

DESIGNFEVER

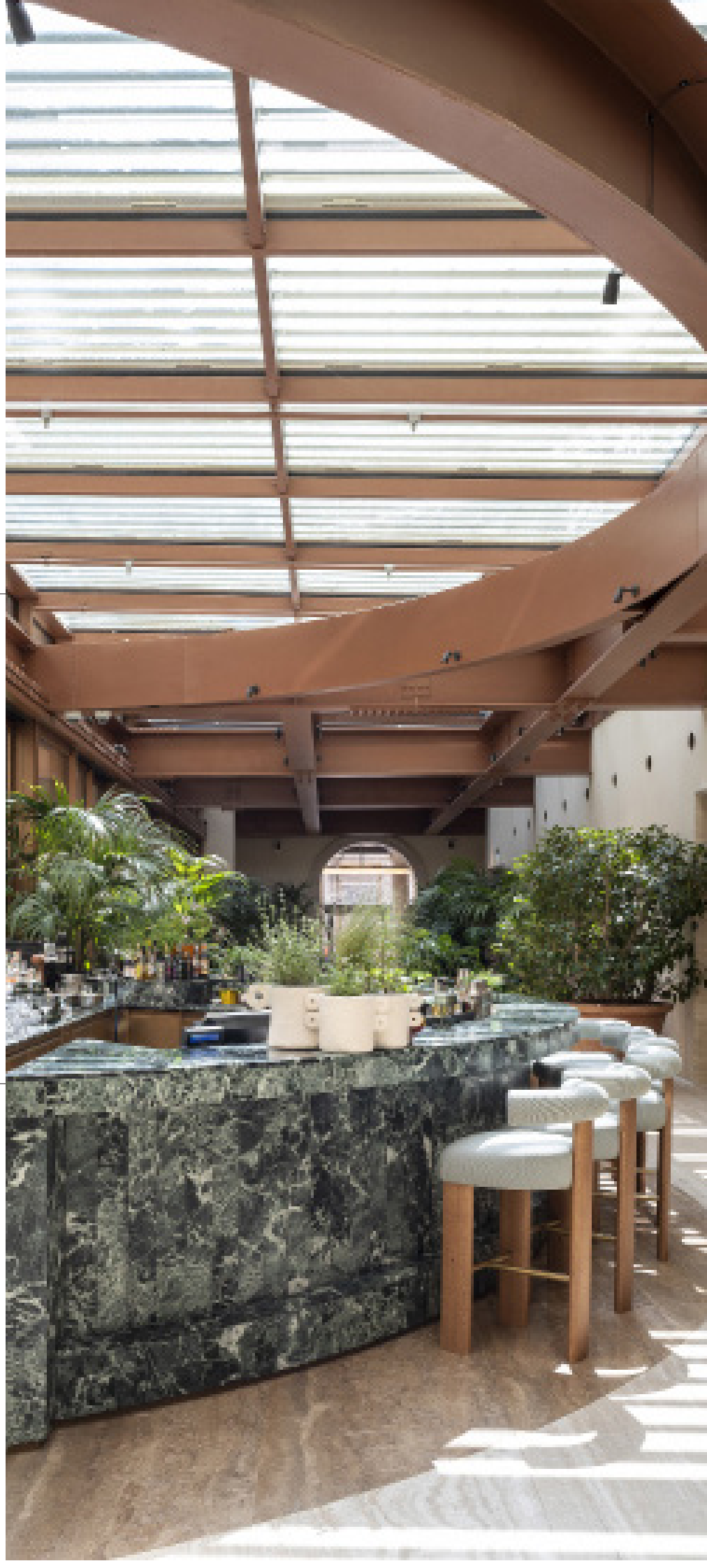
RASSEGNA STAMPA

# PRISMA

GENNAIO - DICEMBRE 2023

ITALIA ED ESTERO

[WWW.DESIGN-FEVER.COM](http://WWW.DESIGN-FEVER.COM)







# GRANDE CUCINA

ITALIA

CARTACEO



## ALL'INSEGNA DEL DESIGN

Prisma e Franco Driusso reinterpretano il concetto di vetrina refrigerata trasformandola in una "cornice" altamente performante per conservare ed esaltare gli alimenti all'interno

Tecnologia, efficienza, affidabilità e design. Queste le caratteristiche della nuova Vetrina Delicatesses, una soluzione espositiva che grazie alla refrigerazione statica a "sandwich" assolve perfettamente alla sua funzione primaria, assicurando la corretta conservazione di alimenti crudi come carne, pesce, sushi, formaggi, salumi e finger food, mentre la sua configurazione consente la migliore esposizione e presentazione delle pietanze. Concentrato di funzionalità ed estetica, la Vetrina Delicatesses è, infatti, un concept innovativo che oltre a mantenere le pietanze contenute all'interno alla giusta temperatura, diventa un elemento distintivo della location che lo accoglie. Prisma conferisce a questo strumento di lavoro un nuovo appeal, sottolineando l'importanza del design di prodotto e dell'ambientazione dei luoghi. [prismaitalia.com](http://prismaitalia.com)

LABORATORIO INNOVAZIONE



# HOTEL DOMANI

ITALIA

CARTACEO



## HOTEL

FEBBRAIO

99

UPGRADE

### Come sassi lavati

Sassotolia di Ideal Work è una pavimentazione naturale per esterni ed interni che rievoca la grande tradizione italiana del "sasso lavato". Lo spessore di getto necessario è di soli 3 cm: ne risulta una grande duttilità che rende la proposta perfetta sia per rinnovare pavimentazioni già esistenti che negli interventi ex novo. È possibile personalizzare la superficie scegliendo tra varie tipologie di graniglie locali o tra le proposte di Ideal Work: (tonda o spaccata, di varie dimensioni, di varie pezzature), colorazioni e accostamenti con altri materiali: marmi pregiati, mattoni, sassi, pietra.

[idealwork.it](http://idealwork.it)



### Il tappeto che non ti aspetti

Proprio come negli interni, il tappeto arriva a definire, anche nell'outdoor, lo stile di una zona. Hula Hoop è la proposta di G.T. Design realizzata a mano in un filato tecnico, non tossico, sviluppato per resistere all'usura, in particolare ai raggi UV, alla contaminazione batterica e per essere anti-macchia. Qualità che rendono il tappeto adatto agli spazi outdoor particolarmente esposti alla luce solare. E a fine vita? Grazie all'uso di materiali di altissima qualità, i tappeti Hula-Hoop sono riciclabili.

[gtdesign.it](http://gtdesign.it)

### Tutti i pregi di un'essenza

La collezione Zania, composta da tavolino e sedia con braccioli, tutti impilabili, realizza una equilibrata armonia tra forme squadrate - come quelle delle superfici a doghe - e forme arrotondate - come nelle gambe stondate. Roda ha scelto per questa collezione Made in Italy il legno di Iroko, un'essenza dai toni caldi, le cui caratteristiche lo rendono molto durevole e particolarmente resistente alle variazioni di temperatura e all'umidità.

