

ZANUTTA



Il Gruppo udinese Zanutta S.p.A., leader in Friuli Venezia Giulia e Veneto nella produzione e fornitura di materiali per l'edilizia e l'arredo casa, ha chiuso il bilancio 2015, approvato dall'assemblea dei soci, con un fatturato di 70 milioni di euro, il 20% in più del 2014, e un utile netto di 473 mila euro, completamente reinvestito in azienda. In crescita i dipendenti, giunti a quota 300, una cinquantina in più dell'anno scorso, per effetto degli ampliamenti messi a segno nell'ultimo periodo. Dall'acquisizione dell'ex Prebag S.r.l. di Dosson di Casier, entrata nell'orbita Zanutta alla fine del 2014, all'apertura di una filiale a Venezia, all'ampliamento delle sedi di Udine e Sacile, fino all'inaugurazione, a giugno 2015, della filiale di San Dorligo della Valle (Trieste), un investimento di 1 milione e mezzo di euro che ha proiettato l'azienda anche verso il mercato sloveno.

Nei progetti a breve scadenza, infatti, c'è un'ulteriore espansione in Veneto con l'apertura di una nuova filiale a Padova che estenderà la presenza dell'azienda oltre le province attuali di Venezia, Treviso e Belluno. E c'è anche l'apertura a nuovi settori strategici come la bioedilizia, acquisito dopo l'assorbimento della Prebag. www.zanuttaspa.it

F.A.R.T.



Un gruppo di persone che condivide un obiettivo comune, può raggiungere l'impossibile! Le parole si trasformano in fatti, e queste persone stanno realmente raggiungendo traguardi prima impensabili. Passione, dedizione ed esperienza di 70 anni di lavoro, stanno creando quello che ad oggi è un'azienda, la F.A.R.T., rinnovata, con nuove energie e abili maestranze che abbracciano questo progetto realizzando nuovi prodotti di alta qualità.

È proprio su queste fondamenta, che l'intuito ha guidato la famiglia Graziati a rinnovare e sviluppare l'azienda madre, affiancando al marchio storico F.A.R.T. (produzione di trasformatori per neon), e al marchio Cold Cathode (progetti illuminotecnici e contract per il retail, hospitality, outdoor), un nuovo marchio Legrazie (correntemente design).

Legrazie correntemente design, progetta e realizza elementi luminosi al neon d'arredo e design, promuovendo l'arte veneziana di lavorare il vetro soffiato artisticamente, realizzando manufatti di pregio. La tradizione, la passione e la cura dei dettagli che hanno sempre guidato e contraddistinto il lavoro di F.A.R.T., si ritrovano oggi negli oggetti Legrazie, realizzati a mano da esperti artigiani.

Ogni pezzo è unico, creato e personalizzato a seconda di gusti ed esigenze, ed è il risultato di una profonda conoscenza dei materiali e delle lavorazioni, attraverso la quale know how artigiano e design si incontrano.

Tutti gli elementi d'arredo al neon Legrazie sono Made in Italy, progettati e lavorati in Italia. Cuore di queste attività è il laboratorio presso l'azienda F.A.R.T. di Preganzol, centro di innovazione, progettazione, studio di materiali e sorgenti luminose, dove ogni singolo prodotto viene sviluppato dalla sua concezione sino alla produzione industriale, garantendo i migliori risultati in termini di qualità e conformità alle normative internazionali. Legrazie, oltre alle proprie collezioni, collabora con artisti internazionali, architetti e designer che sviluppano le proprie linee personalizzate.

Lo scenario internazionale del recente Fuorisalone di Milano ha dato ottimi riscontri dal pubblico, oltre ogni previsione, rendendo ad oggi necessario un aumento dell'impegno e del lavoro per esportare sempre più il design italiano nel mondo. È già a disposizione il nuovo sito web, dove è possibile scrivere

con la luce e acquistare direttamente le collezioni dei quadri.

www.le-grazie.com

RELAIS MONACO



L'Hotel Relais Monaco di Ponzano Veneto ha presentato il suo primo libro per raccontarsi ed invitare gli amanti della cucina regionale a visitare questa splendida villa veneta nel cuore della Marca trevigiana.

