione e ispirazione per la vita all'aperto, hanno chiaramente definito il proprio futuro. Il matrimonio risultante dalla migliore Funzionalità, la massima Qualità raggiungibile e lo Stile più impeccabile sono quello che rende le collezioni così uniche, indossabili e amate da tutti.

Stivali in 100% pelle impermeabile e traspirante

Artigianali – Tradizionali – Tecnicamente avanzati – Funzionali – Eleganti

Oltre i 70 anni di esperienza e passione ci sono tre elementi fondamentali per assicurarvi di rimanere asciutti ...

Pelle DryFast-DrySoft™

Conciatura delle proprie pelli – aumenta l'impermeabilità e previene l'indurimento ed il restringimento che normalmente avviene dopo i cicli di lavaggio e asciugatura.

La pelle asciuga rapidamente e resta morbida senza restringersi

La traspirabilità viene mantenuta

Fango e letame possono essere sciacquati via e spazzolati facilmente dalla pelle

Fodera in GORE-TEX®

Impermeabilità e traspirabilità – garantita dalla fodera in GORE-TEX® la quale riveste lo stivale interno per tutta la sua altezza.



www.dubarry.it

elo

laboratorioelo
GRES PORCELLANA

Il laboratorio elo è nato nel 1999. Si trova nel cortile di un bel palazzo del centro di Torino, proprio dietro il conservatorio di musica G. Verdi. E' piccolo, ma ben equipaggiato: con 2 forni elettrici (il più grande ha dim. h 60, 40 per 38 il piano) e 2 torni.

Vengono creati oggetti funzionali in grès o porcellana. Ingobbi e smalti sono prodotti a partire da materie prime secondo ricette studiate ed elaborate nel tempo.

Molti lavori sono modellati al tornio con la tecnica neriage. Particolari sono gli oggetti luminosi, realizzati sfruttando la trasparenza di lastre di porcellana molto sottili.

Oltre una grande gamma di oggetti per la casa e complementi di arredo, possono essere realizzati prodotti su misura e ordinazione.



www.eloceramica.com



Dal 1915 a Poirino

Il settore della panificazione vede il Panificio Fabaro come pioniere in questa attività, nata dal trisavolo Fabaro Antonio nel 1915. Con il passare degli anni e sotto la gestione del figlio Carlo, il panificio diventò piano piano un esercizio commerciale in grado di soddisfare le esigenze del paese pur mantenendo come attività principale la panificazione e distinguendosi soprattutto nella produzione di grissini, prodotto tipico del nostro territorio. Le figlie di Carlo, Maria Rosaria e Antonella, nel corso degli anni hanno saputo sviluppare ulteriormente questo settore fornendo ad una sempre più vasta clientela prodotti da forno e pasticceria artigianali, usando materie prime di ottima qualità, seguendo le antiche ricette trasmesse dai genitori. Qualità delle materie prime e professionalità dei titolari sono la garanzia di questa ditta che è riuscita ad oltrepassare i confini nazionali con i propri prodotti.

PRODOTTI - La produzione di pane si effettua nella sede storica e si articola in diversi formati a seconda delle esigenze della clientela. Sono prodotte anche crostate in varie misure con passata di albicocche e ciliege, focacce dolci e i pani di meliga "Pan Meria".

SPECIALITA' - Seguendo la ricetta tradizionale e utilizzando ingredienti pregiati si producono panettoni genuini e fragranti che renderanno più liete le festività.

CONTATTI

Via del Vaschetto, 29/A, Frazione Avatanei, 10046 POIRINO (TO)

Tel. 011.945.04.37 – Fax 011.945.04.37

E-mail: info@fabaro.com



www.fabaro.com



E' una realtà finanziaria specializzata nel private banking e nella gestione di patrimoni. Assistete il cliente nella gestione del patrimonio finanziario, supportandolo anche nell' identificazione di soluzioni per le esigenze personali, familiari e aziendali riferite al patrimonio globale.

IL GRUPPO GENERALI UNA PASSIONE LUNGA DUE SECOLI

Il Gruppo Generali è una delle più importanti realtà assicurative e finanziarie internazionali. Il Gruppo, leader in Italia, ha come capofila Assicurazioni Generali S.p.A. fondata a Trieste nel 1831. Da sempre caratterizzate da una forte proiezione internazionale e oggi presenti in 40 Paesi, le Generali hanno consolidato la propria posizione tra i maggiori gruppi assicurativi mondiali, acquisendo una crescente importanza sul mercato europeo occidentale. Nel corso degli ultimi anni, il Gruppo ha ricostituito una significativa presenza nei paesi dell'Europa centro-orientale e ha cominciato a svilupparsi nei principali mercati nell'Estremo Oriente, tra cui la Cina. Nell'ultimo decennio, il Gruppo ha ampliato il proprio campo di interessi dal business assicurativo all'intera gamma dei servizi finanziari e di risparmio gestito. Banca Generali offre, coerentemente con i principi di serietà, discrezione e affidabilità del Gruppo, tutti i servizi che caratterizzano le attività di una banca di Private Banking attiva a livello internazionale. L'agile struttura della Banca permette di rispondere alle esigenze dei clienti in modo efficiente e rapido.

www.bancagenerali.it



BANCA GENERALI
BG SELECTION SICAV
NESSUN ALTRO STRUMENTO D'INVESTIMENTO
TI DÀ UN ACCORDO COSÌ.