[rodaonline.com](http://rodaonline.com)



### Aperitivo in giardino

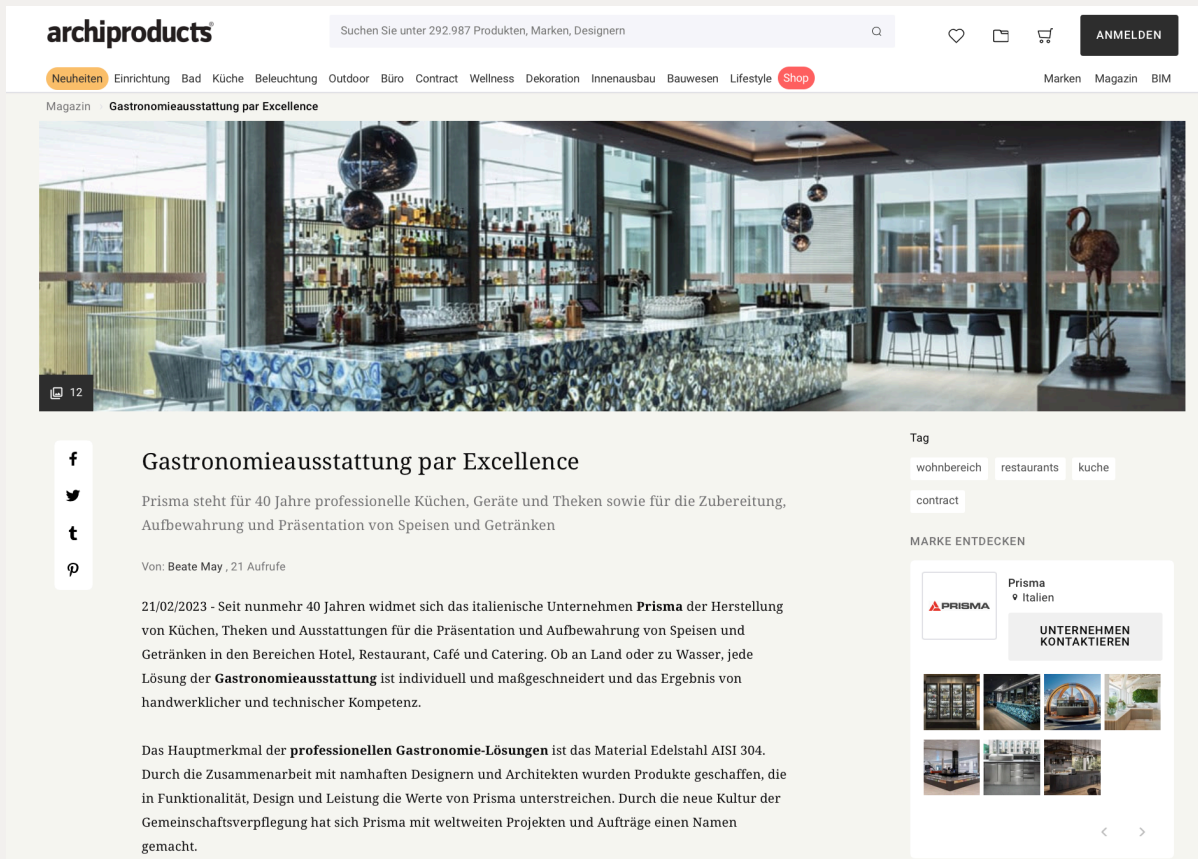
Per rendere sempre più versatili e funzionali gli spazi esterni Prisma propone Prisma Cocktail Station, una stazione cocktail professionale e altamente performante, che consente di assolvere le più specifiche esigenze di barman professionisti nella preparazione dei drink, garantendo flessibilità, sicurezza, igiene e una perfetta organizzazione delle diverse attività. Realizzata in acciaio, nella dimensione di 210x80x120 cm, Prisma Cocktail Station è disponibile nelle versioni mobile, completamente autonoma, oppure integrata all'interno di un banco bar.

[prismaitalia.com](http://prismaitalia.com)

# ARCHIPRODUCTS

ITALIA

WEB



The screenshot displays the Archiproducts website interface. At the top, the logo 'archiproducts' is on the left, and a search bar contains the text 'Suchen Sie unter 292.987 Produkten, Marken, Designern'. To the right of the search bar are icons for a heart, a folder, a shopping cart, and a button labeled 'ANMELDEN'. Below the search bar is a navigation menu with categories: 'Neuheiten', 'Einrichtung', 'Bad', 'Küche', 'Beleuchtung', 'Outdoor', 'Büro', 'Contract', 'Wellness', 'Dekoration', 'Innenausbau', 'Bauwesen', 'Lifestyle', and 'Shop'. On the far right of this menu are 'Marken', 'Magazin', and 'BIM'. The main content area features a large image of a modern bar with a blue and white patterned countertop. Below the image is a social media sharing bar with icons for Facebook, Twitter, Tumblr, and Pinterest. The article title is 'Gastronomieausstattung par Excellence'. The text describes Prisma's 40-year history in professional kitchen equipment. A 'Tag' section lists 'wohnbereich', 'restaurants', 'kuche', and 'contract'. A 'MARKE ENTDECKEN' section features the Prisma logo, 'Prisma Italien', and a 'UNTERNEHMEN KONTAKTIEREN' button, followed by a grid of project images.

archiproducts

Suchen Sie unter 292.987 Produkten, Marken, Designern

Neuheiten Einrichtung Bad Küche Beleuchtung Outdoor Büro Contract Wellness Dekoration Innenausbau Bauwesen Lifestyle Shop Marken Magazin BIM

Magazin **Gastronomieausstattung par Excellence**

12

f  
t  
t  
p

## Gastronomieausstattung par Excellence

Prisma steht für 40 Jahre professionelle Küchen, Geräte und Theken sowie für die Zubereitung, Aufbewahrung und Präsentation von Speisen und Getränken

Von: Beate May, 21 Aufrufe

21/02/2023 - Seit nunmehr 40 Jahren widmet sich das italienische Unternehmen **Prisma** der Herstellung von Küchen, Theken und Ausstattungen für die Präsentation und Aufbewahrung von Speisen und Getränken in den Bereichen Hotel, Restaurant, Café und Catering. Ob an Land oder zu Wasser, jede Lösung der **Gastronomieausstattung** ist individuell und maßgeschneidert und das Ergebnis von handwerklicher und technischer Kompetenz.

Das Hauptmerkmal der **professionellen Gastronomie-Lösungen** ist das Material Edelstahl AISI 304. Durch die Zusammenarbeit mit namhaften Designern und Architekten wurden Produkte geschaffen, die in Funktionalität, Design und Leistung die Werte von Prisma unterstreichen. Durch die neue Kultur der Gemeinschaftsverpflegung hat sich Prisma mit weltweiten Projekten und Aufträge einen Namen gemacht.

