

AD: Vincenzo Zorloni

Artwork: **dac** gussonicattaneo

Art Buyer: Mimma Romeo e Delia Gualtieri

Fotografo: Studio Visus - Resana (TV)

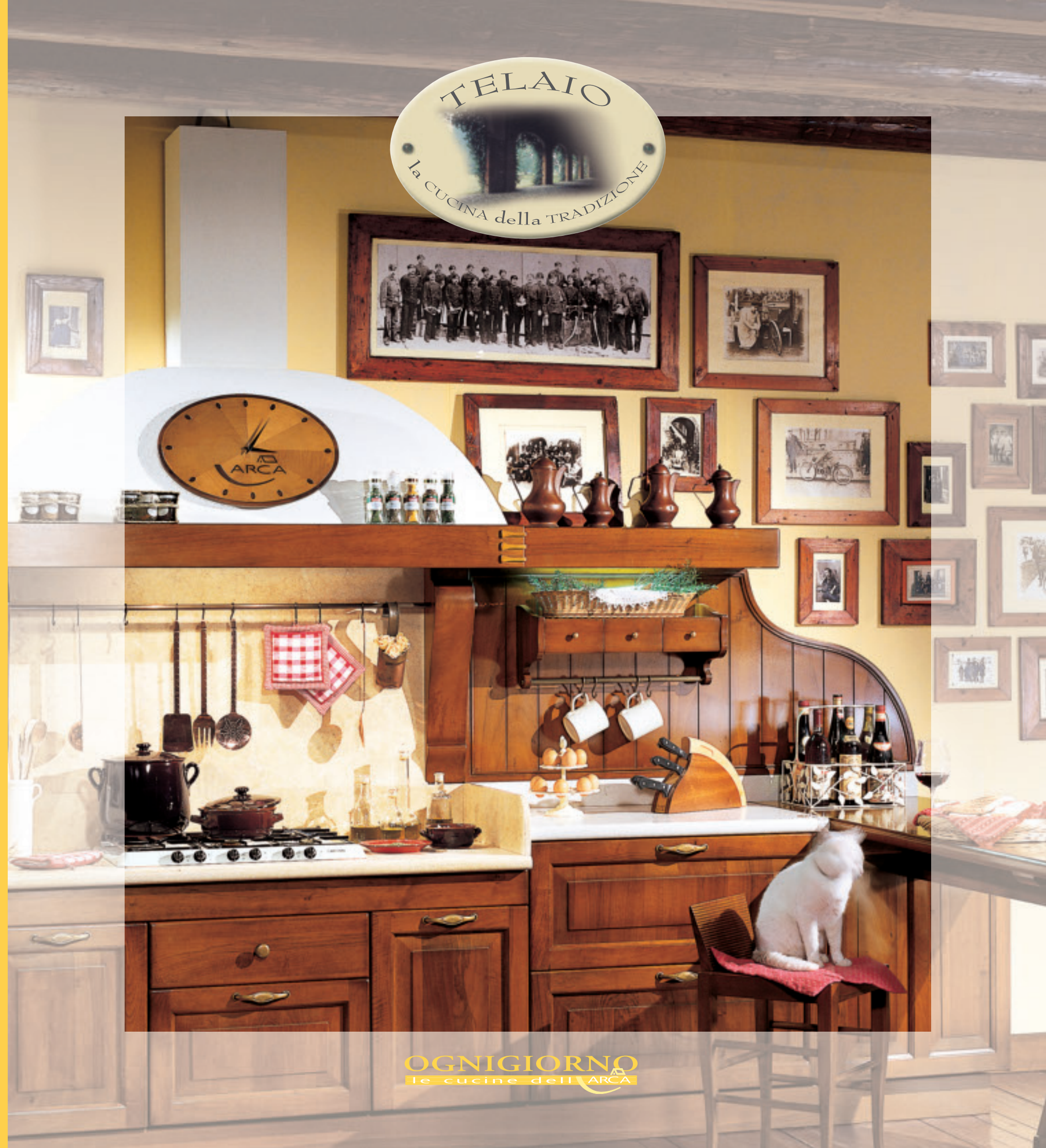
Stampa: Grafiche Antiga - Cornuda (TV)

Si ringrazia per la collaborazione
Beppe, Claudio e famiglia.