22 PRESTIGIOSI PARTNER, UN MIX PERFETTO DI STRUMENTI E GESTORI
PER FAR CRESCERE LE TUE OPPORTUNITÀ D'INVESTIMENTO.

BG SELECTION SICAV È L'UNICO SISTEMA "SISTEMA DI FONDI DI FONDI" CHE TI OFFRE UNA GRANDE FLESSIBILITÀ E TEMPERIVITÀ NELLA SCELTA DELLE
SCELTE D'INVESTIMENTO, DEI MERCATI E DEI PRESTIGIOSI ASSET MANAGER SU CUI INVESTIRE. TUTTO, GRAZIE A UN SEMPLICE ACCORDO DI COLLABORAZIONE.



dal 1967
ITALPOOL
piscine & wellness

ITALPOOL piscine&wellness è presente sul mercato dal 1967, con un servizio completo per quanto riguarda progettazione, realizzazione, assistenza e manutenzione di piscine e centri wellness, sia pubblici che privati.

Garantisce prodotti su misura e qualità dei materiali, professionalità nella manodopera e cura nell'assistenza.

In occasione dell'evento PEONIA "festosaeleganzadellacampagna" presenta piscine esterne, interne e minipiscine idromassaggio.



www.italpool.it

JAGGY®

La collezione Jaggy donna per la stagione primavera estate elegge come cromie quelle di una tavolozza polverosa e sbiadita che sceglie la neutralità come elemento di distinzione...

Rimane tuttavia la voglia di racchiudere il corpo in effimere e duttili composizioni, per celebrare, grazie alla maestria di chi sa scolpire con ruches, balze e panneggi, le forme femminili. Capo simbolo l'abito. Silhouette dal forte impatto volumetrico, che si scostano dal corpo e disegnano linee femminili.

Geometrie finto ingombranti che non possono passare inosservate. Tessuti fluidi e cascanti dalle ampiezze scomposte che citano i movimenti delle lenzuole stese all'aria aperte.



Proclamano il confortevole protagonismo del vestire extralarge. Cotoni, lini, denim, pelle e seta accarezzano i corpi. Parte importante ha anche il denim che appresta ad affrontare un'estate di successi, complici lavaggi inediti e modelli studiati per evidenziare e migliorare le forme femminili.

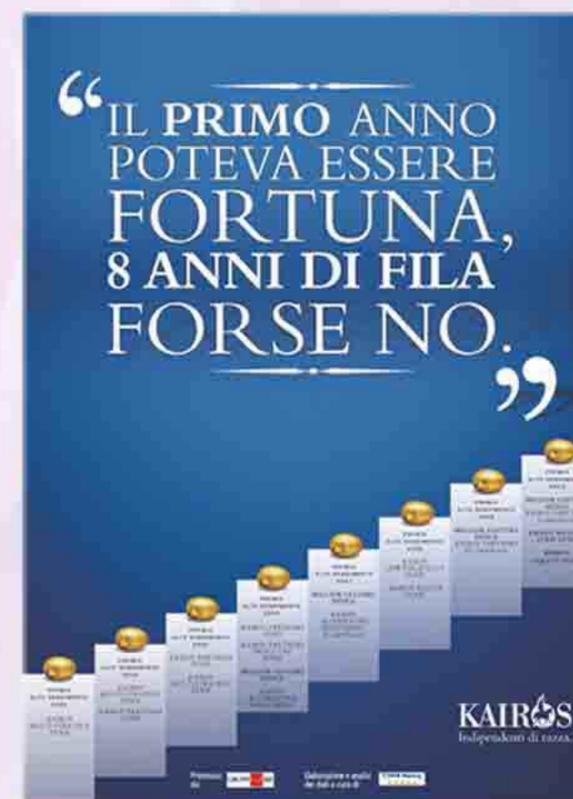
Troviamo poi i boyfriend pant, pantaloni con vestibilità ampia idealmente rubati al guardaroba di "lui" ma sempre perfetti e pantaloni militari ispirati al mondo safari. Altra novità della stagione sono le Audrey bag, per la prima volta nel mondo Jaggy. Secchielli colorati che, al loro interno, racchiudono una miniatura delle stesse, contenitori degli innumerevoli segreti femminili: trucchi, chiavi o anche solo il cellulare. In otto brillanti colori che vanno dal rosa, al giallo sole, all'azzurro che non può non far pensare al mare, al rosso, colore che da sempre ha caratterizzato il marchio torinese.

KAIROS

Kairos e' una delle rare societa' di asset management indipendenti in Italia, la seconda per dimensioni, la prima per risultati ottenuti. Negli ultimi 6 anni è stata nominata per cinque volte il miglior gestore in Italia dal più importante sondaggio del settore, il Thomson Extel Survey.