Tag

wohnbereich restaurants kuche contract

MARKE ENTDECKEN

PRISMA Prisma Italien UNTERNEHMEN KONTAKTIEREN

# UDITE UDITE

ITALIA

WEB

**UDITE UDITE!**  
COMUNICATI STAMPA, EVENTI, LAVORAZI E PRODOTTI

**ibs.it**  
L'app sta per scadere  
Usa il Bonus cultura entro le ore 18 del 28 febbraio 2022 su libri, musica e film

BONUS 500€  
18app

---

NEWS DA ▾ EVENTI ▾ EDITORIA ▾ TRAVEL & HOLIDAYS FASHION ▾ ARCHITETTURA & EDILIZIA ▾ PER IL SOCIALE ▾ MUSICA ▾


---

BEAUTY & WELLNESS ARCHIVIO 2013/2018  
HOME / ARCHITETTURA ARREDAMENTO / Prisma - l'eccellenza italiana degli impianti per la ristorazione collabora con DesignFever

## Prisma - l'eccellenza italiana degli impianti per la ristorazione collabora con DesignFever

Prisma produce cucine professionali, banchi bar, attrezzature per la preparazione, conservazione ed esposizione di alimenti e bevande. L'acciaio Inox AISI 304 è il materiale principale che compone e plasma le soluzioni realizzate da Prisma nel mondo...

📅 13 FEBBRAIO 2023 10:33




Prisma produce cucine professionali, banchi bar, attrezzature per la preparazione, conservazione ed esposizione di alimenti e bevande

UDITE UDITE! SUI SOCIAL

- FACEBOOK 1,326 Fans
- TWITTER 587 Followers
- INSTAGRAM 14 Followers

REGISTRATI SU UDITE UDITE!

Invia i tuoi Comunicati Stampa direttamente alla Redazione



# VILLEGIARDINI

VILLE ▾ GIARDINI ▾ PIANTE ▾ LIFESTYLE ▾ ARTE E CULTURA ▾ NEWS



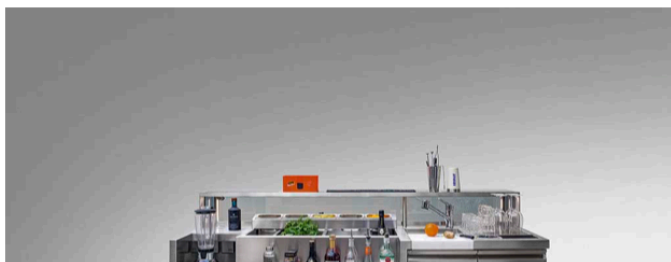
Home ▾ News

News

## PRISMA: COCKTAIL STATION DI FRANCO DRIUSSO

Di **Redazione** - 1 Marzo 2023

La Cocktail Station Prisma, progettata da Franco Driusso, vince il Premio Rēgula 2022 nella categoria Design. Il progetto innovativo di un vero e proprio bar su ruote, compatto e completo di tutti gli accessori, per ambienti interni ed esterni. Design, tecnologia e funzionalità si mescolano per creare la Cocktail Station disegnata da Franco Driusso per Prisma, un blocco compatto in acciaio Inox AISI 304, dotato di tutti gli strumenti per barman e professionisti del mondo hospitality.





# ARCHIPRODUCTS

ITALIA


WEB

NETWORK ▾ ITALIEN / DE (€) PRODUKTE PRÄSENTIEREN

**archiproducts** Suchen Sie unter 291.908 Produkten, Marken, Designern 🔍 📌 🛒 ANMELDEN

Neuheiten Einrichtung Bad K che Beleuchtung Outdoor Büro Contract Wellness Dekoration Innenausbau Bauwesen Lifestyle **Shop** Marken Magazin BIM

Magazin **R gula Award 2022 für Prisma Cocktail Station**




**f**  
**t**  
**p**

## R gula Award 2022 für Prisma Cocktail Station

Die von Franco Driusso entworfene kompakte Bar auf Rädern für den Innen- und Außenbereich erhält Auszeichnung

Von: Beate May , 188 Aufrufe

02/03/2023 - Der kompakte Block aus Edelstahl AISI V2A von nur 210 cm Länge, 80 cm Tiefe und 120 cm Höhe, den **Franco Driusso** für **Prisma** entworfen hat, vereint Design, Technologie und Funktionalität, spart durch optimierte Arbeitsabläufe Zeit und enthält alles, was Barkeeper und Hospitality-Profis benötigen. Dafür ist die Prisma **Cocktail Station** nun mit dem **R gula Award 2022** in der Kategorie „Interior und Design“ ausgezeichnet worden, der im Januar 2023 von der Liber Association unter der Schirmherrschaft der Ministerien für Kultur, ökologischer Wandel, Infrastruktur und Verkehr sowie dem Red Verlag von Riccardo Dell’Anna vergeben wurde.




Tag  
outdoor-bereich wohnbereich restaurants  
contract

MARKE ENTDECKEN

**PRISMA** Prisma  
Italien

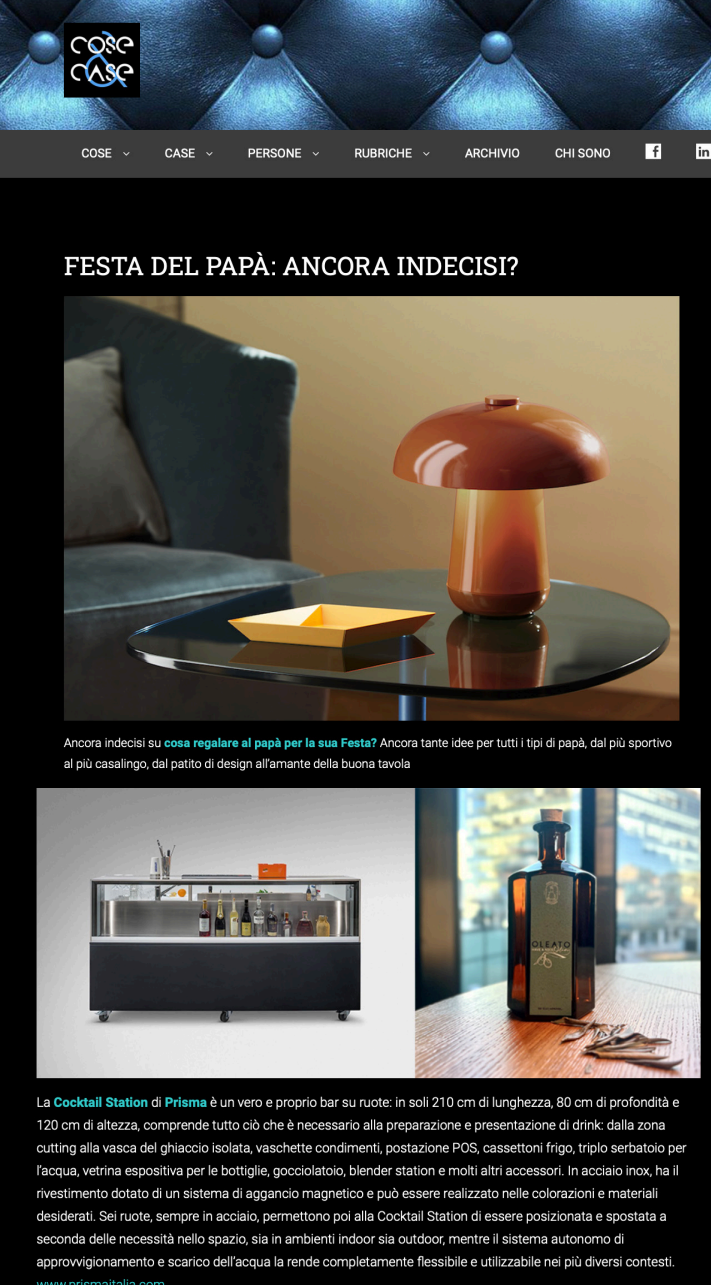
UNTERNEHMEN KONTAKTIEREN



# COSE CASE

ITALIA

CARTACEO



The screenshot shows the COSE CASE website interface. At the top, there is a navigation menu with the following items: COSE, CASE, PERSONE, RUBRICHE, ARCHIVIO, CHI SONO, and social media icons for Facebook and LinkedIn. The main content area features a large image of a modern, orange, mushroom-shaped lamp on a black table. Below the image is the headline "FESTA DEL PAPÀ: ANCORA INDECISI?". Underneath the headline is a paragraph of text: "Ancora indecisi su cosa regalare al papà per la sua Festa? Ancora tante idee per tutti i tipi di papà, dal più sportivo al più casalingo, dal patito di design all'amante della buona tavola". Below this text are two smaller images: on the left, a mobile cocktail station on wheels, and on the right, a bottle of OLEATO liqueur on a wooden surface.