La Cucina Trevigiana del Relais Monaco porta la firma di Giampiero Rorato, noto giornalista, scrittore e studioso di enogastronomia, nonché accademico italiano della cucina e accademico della vite e del vino ed è edito da Dario De Bastiani Editore. Enrico Mazzocco, Direttore del Relais Monaco e promotore dell'idea, spiega che "il libro nasce dal desiderio di accompagnare il lettore fino alla soglia della cucina di quello che è da sempre considerato uno degli indirizzi più noti della provincia trevigiana e invitarlo a varcarla, per scoprire cosa c'è al di là delle foto e delle parole e gustare una cucina ricca di tradizione, che sa proporre i piatti classici del territorio, talvolta arricchiti da un tocco di innovazione". "Il Relais Monaco", prosegue Mazzocco, "già Relais El Toulà, negli anni '60, con Alfredo Beltrame, è artefice di una straordinaria rivoluzione culinaria, che porterà la semplice cucina provinciale trevigiana ai livelli di eccellenza ora riconosciuti internazionalmente". Ed oggi è con grande senso di responsabilità che lo chef Domenico Longo e il suo staff raccolgono questa importante

eredità e proseguono il percorso nel solco della tradizione e con un occhio alle esigenze del consumatore moderno. Il libro, in edizione bilingue italiano e inglese, offre una panoramica sulla cucina trevigiana, la storia, le influenze, i prodotti e i piatti. Prosegue con la storia dell'antica Villa Persico-Guarneri, oggi diventata Relais Monaco, la presentazione della location e del fascino della Marca Trevigiana, per tuffarsi in un bellissimo incontro in cui l'autore chiede allo chef di raccontarsi e di raccontare la cucina del Ristorante La Vigna. Il cuore de La Cucina Trevigiana del Relais Monaco è costituito dalle ricette, suddivise in tre parti: Ricette del Territorio, Sapori di Terra e Mare e Dolci Tentazioni. La degna conclusione di un libro che parla di cucina è senz'altro il vino. E poiché entrare al Relais Monaco significa percorrere il lungo e scenografico viale centrale fiancheggiato dai filari di un'antica vigna, è ovvio concludere che qui si produce un ottimo vino, che porta l'etichetta di Villa Minelli, eccellente compagno dei piatti del Relais Monaco.

Il complesso architettonico che ospita il Relais Monaco risale all'inizio del XIX secolo e venne fatta costruire dall'antica e nobile famiglia Persico. Nel corso del tempo la villa cambiò di proprietà passando dai nobili Persico al Conte Guarneri, il cui ultimo discendente, rimasto solo, cedette alle insistenze dello chef-gourmet trevigiano Alfredo Beltrame, il quale la trasformò in un raffinato albergo-ristorante negli anni '60 del secolo scorso e ne fece uno degli indirizzi più esclusivi della provincia dando così inizio a una catena denominata con parola ampezzana 'Toulà', con affermati ristoranti sia in Italia che all'estero. La Villa ha assunto un ulteriore alone di celebrità quando, nel 1965, tra le sue stanze, è stato girato il film di Pietro Germi, Signore e Signori. Con l'ultimo cambio di proprietà, la villa passò alla famiglia Benetton, che nella seconda metà degli anni '90 ne fece oggetto di un intervento di ampliamento e riqualificazione ad uso turistico, che ha notevolmente modificato le strutture originarie, conservandone l'aspetto storico ma rendendola in grado di ospitare un ristorante con servizi tecnologicamente molto avanzati e un settore alberghiero di riconosciuta modernità ed eleganza. Il restauro fu affidato all'architetto Tobia Scarpa,