Kairos è una società prodotta, ovvero non ha reti distributive e concentra la sua attività nella gestione di strumenti di eccellenza. Per farlo seleziona alcuni dei migliori gestori sul mercato, che diventano azionisti ed investono una parte del proprio patrimonio nei fondi che gestiscono. Questo consente l'allineamento di interessi tra società di gestione e cliente di cui molto si parla ma che pochi in verità riescono a realizzare. Questa filosofia ha permesso di produrre rendimenti significativi, nella peggior decade mai avuta nei mercati finanziari, soprattutto sotto l'aspetto qualitativo in considerazione del profilo di rischio e di volatilità con cui sono stati conseguiti.

www.kairospartners.com



KiKo

KiKo è Sara Bazzano, una ceramista che e dal 1999 si occupa di argilla a tempo pieno facendo della propria passione un mestiere, per altro tramandato da millenni di storia e ormai solo più retaggio di alcuni. La passione per la "terra" la porta a manipolare, modellare e tornire non solo l'argilla ma a scovare nel legno e nel recupero della cenere, l'ingrediente fondamentale da introdurre nei suoi smalti. La cenere infatti mescolata a terra e cotta su una superficie ceramica a 1300°C diventa fondente e aiuta a creare sull'oggetto in cottura uno strato vetroso, compatto e molto resistente agli agenti fisici. Inoltre la provenienza della cenere, ad esempio legno di pino, castagno o quercia determina, dopo la fusione, anche la colorazione finale dello smalto. I colori naturali, da ricercarsi tra l'ambra e il verde, e la completa atossicità degli smalti finali creano un connubio di armonia e delicatezza con la natura, che applicata alla ceramica è ormai diventata tradizione anche in molte parti dell' Occidente oltre che in Oriente. La lavorazione della ceramica e la sua cottura con smalti a base di cenere è antica quanto la produzione di ceramica cinese e coreana, avendo essi come unico combustibile la legna per i loro forni. Da questa combustione si ottiene una precipitazione che ricopre gli oggetti e li rende impermeabili e al tempo stesso ne determina colore e molto fascino. La tecnica, sviluppatasi nei millenni, riesce tuttora ad entusiasmare i ceramisti ed i collezionisti di tutto il mondo per la sua imprevedibilità e matericità. Il fascino esercitato dalla natura, nelle forme più estreme e lontane dalla nostra tradizione e cultura ceramica mi hanno attratta e catturata, tanto da applicare ormai solo più questa lavorazione ai miei oggetti, sia quelli d'uso sia quelli puramente scultorei. Il grés e la porcellana, cotti a 1300°C, e gli smalti da me selezionati permettono una completa impermeabilità e maggior robustezza, unita ad una colorazione naturale, che nella terra cotta non si può ottenere.

Contatto: kikobazz@libero.it

www.kikoceramica.com



LAURETANA®

L'acqua più leggera d'Europa

L'acqua Lauretana sgorga da una sorgente del ghiacciaio del Monte Rosa, in un territorio incontaminato a oltre 1000 metri di altezza. Un ambiente naturale protetto, nelle montagne biellesi, privo di insediamenti industriali e agricoli, dove l'acqua scorre in profondità, nei letti sotterranei di antica formazione geologica, mantenendo intatte tutte le sue qualità fino alla sorgente. Lauretana può vantare un primato unico tra i prodotti dello stesso tipo perché grazie al suo residuo fisso (principale criterio usato per la classificazione) di soli 14 mg/l, può essere considerata l'acqua più leggera d'Europa, utile all'organismo, poiché favorisce il ricambio idrico e la diuresi. Ideale per chi fa sport e per chi vuole rimanere in forma, Lauretana è stata scelta dalla Federazione Italiana Fitness e dalla Federazione Ciclistica Italiana e da Farmacia Amica. L'azienda che la distribuisce sul mercato ha anche una particolare attenzione al packaging. Tra i vari formati disponibili, infatti, è presente anche una bottiglia speciale, dalla linea leggera come il suo contenuto, firmata Pininfarina, che è stata studiata e realizzata dal grande designer appositamente per la ristorazione. "Il successo di Lauretana – spiega Antonio Pola, amministratore delegato della società – nasce dalla consapevolezza di proporre un prodotto di altissima qualità. Nel corso degli anni, ci siamo rivolti con successo a una fascia di mercato medio alta e a un pubblico selezionato". L'azienda Lauretana, che oggi occupa circa 50 dipendenti ha un'unica sede, a Graglia, vicino alla fonte da cui sgorga l'acqua. Si tratta di un'azienda dalle salde radici piemontesi e che, grazie alla qualità del prodotto e alle capacità imprenditoriali dei suoi vertici, garantisce occupazione sul territorio e favorisce la diffusione di una immagine positiva nel mondo del proprio brand e del nostro Made in Italy. Per quanto riguarda il futuro, nei prossimi anni, gli investimenti di Lauretana avranno come obiettivo primario l'ottimizzazione della produzione per migliorare sempre più il servizio ai consumatori, come specificano i dirigenti dell'azienda. "Bere Lauretana significa fare una scelta di benessere – conclude Pola -, prendersi cura del proprio corpo e aiutare l'organismo a restare in forma; in pratica, significa volersi bene".



www.lauretana.com

Studio Calcografico Alicanto
di Ludovica Gambaro

Grafica d'Arte - Incisioni - Acqueforti

Laureata in pittura all'Accademia di Belle Arti di Firenze e in possesso di una qualifica professionale di incisore e stampatore presso la scuola d'arte grafica Il Bisonte, Firenze.

Il lavoro di Ludovica Gambaro è principalmente basato su due aspetti fondamentali che caratterizzano la sua arte: il metodo, cioè seguire le tecniche acquisite nello studio e nella lavorazione della lastra e l'istinto, grazie al quale i soggetti crescono e si arricchiscono via via con la lavorazione della lastra, la sperimentazione e l'imprevedibilità. Durante l'anno presso "Il Bisonte" ha realizzato delle incisioni aventi il solito tema, "La Maschera".

Nasce l'ispirazione per scrivere una storia illustrata: "Greta, la maschera e il mare". Libro interamente fatto a mano (rilegatura, copertina, scrittura, illustrazioni).