## FESTA DEL PAPÀ: ANCORA INDECISI?

Ancora indecisi su cosa regalare al papà per la sua Festa? Ancora tante idee per tutti i tipi di papà, dal più sportivo al più casalingo, dal patito di design all'amante della buona tavola

La **Cocktail Station di Prisma** è un vero e proprio bar su ruote: in soli 210 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 120 cm di altezza, comprende tutto ciò che è necessario alla preparazione e presentazione di drink: dalla zona cutting alla vasca del ghiaccio isolata, vaschette condimenti, postazione POS, cassettoni frigo, triplo serbatoio per l'acqua, vetrina espositiva per le bottiglie, gocciolatoio, blender station e molti altri accessori. In acciaio inox, ha il rivestimento dotato di un sistema di aggancio magnetico e può essere realizzato nelle colorazioni e materiali desiderati. Sei ruote, sempre in acciaio, permettono poi alla Cocktail Station di essere posizionata e spostata a seconda delle necessità nello spazio, sia in ambienti indoor sia outdoor, mentre il sistema autonomo di approvvigionamento e scarico dell'acqua la rende completamente flessibile e utilizzabile nei più diversi contesti.

[www.prismaitalia.com](http://www.prismaitalia.com)

**Lifestyle**  
News Round-Up

FASHION&BEAUTY DESIGN FOOD&HOSPITALITY ENTERTAINMENT

**CARICA LE TUE NOTIZIE SU LULOP.COM**



**Planium - Arredare con gli acciai inossidabili e ossidati**



**PRISMA**  
La Cocktail Station Prisma,  
progettata da Fr...



**WARLI**  
La Lune Sous Le Chapeau...

The screenshot shows the LULOP.COM website interface. At the top, there is a search bar with the text "Cerca per parola chiave, brand, argomento, evento, tag, ...". Below the search bar is a navigation menu with icons for various categories: ALL, AUTOMOTIVE, GREEN, FASHION BEAUTY, FOODS, HOSPITALITY, NAUTICA, DESIGN, HEALTH WELLNESS, GIFT, EXCELLERACING, and ALTRO. The main content area features a breadcrumb trail: "HOME > LA COCKTAIL STATION PRISMA, PROGETTATA DA FRANCO DRIUSSO, VINCE IL PREMIO REGULA 2022 NEL DESIGN". Below this is a sub-menu with "DESIGN" highlighted. A dark navigation bar contains "CASA E INTERNI", "ALTRE CATEGORIE", "MOBILITÀ", "SALONI", "EVENTI", and "CORPORATE". The article title is "LA COCKTAIL STATION PRISMA, PROGETTATA DA FRANCO DRIUSSO, VINCE IL PREMIO REGULA 2022 NEL DESIGN". The date is "MARZO 01, 2023 - PRISMA". The text describes the product as a compact stainless steel block with various bar tools. A small note at the bottom right says "Leggi tutto".

LULOP.COM Cerca per parola chiave, brand, argomento, evento, tag, ...

ALL AUTOMOTIVE GREEN FASHION BEAUTY FOODS HOSPITALITY NAUTICA DESIGN HEALTH WELLNESS GIFT EXCELLERACING ALTRO

HOME > LA COCKTAIL STATION PRISMA, PROGETTATA DA FRANCO DRIUSSO, VINCE IL PREMIO REGULA 2022 NEL DESIGN

DESIGN

CASA E INTERNI > ALTRE CATEGORIE > MOBILITÀ > SALONI > EVENTI > CORPORATE >

MARZO 01, 2023 - PRISMA

## LA COCKTAIL STATION PRISMA, PROGETTATA DA FRANCO DRIUSSO, VINCE IL PREMIO REGULA 2022 NEL DESIGN

Design, tecnologia e funzionalità si mescolano per creare la [#cocktailstation](#) disegnata da [#francodriusso](#) per [#prisma](#), un blocco compatto in acciaio Inox AISI 304, dotato di tutti gli strumenti per barman e professionisti del mondo hospitality.

In soli 210 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 120 cm di altezza, la [#cocktailstation](#) comprende tutto ciò che è necessario alla preparazione e presentazione di drink e le soluzioni utili ad ottimizzarne i tempi e le procedure: dalla zona cutting alla vasca del ghiaccio isolata, vaschette condimenti, postazione POS, cassette frigo, cassettone serbatoio per l'acqua, vetrina espositiva per le bottiglie, gocciolatoio, blender station e molti altri accessori.

La parte frontale, oltre alla vetrina espositiva illuminata tramite LED lineari integrati per accentuarne l'effetto scenografico, è pensata per essere personalizzata: il rivestimento è infatti dotato di un sistema di aggancio magnetico e può essere realizzato nelle colorazioni e materiali desiderati. Soluzioni che mantengono inalterata l'estetica minimale del blocco, che cela tra le sue linee geometriche ed essenziali una macchina estremamente performante, al pari di un vero e proprio bar che entra in funzione grazie a una sola presa elettrica. Sei ruote, sempre in acciaio, permettono poi alla [#cocktailstation](#) di essere posizionata e spostata a seconda delle necessità nello spazio, sia in ambienti indoor sia outdoor, mentre il sistema autonomo di approvvigionamento e scarico dell'acqua la rende completamente flessibile e utilizzabile nei più diversi contesti.

\* Con questo [#prodotto](#), abbiamo lavorato per declinare in modo del tutto innovativo i due principali ambiti di eccellenza di [#prisma](#): la lavorazione dell'acciaio applicato alla ristorazione professionale e la capacità nel garantire tecnologie industriali estremamente avanzate, con dettagli curati e un [#design](#) minimale, personalizzabile" racconta l'architetto [#francodriusso](#) che ha collaborato con [#prisma](#) (TV), nell'obiettivo di rafforzare ulteriormente la presenza specifica nel mondo del bartending internazionale.

L'insieme dei valori promossi dalla [#cocktailstation](#) ne ha determinato la vittoria del [#premioregula2022](#) nel settore "Interior e Design", proclamato nel gennaio 2023 e organizzato dall'Associazione Liber, con il patrocinio dei ministeri della Cultura, della Transizione ecologica, delle Infrastrutture e dei Trasporti e con la collaborazione della casa editrice Red dell'editore Riccardo Dell'Anna.