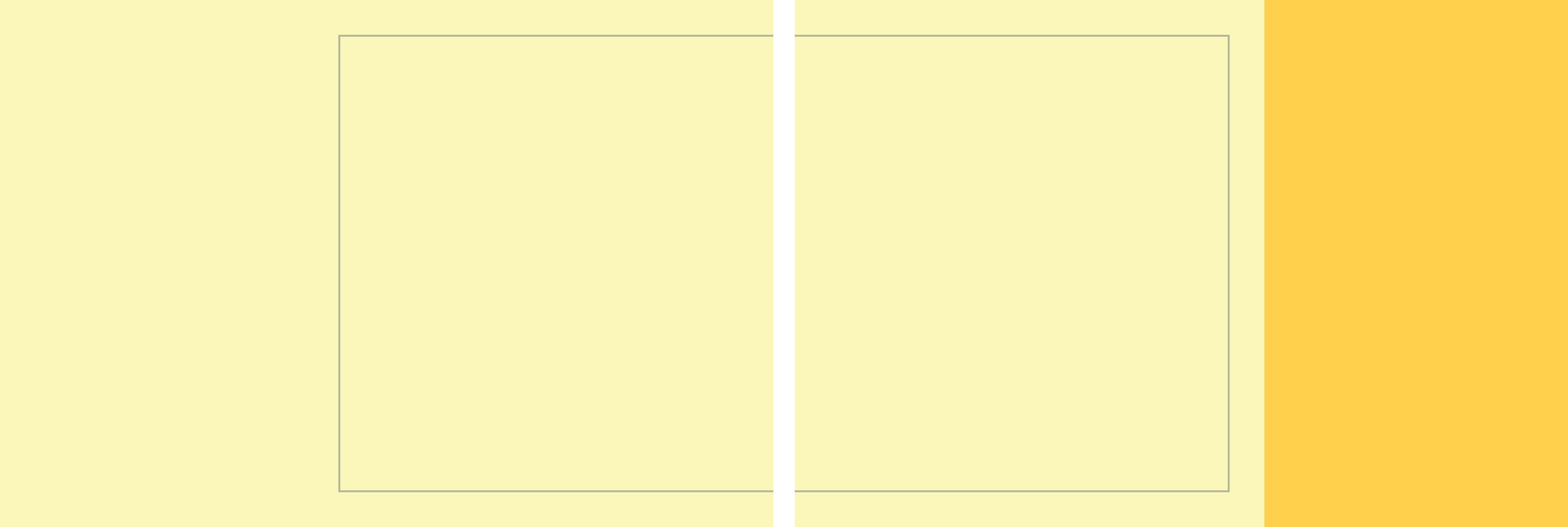


OGNIGIORNO
le cucine dell'ARCA

ARCA srl - 31030 Castello di Godego (Tv) - Italy - Via Alberone, 6 - Tel. +39 0423 76 00 04 r.a.
Fax +39 0423 76 00 84 - www.arcamobili.it - e.mail: info@arcamobili.it



OGNIGIORNO
le cucine dell'ARCA





design Vincenzo Zorloni

2...Qui, in questa realtà territoriale
per molti versi oggi unica,

cresciuta in secoli di storia

trasmessasi tra

tanti personaggi
e tante culture.

La vegetazione,
i corsi d'acqua,

il paesaggio
collinare e

pedemonta-

no sono state la cornice ideale di grandi

manifestazioni dell'arte umana e

del buon gusto delle persone...