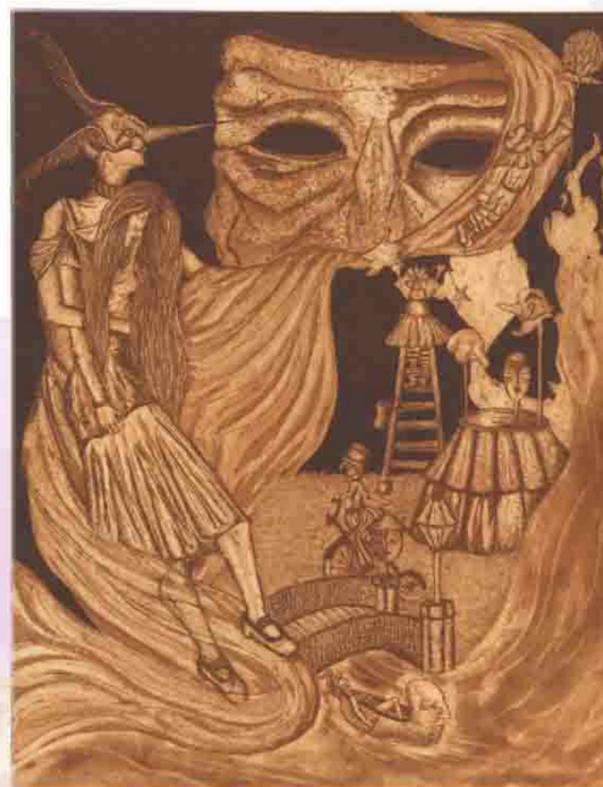
Ludovica Gambaro lavora anche su commissione, producendo stampe d'arte, biglietti d'auguri e partecipazioni, ideate, incise su lastra e da lei stessa stampate. Lavora anche come stampatore per lavori di altri artisti.

CONTATTI:

cell: 3403808065

mail: ludovicagambaro@hotmail.com

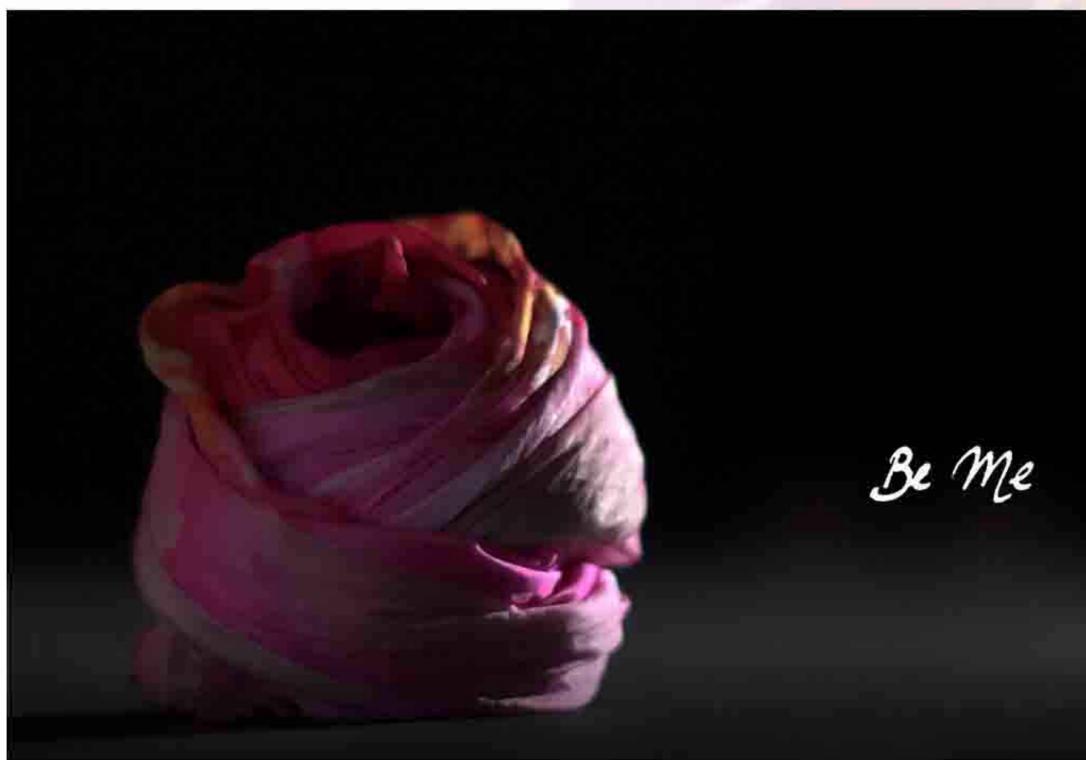
www.ludovicagambaro.com



MANTERO^{MIII}

Be Me, compagno inseparabile - Espresso in inglese, caratterizza l'ampiezza internazionale del suo significato. Inserito nella nuova serie di accessori in seta proposti da Mantero, il concetto di Be Me è intimamente legato a chi lo possiede. Indossarlo, toccarlo, viverlo secondo i propri desideri, abitudini e sensibilità, ecco come scoprirne l'essenza e vederlo trasformare nel tempo. Sì, perché Be Me si adatta alla tattilità che gli si richiede, legandosi, giorno dopo giorno alla personalità di chi lo indossa. Be Me può accompagnare sempre chi lo riceve in dono. Di giorno, di notte, nello spazio più personale e intimo che lui stesso, come compagno inseparabile, aiuta a ritrovare. Leggero e impalpabile come i petali di un fiore, quasi a voler sottolineare la sua origine nella natura, si riavvolge delicatamente, mai piegato, occupando un piccolo spazio per poter stare sempre accanto, senza invadere, pronto a riaprirsi, abbracciare, fluttuare, proteggere e confortare procurando freschezza o cedendo calore.