[Leggi tutto](#)



# FUERA DE SERIE

SPAGNA

CARTACEO



**DIENTES DE ORO.** La fascinación de Marcantonio por los tigris dientes de sable le lleva a reproducir el cráneo de este animal prehistórico en porcelana con colmillos bañados en oro de 24 quilates. Ha creado la pieza (40 x 29 x 29 cm) como una escultura digital a partir de 400 fotografías. 1.974 euros.  
 • villar.it



**EL SUEÑO DEL BARMAN**  
 Todo a mano y listo para emular a Tom Cruise en "Cocktail". Esta unidad diseñada por Franco Orusso para Prisma es una barra de 210x80x120 cm de acero inoxidable para dentro y fuera de casa. 25.000 euros.  
 • prismaitalia.com



**FLORECEN LAS MARGARITAS**  
 Lo hacen en el centro de convenciones Le Naville en Roma, para el que se han creado los taburetes, butacas y sillas Margarita. Es una colaboración entre Poltrona Frau y Studio Fulcas que nos trae de lleno en la primavera.  
 • poltronafrau.com



**EDICIÓN JOYA**  
 Así se presenta la número 58 de Casa Decor. El edificio intervenido este año está en la arteria comercial más lujosa de Madrid, Serrano. Edificado hacia 1929, ofrece 4.000 metros cuadrados más patio para que se luzcan los interioristas. Podremos juzgar si lo logran el 13 de abril que abra las puertas y hasta el 28 de mayo.  
 • casadecor.es



**LÁMPARA PARA TODO.** Ilumina, recoge las llaves, sorprende... Tanto que hasta su presentación es cuidadosa. Por resumir, podría decirse que es un cuenco de acero con una fuente de luz led que se puede colgar en la pared o dejar sobre la mesa. Disponible en tres tamaños y tres colores, desde 65 euros.  
 • felboy.com



**A ESTRENAR**  
 La dirección Pando, 24 de Madrid es bien conocida por muchos interioristas. Allí tiene su showroom Studio Bañón que justo acaba de renovarse, colores neutros y cálidos como nude, marfil y melocotón son el escenario para su maestría tapicera.  
 • studiobanone.com



**AL TRASLUZ.** Esta vitrina, elegante y esencial como es, se ha llevado premio. El Archiproducts Design Awards 2022 en la categoría de mobiliario. La propuesta de Draga & Aurei para Gallot&Fradico es todo un hallazgo que con su cristal laminado en color ámbar hace su función con discreción en el salón. 11.500 euros.  
 • www.gallotfradico.it



**BOSQUE ILUMINADO**  
 Un viaje a Japón y el bambú fueron la inspiración para la lámpara Lightbora. En un principio el "tronco" era de tela, ahora conectan con su ser al crecer en madera de roble natural o tintada de cobalto. Las esferas de cristal funcionan cual articulaciones. 2.345 euros.  
 • lightbora.com



**VIVA LOGROÑO**  
 Y viva Concertrino. El festival llega a la novena edición (del 27 de abril al 2 de mayo) convertido en cita imprescindible, gracias al empuje de su director Javier Peña. Hasta 17 instalaciones (como esta piscina urbana) por la ciudad, excusa perfecta para una escapada.  
 • concertrino.es

ITALIA

CARTACEO



in cui Trime è presente con una filiale diretta, quali il Regno Unito, l'Olanda e gli Stati Uniti e raggiungendo clienti in più di 30 Paesi nel mondo. A partire dal 2017 Trime ha affiancato al core business delle torri faro quello dei generatori mobili mediante il marchio Tekno Proget, sfruttando il proprio know-how "green" sul mercato dei generatori specializzati su applicazioni di nicchia. 2i Invest integrerà le proprie competenze ed il proprio approccio strategico, sviluppato in 30 anni di attività, affiancandosi alla tradizione imprenditoriale del fondatore e del management team, per consentire all'azienda di affermare la propria leadership, continuando ad investire in tecnologia e innovazione. L'ambiziosa strategia di crescita futura di lungo termine prevede un incremento significativo del volume d'affari grazie all'espansione internazionale, in particolare nel mercato americano e in quello australiano, e sarà volta alla creazione del leader del settore a livello mondiale. L'attuale management team continuerà a guidare la società con il Presidente Andrea Pontanella e l'Amministratore Delegato Paolo Tacconi. Alessandro Benetton, Presidente e fondatore di 2i Invest ha affermato: "Siamo lieti di poter affiancare Trime nel suo percorso di sviluppo. Accompagnare un imprenditore, un management ed una realtà che negli anni hanno dimostrato un elevato potenziale è alla base della nostra strategia di investimento. Così facendo, dimostriamo di voler continuare a sostenere l'eccellenza italiana investendo in realtà altamente innovative e attente alla sostenibilità sia ambientale che sociale. Credo fermamente che la sinergia tra in Dna di Trime e l'approccio industriale di 2i Invest consentirà alla società di rafforzare ulteriormente il proprio posizionamento di leadership nel settore, perseguendo ambiziose strategie di crescita tanto organica quanto per linee esterne".

A giugno, 2i Invest aveva presentato l'investimento in Energreen, operatore italiano leader della progettazione e produzione di macchinari per la manutenzione del verde professionale. Nata alla fine degli anni '90 dall'intuizione imprenditoriale dei fratelli Lino e Ivo Fraron e con sede a Poiana Maggiore, in provincia di Vicenza, Energreen è oggi leader della nicchia di mercato delle grandi macchine per la manutenzione

del verde pubblico, semoventi in grado di operare sia sugli argini dei fiumi, che lungo strade provinciali e autostrade. Alle grandi macchine con braccio telescopico e che coprono più del 50% del fatturato, si affiancano veicoli robotizzati a controllo remoto per raggiungere terreni di particolare pendenza oltre ad attrezzature specifiche quali falciatrici e troncatrici. Il fatturato si sviluppa in Italia per circa il 30%, mentre il 70% viene realizzato all'estero, in particolare nei Paesi in cui Energreen è presente con una filiale diretta, quali la Francia (che da sola copre circa il 40% del mercato Europeo), la Germania e gli Stati Uniti. La produzione ha luogo nello stabilimento di recente costruzione in provincia di Vicenza su oltre 20 mila metri quadrati, con un'installazione di pannelli fotovoltaici che permette il 30% di autoconsumo, e conta circa 150 dipendenti. Nel 2022, Energreen ha avuto l'obiettivo di raggiungere i 70 milioni di euro di fatturato. Oggi l'azienda è guidata da Daniele Fraron che ha contribuito fin dall'inizio al percorso imprenditoriale portando l'azienda a livelli di eccellenza e che guiderà in qualità di amministratore delegato la prossima fase di sviluppo industriale a fianco di 2i Invest.

[www.2iinvest.com](http://www.2iinvest.com)

#### PRISMA



Prisma S.r.l. di San Polo di Piave è stata scelta da un'importante multinazionale, operante nel settore della consulenza strategica e direzionale, per la realizzazione degli impianti food & beverage della sua nuova sede a Monaco di Baviera. In particolare, ha fornito la cucina di preparazione e la cucina a vista dell'area dirigenziale, e il banco caffetteria "Deli" dell'ampia sala dedicata all'accoglienza degli ospiti e ai momenti di

relax e convivialità dei dipendenti. Gli impianti sono stati creati insieme a Ingenieurbüro Billio specializzato nella progettazione di soluzioni altamente tecnologiche per la ristorazione collettiva.