il quale sviluppò una nuova volumetria unita alla barchessa del lato est della proprietà perfettamente integrata nel contesto storico e paesaggistico. Dal lato opposto fu realizzata una nuova sala banchetti, un vero e proprio giardino d'inverno circondato da ampie vetrate, da cui lo sguardo spazia sul parco, e coperta da una volta in legno con la forma della chiglia di una barca rovesciata. La facciata sud, che si apre sulla corte, fu 'abbracciata' da due nuove costruzioni basse che ne enfatizzano la bellezza. Nel parco, infine, anch'esso oggetto di riqualificazione, fu inserita un'ampia piscina e al termine dell'intervento, la villa venne chiamata Relais Monaco.

Al suo interno trovano oggi posto un raffinato hotel dotato di 79 camere, di cui 17 suite e junior suite, un ristorante gourmet dove gustare le migliori specialità regionali e un centro congressi ed eventi composto da 5 sale capaci di ospitare fino a 240 persone.

www.relaismonaco.it

ARTE LAGUNA



La creatività viene anche premiata! Arte Laguna di Mogliano Veneto ha ottenuto un importante riconoscimento all'International Packaging Competition nell'ambito di Vinitaly 2016. Il premio "Etichetta dell'anno 2016" è andato al vino Asolo Prosecco Docg Superiore Spumante Brut 2015 di Tenuta Amadio di Monfumo, per la quale lo studio di comunicazione ha realizzato la grafica, ma anche il sito web e l'immagine coordinata. Azienda giovane e creativa quella di Simone e Silvia Rech, che per la prima volta si è presentata a Vinitaly conquistando un grande risultato e che Arte Laguna ha deciso di accompagnare nel proprio lancio con una grafica innovativa e al tempo stesso legata alla tradizione! L'immagine realizzata ha tratto ispirazione dalla chiesetta che spicca tra i vigneti della Tenuta Amadio, eretta nei primi anni del '900 e dedicata a Sant'An-

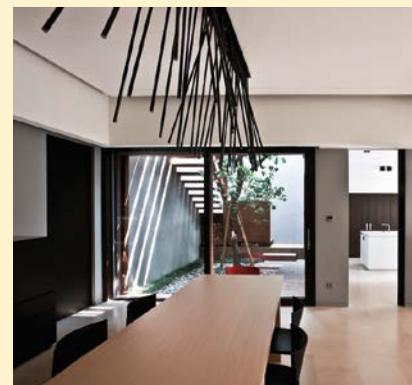
tonio, che diventa così simbolo di un'azienda esordiente, ma che riprende la storia di famiglia connessa alla coltivazione della vigna.

Da anni Arte Laguna, collocata geograficamente a due passi dal territorio di produzione di vini d'eccellenza, comunica il mondo del vino e lo fa mettendo in campo anche la creatività di artisti internazionali. Un connubio importante quello tra arte e comunicazione che lo studio ha saputo coltivare e far crescere nel tempo lavorando nel territorio, ma soprattutto fuori dai confini nazionali. Il trait d'union è stato il concorso d'arte Premio Arte Laguna, che ogni anno ha messo in collegamento molti artisti da tutto il mondo con aziende importanti di svariati settori come Swatch, Telecom, Pas de Rouge, Fope, Reil, Stile, La Tordera, Capodopera, Miramarmi, Riva 1920, Il Granaio delle Idee, realizzando esposizioni, interventi, mobili, gioielli, prodotti e servizi tutti connotati da un alto livello artistico.

Foto: Laura Gallon, Luca Zaia, Silvia Rech, Simone Rech

www.artelaguna.it

SECCO SISTEMI



Nell'ambito della XXI Triennale che si ripropone quest'anno come la grande manifestazione dell'architettura, il Salone del Mobile ha organizzato la mostra Stanze. Altre filosofie dell'Abitare,