L'essenza nell'essenza - La serie Be Me è caratterizzata dalle storie più affascinanti e particolari che si legano alle essenze che la natura ci propone nel susseguirsi delle stagioni. E tutto, in questo accessorio, è essenza. Essenza nelle pennellate che lo hanno disegnato con l'intento di concentrare l'emozione che si prova nell'osservare, al levar del sole, un fiore sbocciato nella notte. Essenza nella trama del tessuto: un semplice intreccio di fili di seta non ritorti, quasi l'avessero realizzato direttamente laboriosi bachi, affidando a Be Me il ruolo che il bozzolo riserva loro. Il primo Be Me racconta una storia italiana che vive dietro le foglie dell'affascinante Paeonia Ostii. Gianlupo Osti, appassionato cacciatore di piante, ha identificato questa specie in Cina e, da quel momento, il suo nome l'accompagna.



Regalare Be Me - Regalare e regalarsi Be Me è capirne l'unicità e cogliere il piacere di averlo sempre accanto. Per ogni essenza: variante unica in 999 esemplari numerati, ciascuno dei quali è racchiuso all'interno di un telo di seta, semplicemente annodato e sul quale è scritta la "filosofia Be Me". I colori scelti per il "guscio" di Be Me sono due tonalità di verde che ricordano il calice e le foglie e che sottolineano ancora una volta la sua origine nella natura. Ad accompagnare Be Me, un piccolo pieghevole che racconta il rispetto con cui è stato creato e il rispetto con cui va conservato.

Come averlo - Be Me è prodotto e distribuito da Mantero Seta SpA - Via Volta, 74 . 22100 Como
www.mantero.com oppure <http://beme.mantero.com>
Tel. +39 031 321 022 . E-mail: be.me@mantero.com



ALBERTO MARCHETTI. MAESTRO GELATIERE

Alberto Marchetti è il simbolo vivente di una passione innata, quella per il gelato. che cresce e si trasforma in una dolce realtà. Apre la sua prima gelateria, "Albertoandrea" a Nichelino nel 2004 ma il suo primo vero e grande traguardo porta la data del 22 giugno del 2007, quando inaugura "Alberto Marchetti", la gelateria di Torino (Corso Vittorio Emanuele II 24 bis) che subito diventa un punto di riferimento per tutti i golosi della città. Nel 2008 entra a far parte dell'associazione Maestri della Gelateria Italiana. Nel 2009 partecipa come rappresentante della Regione Piemonte allo Sherbeth Festival di Cefalù (16-20 Settembre) presentando il gusto "nocciola". In occasione dello Sherberth Festival partecipa al Premio Internazionale "Procopio dei Coltelli" e si classifica al III posto con il gusto "Mand'Arancia". Nel 2010, in occasione del Sigep (23-27 gennaio 2010), rappresenta la Regione Piemonte nell'area "Verso l'Eccellenza", un angolo di Italia caratterizzato dalla presenza di dieci gelaterie, espressione di altrettanti territori regionali. Il 12-13 Giugno 2010 Alberto Marchetti sarà presente al Gelato Festival di Agugliano (AN).

Ciò che più di ogni altra cosa caratterizza il gelato di Alberto Marchetti è la FRESCHEZZA perché tutti i gusti vengono rigorosamente preparati freschi in giornata. E' nel suo laboratorio che tutte le mattine Alberto miscela e pastorizza gli ingredienti freschi che arrivano dai fornitori che lui stesso ha selezionato in base a criteri di rigorosa qualità. Latte, panna, frutta fresca...

Alberto Marchetti segue le antiche ricette per creare i suoi gusti rendendoli cremosi proprio come vuole la tradizione sabauda. Da sottolineare come ogni gusto sia attentamente studiato da Alberto che, nel crearlo, predilige assolutamente il sapore. Tra i gusti della tradizione non mancano Nocciola, crema, gianduja, torroncino, zabajone...Richiestissimi anche i particolarissimi Farina Bona, Croccante, Mand'arancia e i sorbetti, rigorosamente preparati solo con acqua, zucchero e frutta fresca. Altra golosità da non perdere sono gli affogati da passeggi.



www.albertomarchetti.it

M.A.T.

Margherita Arlotta Tarino

Ispirata all'atmosfera antica delle fiabe, Margherita crea incantevoli vestiti per bambine e bambini: eleganti per occasioni speciali, pratici per tutti i giorni.

Ama viaggiare, esplorare, osservare. Non è la moda del momento ad essere interpellata ... sono suggestioni di favole e di paesi lontani. Ogni suo modello è unico e porta il nome di una città o di un paese in cui Margherita è stata: Portofino, New York, Parigi, Londra, Oxford...

Si possono ammirare diversi modelli di abitini, in pizzo di Sangallo, con fascia in shantung, avvolti da cache coeur in mussola di lana, volti a scaldare taffetas luminosi e cangianti.