In equilibrio tra design, ergonomia, flessibilità e funzionalità, Prisma dà vita a configurazioni moderne ed efficienti, realizzate in acciaio Inox AISI 304 e curate nel dettaglio per assicurare la migliore integrazione al contesto di utilizzo, rispettando lo stile del più ampio ambiente che le accoglie.

La cucina, dalle linee pulite ed essenziali, è concepita per consentire l'organizzazione sicura, razionale e intelligente degli spazi. Composta da banchi di preparazione e tavoli di servizio, si affaccia con discrezione su una grande ed elegante sala destinata a ospitare meeting e cene aziendali. Il banco caffetteria "Deli", protagonista dell'area di accoglienza per visitatori e dipendenti, è stato progettato per assolvere alla duplice funzione di spazio di servizio/lavoro e spazio di consumo/convivialità, e definito dal punto di vista estetico per diventare un elemento d'arredo caratterizzante, informale e invitante. Il banco, dal design curvato con piano in granito e rivestimento della parte frontale in legno, è strutturato per offrire un servizio che va dalla colazione al pranzo, esteso anche alle piccole pause snack. Dotato di basi raffreddanti e pratici vani di stoccaggio, il banco è completo sia di una vetrina refrigerata - che segue il suo "movimento sinuoso" - per la corretta conservazione ed esposizione di proposte dolci e salate, sia di una piastra in vetroceramica per il mantenimento dei piatti caldi.

Prisma e Franco Driusso, DriussoAssociati | Architects, hanno recentemente reinterpretato il concetto di vetrina refrigerata, una delle principali attrezzature utilizzate nel settore della ristorazione professionale e alberghiera, trasformandola in una "cornice" altamente performante per conservare ed esaltare gli alimenti contenuti all'interno. Tecnologia, efficienza, affidabilità e design. Queste le caratteristiche della nuova Vetrina Delicatessa, una soluzione espositiva che grazie alla refrigerazione statica a "sandwich" assolve perfettamente alla sua funzione primaria, assicurando la corretta conservazione di alimenti crudi mentre

p. 136

Area #69

2/ Imprese



ITALIA

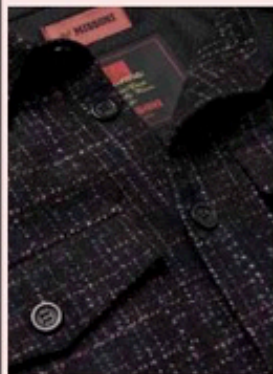
CARTACEO



la sua configurazione consente la migliore esposizione/presentazione delle pietanze. Interamente realizzata in acciaio Inox AISI 304 e vetro, si presenta come un elegante parallelepipedo, è dotata di piano refrigerato statico inferiore e di piletta di scarico, questo consente, all'occorrenza, di riempire il piano con del ghiaccio. Il sistema di refrigerazione garantisce una temperatura interna ottimale e costante (di circa + 5°C) per l'esposizione temporanea di alimenti crudi, proteggendone la qualità e l'integrità. Le parti tecniche risultano invisibili grazie alla raffinata serigrafia. La vetrina, dal lato dell'operatore, è composta da ante scorrevoli, facilmente removibili, per assicurare una pulizia facile e sicura. Il sistema di illuminazione è composto da una fascia Led a scomparsa che permette alla luce di diffondersi in modo uniforme all'interno, valorizzando, così, i prodotti gastronomici presenti. La Vetrina Delicatessen è, inoltre, dotata di un pannello con termostato digitale montato a filo, con sbrinatorio a ciclo.

[www.prismaitalia.com](http://www.prismaitalia.com)

#### LANIFICIO BOTTOLI



Dopo le prestigiose collaborazioni con Etro e le collezioni con Junya Watanabe x Comme Des Garçons Man, il Lanificio Bottoli di Vittorio Veneto ha annunciato una nuova partnership con Missoni, Piconica casa di moda fondata nel 1952 da Ottavio Missoni.

Si tratta di tessuti prodotti in esclusiva per abiti, capispalla e giacche camicia

p. 136

destrutturato: i pregiati filati fantasia in partnership con Missoni vengono intrecciati con maestria dal lanificio, dando vita ad un fiammato grafico proposto in molteplici combinazioni.

I prodotti possono essere ammirati nel celebre Mr. Porter e-commerce website: dimostrando come due campioni del Made in Italy si incontrano, il risultato incorpora eccellenza ed unicità.

[www.lanificiobottoli.com](http://www.lanificiobottoli.com)

#### CODOGNOTTO



Instabilità non ti temo. O meglio, ti affronto, ti comprendo, ti analizzo, e cerco soluzioni e percorsi per superarti. È lo spirito imprenditoriale dell'azienda specializzata in logistica Codogno di Salgareda, che anche in questo 2022 caratterizzato dall'incertezza conferma uno spirito positivo e una visione orientata alle persone e in particolare al benessere dei propri collaboratori, valorizzando il rapporto di fiducia che li lega all'azienda.

Ci sono dunque le persone, il team - oltre 800 dipendenti - al centro della strategia 'anti incertezza' 2022 del management Codogno: le persone, la volontà di tutelarle, supportarle, per premiare e continuare a rinsaldare quella coesione di squadra che è da sempre uno degli aspetti essenziali e vincenti dell'azienda.

Va in questa direzione il contributo di 500 euro ai dipendenti annunciato in questi giorni. Un sostegno per fronteggiare l'aumento dei prezzi dell'energia e

Area #69

il rialzo dell'inflazione, con conseguente diminuzione del potere di acquisto, che si aggiunge alle numerose altre iniziative intraprese nel corso del 2022 a favore dell'attaccamento affettivo verso l'Azienda, che si conferma essere uno dei punti forti a sostegno dello sviluppo dell'Impresa. Vanno citate infatti le iniziative come il Premio di Risultato in Welfare per gli autisti, i numerosi Bonus erogati in corso d'anno sotto forma di Welfare, le attività a sostegno della forma fisica e della salute in generale, per le quali l'Azienda ha una vera e propria palestra all'interno degli uffici di Salgareda. E nella stessa volontà di supporto rientra il ricollocamento dei lavoratori ucraini, ridistribuiti in altre sedi d'Europa per consentire il trasferimento anche delle famiglie.

Supportare e motivare il collaboratore a contrastare il cambiamento con il cambiamento, con la ricerca di nuove possibilità, di nuovi traguardi a cui ambire: in questo senso anche la scelta di investire in digitalizzazione, per rendere il lavoro meno stressante, più efficiente e più innovativo. E ancora, quella di dare nuova linfa alla formazione: una nuova edizione dell'Academy interna per formare una classe di persone con finalità ultima l'assunzione, oltre 1.000 ore di coaching a 50 dipendenti, più di 30.000 ore di formazione.