OGNIGIORNO
le cucine dell'ARCA

❖ il tempo testimone di
antiche sapienze ❖



TELAIO interpreta ed esprime con grande personalità i valori senza tempo della Tradizione Italiana nell'ambiente cucina. La grande qualità della cucina TELAIIO nasce da alcuni imprescindibili equilibri: la scelta di utilizzare solamente il legno in tutte le sue parti, con l'impiego del Noce Nazionale sul frontale, la qualità artigianale delle lavorazioni di costruzione, la qualità delle finiture eseguite manualmente con l'impiego di prodotti naturali e vegetali.

Thanks to its strong personality TELAIIO reveals the timeless values of the Italian Tradition in the kitchen. The high quality level of kitchen TELAIIO comes from the balance of essential elements, such as the use of solid wood, the use of European Walnut for the front parts, the handcraft quality of manufacture, the high quality of finishings made by hand using natural products.





☀ ciambella fatta in casa

*Ingredienti: 500 gr. di farina - 200 gr. di zucchero - 100 gr. di strutto - 1 bicchiere di latte - scorza di limone grattugiata - 4 uova (3 tuorli e 1 intero) - lievito - sale.
Versare sulla spintoia la farina a fontana e mescolarvi il lievito, lo zucchero e un pizzico di sale. Incorporare le uova sbattute, lo strutto sciolto a parte, il latte tiepido e la scorza di limone grattugiata. Impastare sino ad ottenere una pasta omogenea e non troppo molle. Formare un rotolo e disporlo in uno stampo da ciambella imburato, congiungendo le estremità. Cuocere in forno a calore medio per 35/40 minuti. Per ottenere la superficie lucida, pennellare la ciambella, prima della cottura, con albume battuto.*



TELAIO è un programma di progettazione per la cucina che prevede una grande componibilità modulare sviluppata su basi, pensili, colonne, complementi e realizzazioni su misura. Questa grande flessibilità di progettazione permette di realizzare cucine e ambienti molto personalizzati.

Program TELAIO allows to plan the Kitchen of Tradition through a modular system of bases, wall-units, columns and special elements on measure. With this wide planning flexibility everyone can project his rooms and kitchen with a personal touch.



☀️ sugo agli aromi

*Ingredienti: 50 gr. di basilico - 25 gr. di maggiorana - 25 gr. di timo - 10 gr. di origano
2/3 foglie di salvia - un rametto di rosmarino - 2 spicchi d'aglio - mezzo bicchiere d'olio d'oliva
500 gr. di pomodoro - sale fino.*

Mettere in un tegame l'olio d'oliva, gli spicchi d'aglio tagliati e le erbe aromatiche, sminuzzare con le dita. Fare imbiondire per 1 o 2 minuti. Versare i pomodori, salare e far cuocere a fuoco vivo per cinque, dieci minuti. Per un sapore piccante si può aggiungere un pizzico di peperoncino rosso.





TELAIO propone un'ampia gamma di soluzioni e di elementi per progettare lo spazio cucina con tutte le prestazioni della tecnologia moderna, accompagnate dal sapore e dai valori senza tempo della tradizione classica.

TELAIO offers a wide range of solutions and elements to decorate the kitchen with all modern technological appliances, while keeping, at the same time, the taste for the timeless values of classical tradition.



☀ budino di mele agli amaretti

*Ingredienti: 1 kg. di mele - 100 gr. di zucchero - mezzo bicchiere di vino bianco - 100 gr. di amaretti
5 uova - mezzo bicchiere di rum - burro.*

Cuocere su un tegame le mele affettate e sbucciate, con zucchero e vino. A cottura avvenuta unire gli amaretti sbriciolati e le uova battute con tre cucchiaini di zucchero e rum. Versare il composto amalgamato in uno stampo da budino imburato e spolverizzato con cacao amaro. Cuocere in forno per 45 minuti circa.