Molti altri capi completano la collezione: cappelli e guantini in pura lana, camicette, golfini, pantaloni e costumi. Splendidi sono i dettagli utilizzati: grossi fiocchi che cingono la vita o decorano le spalle, code di topo che definiscono i contorni, delicati pizzi, vezzose rouches, pon pon e bottoni ricoperti in tessuto. A completare l'opera Margherita disegna deliziose scarpine: le fa produrre da un prestigioso calzaturificio fiorentino, che utilizza solo pellame di ottima qualità, per un prodotto morbido e confortevole.

Il tutto è certificato e autenticato dall'etichetta M.A.T. Margherita Arlotta Tarino che troverete su ogni capo. Poco più che ventenne, disegna i suoi modelli prestando particolare attenzione ai dettagli, alla ricerca dei tessuti di alta qualità e alla confezione precisa e curata di grande professionalità.

Margherita riesce ad unire la tradizione sartoriale di un tempo ed il gusto classico con la novità, la freschezza, e la comodità. I suoi modelli sono per bambini vestiti da bambini e felici di essere bambini!

www.mat-arlotta.com





OFFICINA NATURALIS

Officina Naturalis, partendo dalla cura e ricerca di essenze botaniche, produce fogli di "exsiccata" con antichi metodi. La ricerca di vecchie cornici permette la realizzazione di un Erbario dal fascino d'altri tempi, un libro delle Erbe da poter appendere.



Il fascino di un "Cabinet de curiosites" ha portato Officina Naturalis alla ricerca di "tavole di mare", nella fusione tra estetica, arte e scienza.

A questi lavori si aggiunge L'Archivio storico fotografico, il fascino di vecchie fotografie di giardini, sport d'epoca, località marine e montane.

CONTATTI:
info@officinanaturalis.com



www.officinanaturalis.com



PASTIFICIO
bolognese

A TORINO DAL 1949

Da 50 anni Pastificio Bolognese lavora con il mercato ristorativo, basando il lavoro sull'esperienza di 4 generazioni di pastai. La fedeltà alla tradizione, la professionalità e la creatività che da sempre contraddistinguono l'azienda hanno permesso di confrontarsi nel corso degli anni all'evoluzione della domanda, trasformando la propria offerta e adeguandola alla specializzazione del prodotto. Attraverso la stretta collaborazione con i propri clienti ha messo a punto un'assortita linea di pasta fresca, adatta a soddisfare le esigenze dei migliori ristoratori e dei consumatori. Alla base della qualità dei prodotti c'è un'attenta selezione delle materie prime, provenienti da fornitori esclusivi, per garantire, come da tradizione, la genuinità della propria pasta.

Attrezzature e tecnologie produttive all'avanguardia assicurano ai prodotti il massimo controllo igienico sanitario in relazione al Decreto Legge 626/94 E AL Bollo C.E.E. Un eccellente lavoro di pianificazione e autocontrollo in collaborazione con un laboratorio chimico affiliato al pastificio, permette di certificare ogni singola lavorazione in uscita sia per l'Italia che per l'estero.

Pastificio Bolognese

Via S. Secondo, 69 - 10128 Torino

tel. 011.58.13.60 - 011.59.76.30

fax 011.59.98.28



www.pastificiobolognese.com



Le collezioni Piae, totalmente concepite e realizzate in Italia, rivisitano i disegni classici della nostra cultura occidentale e li uniscono ai colori "poudres" vestendo sia case dai designs rigorosi che tradizionali.



La matericità e il colore creano una scenografia che distingue questo stile imprevedibile, onirico ed estemporaneo. I motivi classici, seppure stilizzati, dipinti a mano sul lino naturale o colorato rendono l'ambiente molto attuale pur affondando le radici nel nostro passato.



PICTET

Una partnership di lungo termine

CHI SONO



Una partnership tra 8 soci manager con una responsabilità solidale e illimitata.

Più di 200 anni di stabilità e indipendenza attraverso guerre e crisi finanziarie.

Una solida crescita durante le ultime decadi, supportata da una cultura basata sulla continuità.

Un forte presenza internazionale che ci permette di essere dalla parte dei nostri clienti.

COSA FANNO

Focalizzata su asset management istituzionale e private wealth management.

Una base larga e diversificata di clienti a cui offrire i migliori servizi

Nessun conflitto di interessi: no investment banking, trading e attività di credito in proprio.

Una posizione solida e unica nell'industria dell' Asset Management.

IN COSA CREDONO

Una compagnia al servizio dell'investimento dei clienti, dei dipendenti e della società in generale.

Forti valori a sostegno del lavoro quotidiano focalizzandoci sui bisogni dei nostri clienti.



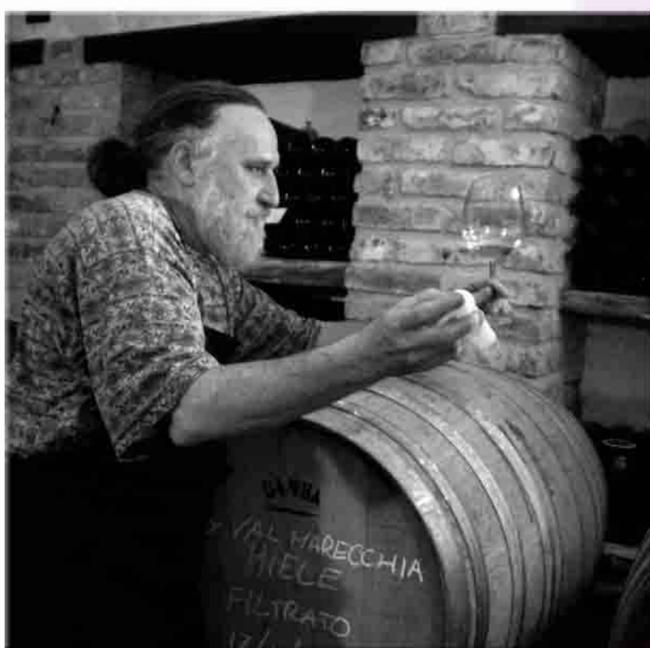
LA FUCINA DI MERLINO
Storia, Tradizione, Sapori del Piemonte
COLLEZIONE DI CONFETTURE - SALSE
ACETI - MOSTI COTTI

T.P.S. RAMO D'ORO COOP. AGR.