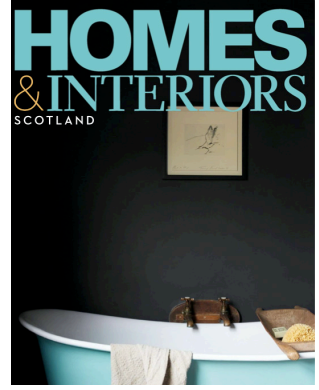
Acquistati anche 100 mezzi di ultima generazione per migliorare gli standard di qualità lavorativa dell'autista e per incoraggiare il risparmio e la sostenibilità grazie alla scelta del combustibile GNL, oltre a 270 semirimorchi per il trasporto intermodale.

"Abbiamo lavorato insieme con fiducia ed affidabilità - ha dichiarato Maurizio Codogno, CEO del Gruppo - ed abbiamo conseguito un risultato importante, segno che la squadra, unita e forte, ha saputo adottare la necessaria flessibilità per rispondere velocemente alle sollecitazioni del mercato. Abbiamo di fronte a noi un 2023 nel quale il mercato probabilmente manterrà livelli di incertezza ed instabilità elevati, per fronteggiare i quali dovremo, sempre di più, dimostrare di essere questo, squadra, che lavora fianco a fianco, con fiducia e trasparenza".

[www.codogno.eu](http://www.codogno.eu)

Nella foto: Maurizio Codogno

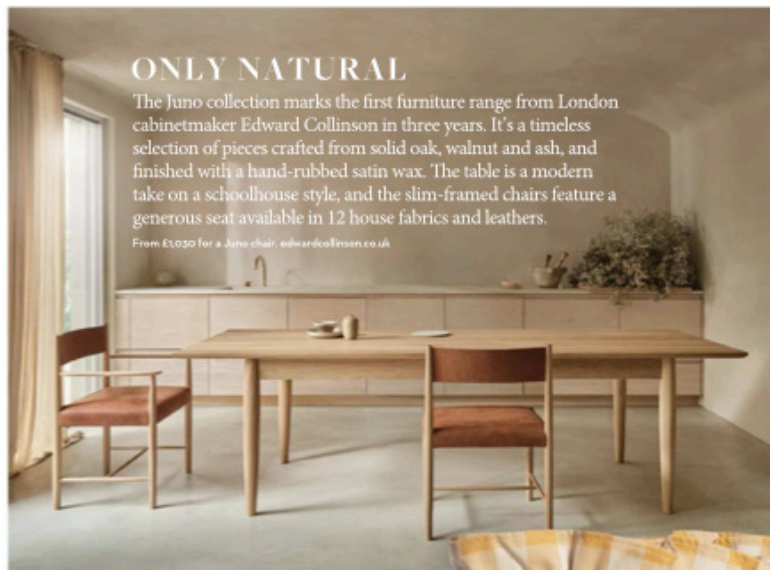
2 / Imprese



SCOZIA

CARTACEO

## KITCHEN NEWS



### ONLY NATURAL

The Juno collection marks the first furniture range from London cabinetmaker Edward Collinson in three years. It's a timeless selection of pieces crafted from solid oak, walnut and ash, and finished with a hand-rubbed satin wax. The table is a modern take on a schoolhouse style, and the slim-framed chairs feature a generous seat available in 12 house fabrics and leathers.

From £1,030 for a Juno chair, [edwardcollinson.co.uk](http://edwardcollinson.co.uk)

**ON THE ROCKS** The Prisma cocktail station has everything you need to keep your guests fully quenched: an insulated ice bin, garnish rails, refrigerated drawers, a water tank, a blender station and much more. If you're not a fan of the industrial look, the magnetic front can be customised with LED strip lighting or a different style of cladding. Best of all, the whole thing is on wheels, so can be moved indoors or out, depending on where the party's at.

#POA, [prismaitalia.com](http://prismaitalia.com)



### Checking in

Live out your cottagecore dreams with this cotton tablecloth from Tori Murphy. The gingham is gorgeous but it's the deep ruffle along the border that makes it. Pair with patterned crockery and wild flowers in salvaged glass bottles for a romantic tablescape.

£75, [torimurphy.com](http://torimurphy.com)

HOMESANDINTERIORS.SCOTLAND.CO.UK 89

FashionChannel  
trends & lifestyle magazine



HOME

FASHION

ABITARE/CASA

19.06.2023 - 20:00

## La Cocktail Station Prisma vince il Premio Rēgula nella categoria Design

**Il progetto innovativo di un vero e proprio bar su ruote, compatto e completo di tutti gli accessori, per ambienti interni ed esterni.**

Le rubriche di fashionchannel.ch: "ABITARE", interior design, decoration, tendenze, consigli utili, idee e proposte per arredare

Design, tecnologia e funzionalità si mescolano per creare la Cocktail Station disegnata da Franco Driusso per Prisma, un blocco compatto in acciaio Inox AISI 304, dotato di tutti gli strumenti per barman e professionisti del mondo hospitality.

In soli 210 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 120 cm di altezza, la Cocktail Station comprende tutto ciò che è necessario alla preparazione e presentazione di drink e le soluzioni utili ad ottimizzarne i tempi e le procedure: dalla zona cutting alla vasca del ghiaccio isolata, vaschette condimenti, postazione POS, cassettoni frigo, triplo serbatoio per l'acqua, vetrina espositiva per le bottiglie, ghiacciatoio, blender station e molti altri accessori

# HORECA NEWS

ITALIA

WEB

The screenshot displays the HORECA NEWS website interface. At the top, there is a navigation bar with the HORECA logo (IL PORTALE DEL "FUORICASSA" NEWS.IT), the RHEA logo, and the slogan "MADE FOR YOU" with the tagline "sustainability quality tailor made innovation". The main navigation menu includes "TUTTE LE NOTIZIE", "HOME", "NOTIZIE", "PRODOTTI", "BUSINESS", "HO.RE.CA.", "MULTIMEDIA", and "AGENDA", along with a search bar. Below the navigation, there is a "PARTNER" section and a "ULTIME NOTIZIE" section with a sub-header "Euro Under 21: Norvegia batte Italia 1-". A newsletter sign-up banner for "HORECA NEWSLETTER" is also present, with the text "ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER PER RICEVERE OGNI GIORNO LE NOTIZIE DEDICATE ALL'HO.RE.CA. ATTRAVERSO LE NOSTRE COMUNICAZIONI".

The main content area features a large banner for "UN AIUTO PER L'EMILIA-ROMAGNA" with the text "Raccolta fondi per sostenere persone e comunità colpite da alluvioni e frane" and the IBAN "IT69G0200802435000104428964". Below this, a breadcrumb trail reads: "Ti trovi qui: Home > Eventi > Eventi & Fiere > Premi & Riconoscimenti > La Cocktail Station Prisma vince il Premio Rêgula 2022 per il design".

The featured article is titled "La Cocktail Station Prisma vince il Premio Rêgula 2022 per il design". The text states: "La Cocktail Station Prisma disegnata da Franco Driusso si aggiudica il Premio Rêgula 2022 nel settore 'Interior e Design'. Si tratta di un progetto innovativo di un bar su ruote completo di tutti gli accessori, per ambienti interni ed esterni". The article is dated "Redazione - Pubblicato il 2 Marzo 2023 alle ore 8:13" and categorized under "Bar, Mixology & Cocktail" and "Premi & Riconoscimenti".

Surrounding the article are several advertisements: a social media profile analysis ad, a wine and distillery ad, a recruitment ad for HORECA, a Barilla advertisement for professional products, a Radio Format advertisement for Fabio Russo, and a Brita advertisement for professional filters.