❖ il legno di noce,
con le sue nobili e forti
tonalità naturali ❖



Protagonista assoluto è il legno di Noce Nazionale con le sue nobili e forti tonalità naturali, rispettate e valorizzate dalla lucidatura tradizionale, eseguita manualmente con l'impiego di prodotti naturali e vegetali. La qualità non è un fatto casuale, ma è l'espressione di una scelta, di una filosofia che accompagna tutte le realizzazioni di ARCA.

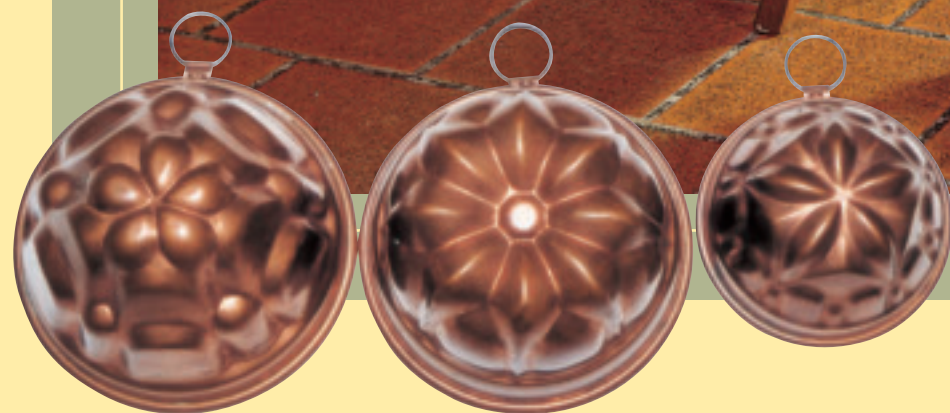
European Walnut is the main protagonist: its noble natural tonality is enriched by the traditional polish, which is made by hand using natural products. Quality is not the result of chance: it is, instead, the expression of a choice and a philosophy that characterize each piece of furniture by ARCA.



☀ charlotte di fragole e kiwi

Ingredienti: 15 savoiardi - 350 gr. di panna montata - 250 gr. di fragole - kiwi e frutti di bosco - zucchero succo d'arancio e succo di limone.

Pulire e tagliare la frutta e pezzi e condirla con succo di limone e zucchero. Disponete i savoiardi, bagnati di succo d'arancio, in cerchio all'interno di una tortiera rotonda. Ricoprire la parte centrale con strati di panna e frutta sino a esaurimento degli ingredienti. Decorare la superficie di panna con frutta fresca e spolverizzare con zucchero a velo. Far riposare il tutto in frigorifero per almeno 1 ora.



❖ i prodotti della terra,
una passeggiata tra i colori della natura
per gustare i
sapori della tradizione ❖

☀️ pasta e fagioli

Ingredienti: 300 gr. di fagioli secchi - 500 gr. di patate - 150 gr. di pasta - 100 gr. di cotenna di maiale - burro - sedano - cipolla - carota - rosmarino e basilico - olio di oliva - sale e pepe - parmigiano. Far soffriggere il burro, aggiungere la cipolla, la carota, il sedano, il rosmarino, il basilico, le patate tagliate a dadi, i fagioli e le cotenne a pezzi; coprire con acqua, salare e cuocere per 3 ore. Cucinare a parte la pasta. Unire e servire con pepe, olio e parmigiano.





❖ la pietra e le piastrelle, i colori della terra e di un paesaggio magico ❖

Quattro colori di piastrelle e due serie di decori per personalizzare la realizzazione della cucina TELAI0 in muratura. Colori che riescono a trovare il giusto equilibrio tra l'estetica tradizionale e la rispondenza delle prestazioni. Elementi forti e resistenti che caricano di carattere e di personalità la cucina e che sopportano un uso continuo e frequente.

Tiles available in four colours and two different decorative elements allow to personalize the model of kitchen TELAI0 proposed in brickworks. These colours achieve the right balance between traditional aesthetics and needs of performance. All elements are solid and resistant to everyday use: they enrich the strong character of this kitchen.