La conoscenza del territorio e delle sue tradizioni, la ricerca e riproposizione di ricette tipiche, la rielaborazione in chiave innovativa di prodotti tradizionali, la qualità delle produzioni sono i capisaldi della filosofia della Coop Ramo d'Oro e Aceteria Merlino.

Tra i prodotti di punta dell'Acetaia Merlino, prodotti secondo il metodo orleanese in botti di rovere dal mastro acetaio Sergio Merlino: l'aceto di moscato, l'aceto di barbera, aceto di lavanda, l'aceto di miele, il Berg o'p Soom (Aceto Balsamico Piemontese).

La Cooperativa propone L'idromele "Chouchen" e l'idromele Spumante metodo classico (anteprima europea), la vellutata di fiori di sambuco e le gocce di ippocrasso, la mostarda di arance e cipolle di origine seicentesca, una confettura di uva moscato a chicchi interi per carni e formaggi, i mosti cotti.



SANTAGOSTINO^{sartoria}

Sartoria Santagostino è il luogo nel quale dedicare il giusto tempo a se stessi e al proprio guardaroba: abiti, cappotti, camicie e accessori da uomo esclusivamente su misura, prodotti in Italia, soddisfacendo ogni tipo di esigenza.

La migliore selezione di tessuti Italiani (Zegna, Caccioppoli, Bristol) e Inglesi (Dormeuil, MTD): misti pregiati, cachemire e lane preziose per i vostri abiti esclusivi. La certezza di un prodotto 100% Made in Italy, certificato dal Consorzio Sartorie, a tutela della qualità assoluta.

Sartoria Santagostino ha pensato anche ai vostri momenti celebrativi con la collezione Alta Cerimonia: Tight, Frac e Smoking dalla vestibilità unica realizzati con maestria dal nostro laboratorio.

Per gli amici golfisti è stata realizzata una collezione di capi dedicati agli appassionati del green: pantaloni in tessuto tecnico, polo e scarpe realizzati su misura per esibire la massima eleganza in libertà.

L'alta sartoria italiana "come una volta" incontra l'attualità dell'esclusivo servizio a domicilio: "a casa, in ufficio o in studio il nostro sarto vi raggiungerà per far sì che il vostro stile vi segua ovunque vi troviate".

CONTATTI:

info@sartoriasantagostino.it

tel. 348/9728125

showroom: Via sant'agostino 23/h



www.sartoriasantagostino.it



IL TUCANO VIAGGI RICERCA

Lo stile e l'eleganza dell'accoglienza uniti ad una grande tradizione di viaggi

Viaggi d'autore

Il Tucano viaggi Ricerca ha creato nel tempo un modo di viaggiare che è diventato uno stile. Uno stile attento, accurato, rivolto al viaggiatore che vuole scoprire il mondo con curiosità ed intelligenza senza rinunciare al migliore comfort, rappresentato da strutture progettate per valorizzare le atmosfere dei luoghi, per l'attenzione al dettaglio, la personalizzazione del servizio.

Il Tucano Viaggi e Orient Express:

l'eccellenza dell'accoglienza ovunque nel mondo

Il Tucano Viaggi Ricerca coglie un'esigenza sempre più sentita nel viaggiatore: abbinare alla completezza degli itinerari l'eccellenza nella qualità dell'accoglienza. E' così che nasce, in sinergia con Orient Express, la formula "Prestige" che trova oggi il suo punto più alto nelle proposte "Perù prestige".

CONTATTI:

Il Tucano Viaggi Ricerca, Piazza Solferino 14/G, Torino

Tel. 011 562.50.80

info@tucanoviaggi.com

www.tucanoviaggi.com



IL TUCANO

concept store

Dalla creatività del TUCANO VIAGGI RICERCA è nato, per il viaggiatore colto ed esigente, IL TUCANO CONCEPT STORE, in Piazza Solferino, nel cuore di Torino. Un negozio e spazio espositivo raffinato che ormai da anni fa conoscere e valorizza le abilità artigianali dei popoli dell'Oriente, dell'Africa, dell'America latina. Attraverso una curata selezione di oggetti Il Tucano Concept Store trasmette il fascino di continenti lontani ed offre, allo stesso tempo, spunti di cultura, di arte e filosofia: gioielli e antiquariato, arazzi e tappeti di pregio, sculture, luci, tessuti, accessori, complementi d'arredo e spunti per un moderno interior design, raffinato ed originale.

Il visitatore è accolto nell'ATELIER DEI VIAGGI, un luogo a disposizione dei viaggiatori che vi trovano la competenza, l'entusiasmo e l'esperienza del TUCANO VIAGGI RICERCA, l'operatore che da oltre 30 anni percorre le vie del mondo con passione e professionalità. Il Tucano Concept Store ospita conferenze, presentazioni di libri di viaggio, proiezioni, mostre fotografiche, dibattiti culturali e scientifici, workshops e corsi di fotografia. E' un vero spazio per viaggiatori dove si può scegliere il proprio viaggio senza fretta, seguiti dalla professionale consulenza dello staff del Tucano Viaggi Ricerca.