- 1: Botticino bianco
- 2: Rosa antico
- 3: Giallo reale
- 4: Travertino noce



Decorazione a greca R 02

Decorazione a greca F 07



Sulla linea irregolare dove la pianura incontra la fascia collinare pedemontana, si apre un territorio che da Venezia alle Dolomiti è ricco di centri culturali e ambientali conosciuti in tutto il mondo.

La storia affascinante di una terra contesa, ricca di castelli e roccaforti, patria di grandi artisti, ma strettamente legata alle sue caratteristiche ambientali. Un territorio ricco di corsi d'acqua, dolce nel clima e nelle forme, un paesaggio magico dove vivere i valori della tradizione e gustare i sapori piacevoli della campagna.



OGNIGIORNO
le cucine dell'ARCA





Soluzioni strutturate e personalizzate per organizzare gli spazi ed il lavoro all'interno della cucina. La forza della tradizione che si esprime con il lavello scavato nella pietra e con l'utilizzo della muratura rivestita in pietra per realizzare la cucina.

NB: nella immagine la cucina è presentata con la versione di anta Telaio piano.

The many proposals can be adapted according to one's personal taste; each space inside the kitchen can be organized at best. The force of tradition is evident in the basin, which is hollowed out of stone, and in the brickworks used to decorate the kitchen.

Note: the picture shows kitchen with door Anta Telaio Piano.





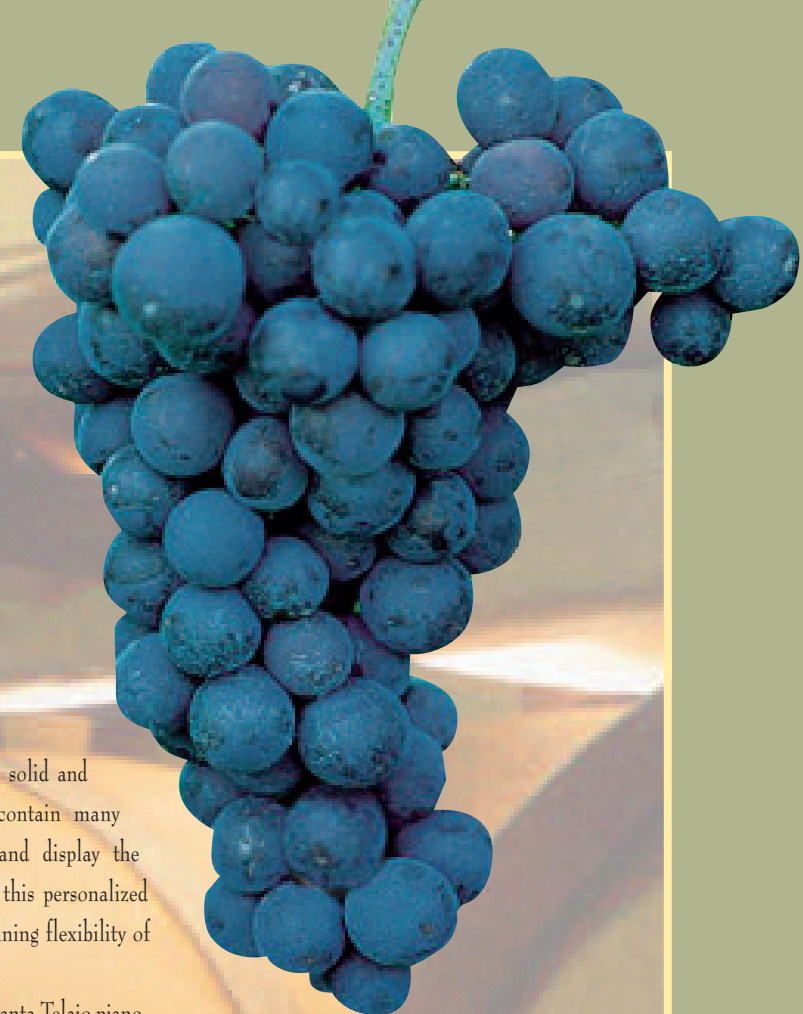
❖ i mille sapori della terra del buon vivere ❖

*P*reziosi dettagli per realizzare una cucina solida e molto funzionale, capace di ospitare le attrezzature per cucinare e di esporre le cose che appartengono alla nostra memoria ed alle esperienze della vita. Un insieme articolato e personalizzato che si può ottenere grazie alla grande capacità progettuale della cucina TELAIO.

NB: nella immagine la cucina è presentata con la versione di anta Telaio piano.

Each detail is studied to manufacture a solid and functional kitchen, which is able to contain many appliances for cooking and washing, and display the objects of our memory and experience; this personalized whole is reached thanks to the great planning flexibility of kitchen TELAIO.

Note: the picture shows kitchen with door anta Telaio piano.



✻ Cabernet, Merlot, Prosecco

Il vino delle colline venete ha un'eccellente e antica tradizione, protetta dalla denominazione di origine controllata DOC. Alcuni vini fra i più tipici e conosciuti sono il Prosecco, il Cabernet ed il Merlot. Altri sapori sono espressi da vini delicatissimi e meno conosciuti quali il Vespaiolo ed il Torcolato, un passito molto pregiato. Per chiudere un buon pasto non può mancare un sorso di grappa, prodotta in rinomate distillerie.





❖ ottimi contenitori
dalle forme eleganti per
chi ama la casa ❖

OGNIGIORNO
le cucine dell'ARCA

Un pratico utilizzo della ghiacciaia con frigorifero, congelatore e dispensa. Le ghiacciaie: pratici contenitori ottenibili in diverse soluzioni dimensionali dove l'equilibrio tra qualità, funzionalità ed eleganza di forme, interpretano ed esprimono il rispetto dei valori della tradizione.

A practical use of the pantry as room for refrigerator, freezer and storage. Cold storage pantries with various dimensions offer their practical spaces: these beautiful pieces of furniture combine together quality, functionality and formal elegance respecting the values of tradition.



codice LDG2FC Ghiacciaia dim. L 146 - P 64 - H 157



Le ghiacciaie hanno una vocazione pratica e razionale e sono il posto giusto dove contenere gli alimenti per la vita quotidiana. Tradizionale senza essere convenzionale, la ghiacciaia è allo stesso tempo un mobile che arreda e che sa dare un'impronta forte ed elegante all'ambiente.

Cold pantries are devoted to practical rationality; they are the ideal room for food storage. Traditional, nevertheless not conventional, the cold storage pantry decorates the house with a touch of marked and fine elegance.



codice LDG1FR Ghiacciaia dim. L 76 - P 64 - H 189



☀️ frittata di cipolle

Ingredienti: 1 cipolla - 2 fettine di mele - 5 uova - olio di oliva.

Affettare la cipolla tenendo un pezzetto di mollica di pane infilata nel coltello e cuocerla in un tegame a fuoco lento, con un po' di olio di oliva. Battere in una ciotola le uova, salarle e unirvi le fettine di cipolla. Mettere sul fuoco la padella per friggere, scaldare l'olio e versare il composto di uova e cipolla. Cuocere la frittata da una parte, quindi girarla e farla cuocere anche dall'altra.





il latte

Il latte è un alimento completo ed essenziale. Un litro di latte crudo intero contiene: 35 gr. di proteine, 37 gr. di grassi, 45 gr. di zuccheri e 10 gr. di sali minerali.

Il latte concorre a regolare un sano sviluppo muscolare, favorisce il processo per la coagulazione del sangue, contribuisce allo sviluppo delle ossa e dei denti e fornisce l'energia necessaria alle attività fisiche.



Tavoli in legno di noce rettangolari e quadrati con possibilità di allungamento, per risolvere le più diverse esigenze funzionali, dimensionali ed estetiche. La cucina TELAIO offre una gamma molto ampia di tavoli e sedie per trovare sempre una solida e sicura soluzione per ogni differente ambiente cucina.