CONTATTI:

Il Tucano Concept Store

Piazza Solferino 14/g

10121 Torino

Tel. 011/5625080

Email. conceptstore@tucanoviaggi.com





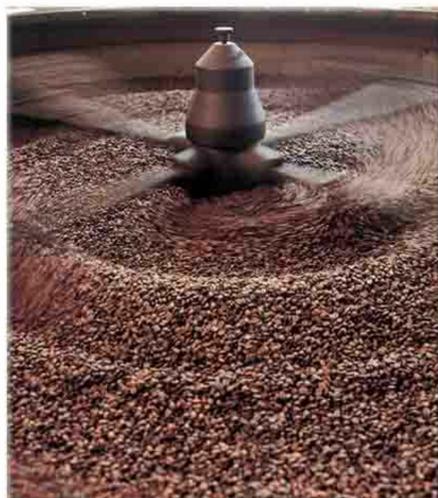
Caffè Vergnano è uno dei maggiori torrefattori Italiani, tra i più rinomati anche all'estero.

Un successo che affonda le proprie radici in valori irrinunciabili e fatti concreti, che rivelano la forza di un'azienda in continua crescita.

- Un profondo legame con la tradizione e una grande passione da 4 generazioni.
- Artigianalità ed esperienza: un prezioso bagaglio garantito dalla conduzione familiare.
- Grande dinamismo e innovazione per raggiungere obiettivi sempre più all'avanguardia.
- Una costante ricerca di perfezione qualitativa, tratto distintivo dell'attività aziendale da più di cento anni.
- Cura e attenzione in ogni dettaglio: dalla scelta delle origini più pregiate alla tostatura lenta e separata di ciascuna selezione.
- Un impegno concreto per il raggiungimento degli obiettivi di Qualità Ambientale e Sicurezza Alimentare, introdotti dalle normative internazionali UNI EN ISO 14001: 2004, IFS (International Food Standard) e BRC (British Retail Consortium).
- Un Ufficio Qualità dotato di specifiche autonomie volte al rispetto dell'equilibrio

Caffè Vergnano, la più antica azienda produttrice di caffè a livello nazionale e tra le più importanti realtà produttive italiane e mondiali nel settore del caffè, è diretta dal 1882 dalla famiglia Vergnano e prosegue da 128 anni nel segno della tradizione e dell'innovazione a promuovere la cultura del caffè in Italia e nel mondo. Oggi è un'azienda solida, capace di affrontare le nuove sfide del mercato con dinamismo e competenza professionale, che si è affermata sul mercato italiano e ha conquistato nuovi importanti spazi nello scenario internazionale.

Caffè Vergnano esporta in oltre 60 paesi del mondo e impiega 90 dipendenti. Il successo va attribuito alla costante ricerca di perfezione qualitativa, che i veri intenditori di caffè apprezzano e riconoscono a Caffè Vergnano da oltre un secolo. Una mission che viene perseguita con passione, entusiasmo e spirito di iniziativa dalla quarta generazione della famiglia.



www.caffevergnano.com



ASCHERI

VINEYARDS AND CELLARS SINCE 1880
LANGHE & ROERO

“In un mondo dove, generalmente, i vini vengono prodotti utilizzando le stesse uve, la stessa tecnologia, gli stessi legni per l'affinamento e soprattutto gli stessi consulenti il nostro obiettivo è quello di ottenere un vino che esprima il vigneto, l'uva con cui è fatto e, soprattutto, le nostre idee. Per fare ciò abbiamo scelto un approccio naturale, con un utilizzo moderato della tecnologia, senza stravolgere il vino con trattamenti particolari, rivalutando l'affinamento in legni non nuovi ed elaborando da soli le nostre scelte”.

La produzione delle uve e conseguentemente dei vini, è divisa in tre poderi diversi: due di essi nel cuore della zona del Barolo ed il terzo nel Roero. Abbiamo utilizzato solamente i vitigni autoctoni per i primi due poderi, mentre abbiamo voluto sperimentare varietà non tradizionali nel Roero per cercare di esaltare il territorio con le uve più adatte ad esprimerne le potenzialità. Si è agito quindi con una duplice filosofia, tradizionale nella zona del Barolo, ed innovativa al di fuori.

I vigneti del Podere di Sorano di Serralunga d'Alba, impiantati a Nebbiolo e Dolcetto, danno origine a vini di notevole classe per ricchezza e tipicità: Barolo Sorano Coste & Bricco, Barolo Sorano e Dolcetto d'Alba San Rocco.

Il Podere di Rivalta di La Morra e Verduno è caratterizzato dall'impianto di vitigni tradizionali, come il Nebbiolo, la Barbera ed il Dolcetto. Vengono prodotti il Barolo Pisapola, Nebbiolo d'Alba Bricco San Giacomo, Barbera d'Alba Fontanelle, Dolcetto d'Alba Nirane.

Il Podere di Montalupa di Bra è caratterizzato da vigneti di varietà innovative, come il Syrah ed il Viognier. Qui vengono prodotti Montalupa Rosso Syrah e Montalupa Bianco Viognier.

CONTATTI:

Cantine Ascheri Giacomo
ascheri@ascherivini.it

www.ascherivini.it