Rectangular and square extensible tables are available in different dimensions in order to be suitable for any necessity of space. Kitchen TELAIO offers a wide range of tables and chairs that decorate each kitchen space with originality.



codice 70.44 Tavolo quadrato allungabile dim. L 100 / 180 - P 100 - H 78



codice 70.41 Tavolo rettangolare allungabile dim. L 180 / 280 - P 90 - H 78



codice 50.41 Tavolo rettangolare allungabile dim. L 180 / 300 - P 90 - H 78



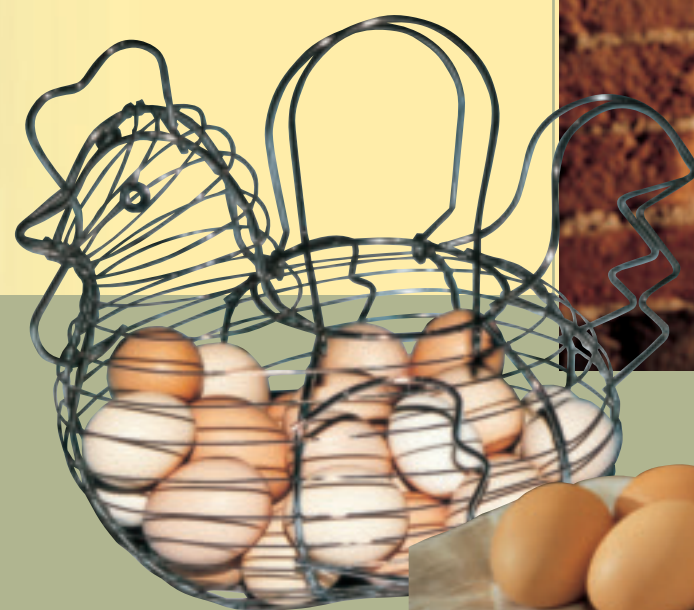


Il caldo abbraccio della panca che organizza lo spazio della cucina anche in una zona conversazione. Gustare i sapori della tavola significa anche ritrovare la serenità di fare due chiacchiere insieme e di bere del buon vino. La zona pranzo strutturata con la panca e tavolo è l'espressione più genuina della tradizione in cucina.

The warm embrace of the bench is an invitation for a moment of lounge and conversation. The pleasures of the table should always go together with a good wine and a good company. The dining room with the bench and the table is the most genuine expression of tradition in the kitchen.



codice 71.40 Tavolo rettangolare per taverna dim. L 200 - P 80 - H 78



la maionese

Ingredienti: 1/2 litro di olio di semi - 3 tuorli d'uovo - 1 cucchiainata di aceto o succo di limone - sale fino - pepe.

Versare in una terrina i tuorli d'uovo col sale e il pepe e qualche goccia di aceto. Battere con la frusta aggiungendo l'olio poco alla volta a filo; appena i tuorli avranno assorbito 4/5 cucchiainate d'olio la salsa comincerà a prendere consistenza. Aggiungere allora qualche goccia di aceto o di limone e continuare a battere fino ad aver incorporato il resto dell'olio.



Sedie



codice 70.81 Sedia



codice 50.81 Sedia



codice 70.84 Sgabello alto



codice 70.85 Sgabello basso



codice 71.84 Sgabello alto con schienale



codice 71.85 Sgabello basso con schienale

il farro (frumento vestito)

Ingredienti: 300 gr. di frumento vestito - 600 gr. di fagioli - 1 carota - mezza cipolla - 1 costola di sedano - 1 spicchio d'aglio salsa di pomodoro concentrato - 50 gr. di lardo - olio di oliva - sale e pepe - acqua.

Tritare la carota, la cipolla, l'aglio e il sedano. Battere il lardo. Soffriggere in una casseruola con olio di oliva ed un pò di salsa di pomodoro il trito di verdure e il lardo. Versare i fagioli, lessati a parte e ridotti in purea, con aggiunta di sale, pepe e acqua. Far bollire per alcuni minuti. Lavare il farro e unirlo agli altri ingredienti in ebollizione. Far cuocere 1 ora. Lasciar riposare per 2 ore e riscaldare prima di servire in tavola.

Ante



Anta TELAIO



Anta TELAIO piano



Anta TELAIO a vetro

Maniglie



Pomolo ottone



Pomolo legno



Maniglia ASOLA



Maniglia CONCHIGLIA

Cassetti



Cassetto TELAIO



Cassetto RIGATO

Piani

Marmi



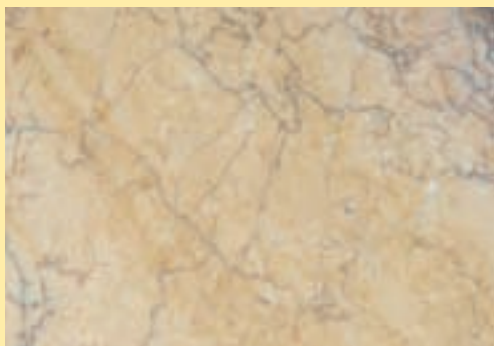
Marmo Travertino paglierino lucido



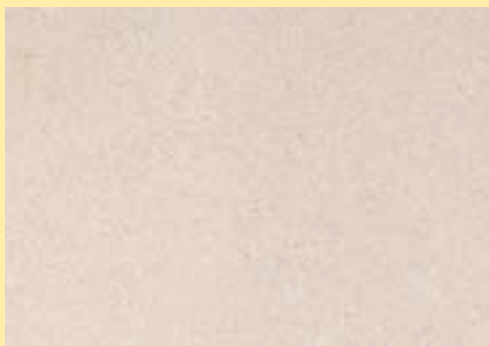
Marmo Biancone spazzolato



Marmo Travertino Scabos spazzolato



Marmo Giallo Oriente spazzolato



Marmo Crema Reale spazzolato

Granito

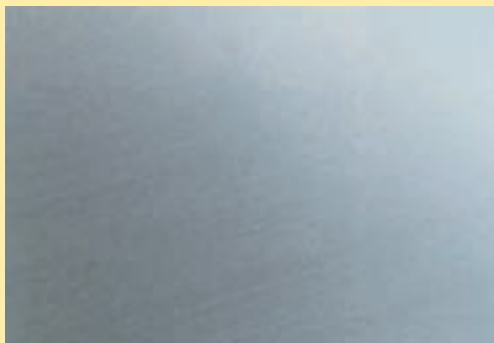


Granito Ivory brown lucido



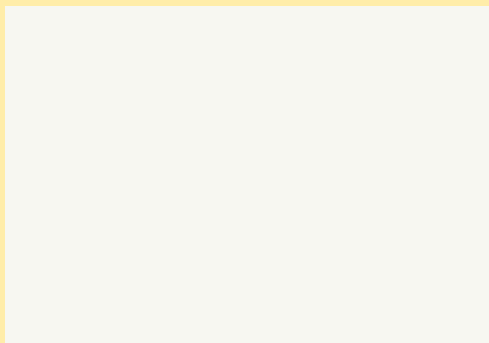
Granito Imperial white lucido

Acciaio



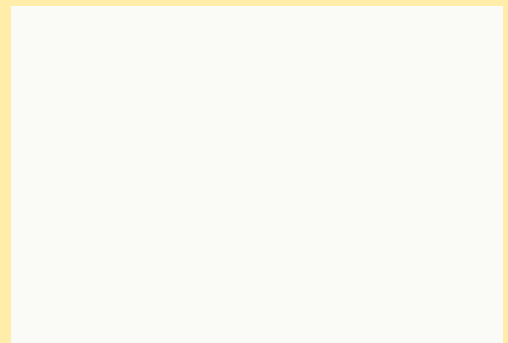
Acciaio inox

Laminato



Bianco

Resina



Neve