**ILGIN.it**    Enciclopedia   Ricette   Gin Bar   Articoli   eBook   GinShop    🔍

**News**

## Prisma presenta Cocktail Station, il primo bar professionale ultra-compatto

Vanessa Piromallo   11 luglio 2023

*Prisma presenta il progetto innovativo di un vero e proprio bar su ruote, completo di tutti gli accessori, per ambienti interni ed esterni.*

Design, tecnologia e funzionalità si mescolano per creare la Cocktail Station disegnata da Franco Driusso per Prisma, un blocco compatto in acciaio Inox AISI 304, dotato di tutti gli strumenti per barman e professionisti del mondo hospitality.

In soli 210 cm di lunghezza, 80 cm di profondità e 120 cm di altezza, la Cocktail Station comprende tutto ciò che è necessario alla preparazione e presentazione di drink e le soluzioni utili ad ottimizzarne i tempi e le procedure: dalla zona cutting alla vasca del ghiaccio isolata, vaschette condimenti, postazione POS, cassettoni frigo, triplo serbatoio per l'acqua, vetrina espositiva per le bottiglie, gocciolatoio, blender station e molti altri accessori.

**AFFIDATI AI MIGLIORI**

GINSHOP.it

### Categorie

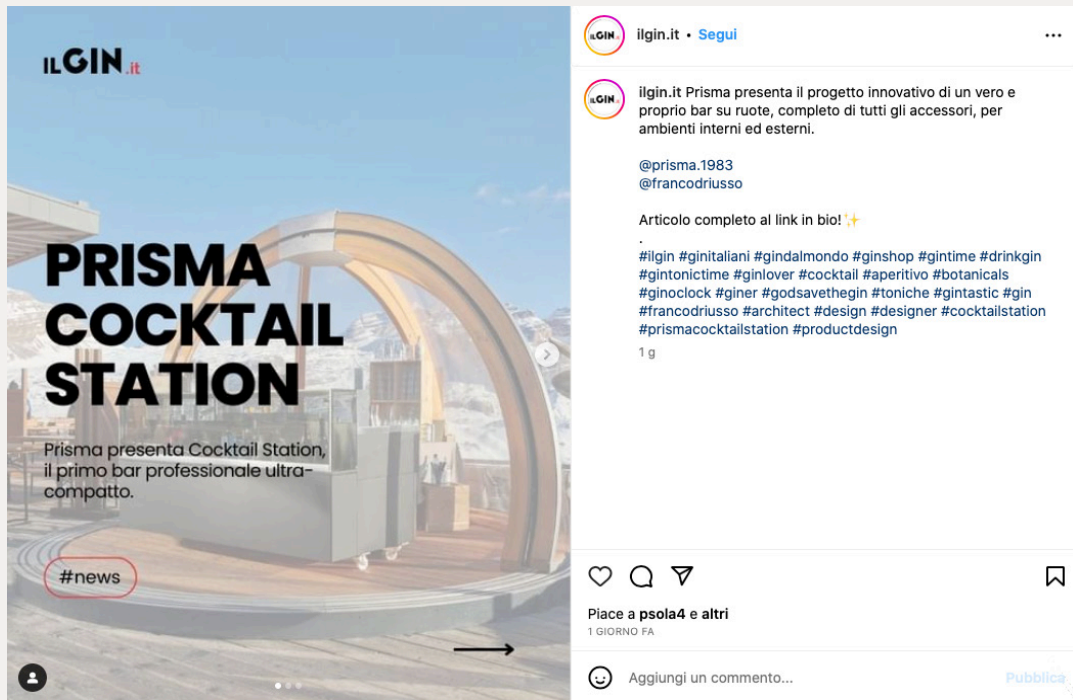
News	1158
Ricette	362
Recensioni	343
Giner	302
Altro	

- Eventi **FERABO Gin Festiva**
- News **Prisma presenta Co**
- Ricette **Gelati alcolici per cc**

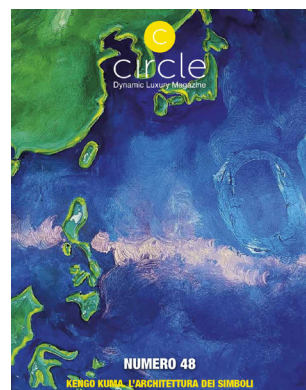
# IL GIN

ITALIA

INSTAGRAM





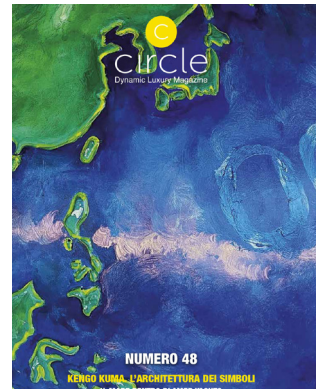


Vuitton, masterpiece dell'artista, unico street artist ad avere un'esposizione permanente alle Gallerie degli Uffizi a Firenze, per la serata del 24 l'artista omaggerà una riproduzione autografata di una sua opera. La collaborazione tra Endless e la VIP Lounge del Salone Nautico Genova è il frutto di una sinergia tra la galleria Cris Contini Contemporary e Circle Dynamic Luxury Magazine che hanno in portafoglio diversi importanti progetti che uniscono l'arte, il settore nautico e l'urbanità. **Sempre il 24 settembre, il cocktail party è dedicato ai colori e alla vivacità dei Caraibi e a Cuba, alle atmosfere del lusso naturale e ricercato tanto caro a Hemingway, alla sfera sensoriale del gusto e dell'olfatto, degustando i migliori Rum della Repubblica Dominicana, abbinati al cioccolato, e sigari rigorosamente cubani, importati in Italia da Dragan Dekic, serbo nato in Croazia e ora cittadino italiano.** Attraverso la società Drag&Max, è rivenditore e importatore in esclusiva per l'Italia dei Rum dei Caraibi. «Il Salone Nautico, dopo il Vinitaly, è per noi l'evento più importante, una grande opportunità per incrementare i rapporti commerciali sia in Italia sia all'estero», dice Dragan Dekic. Sarà possibile degustare i Ron Veleiro, con il logo della barca a vela grande passione del proprietario: Xo, rum di affascinante eleganza, dal colore ambrato con riflessi dorati che nasce da un lungo processo di affinamento in botti usate per il Whisky bourbon; il Dorado, dal sapore ricco e intenso; il Blanco, da una ricetta segreta a base di zucchero di canna, puro e armonioso; Anejo, in botti di rovere affinato per 5 anni e la Reserva Especial dall'aroma intenso con persistenti contrasti di legni vecchi e un profumo finale di tabacco, perfetto da abbinare ai sigari Montecristo e Romeo Y Julieta Tacos, dalle apprezzabili note di legno pregiato, terra e sottobosco con aromi di nocciola e frutta secca insieme a sottili spezie e una nota piccante. Avanzando nella fumata si possono apprezzare inserimenti legnosi accompagnati da note terrose. La persistenza è molto piacevole e gli aromi risultano ben amalgamanti nel palato. Dedicata alla mixology, c'è il gioiello della Cocktail Station, disegnata da Franco Driusso per Prisma, un blocco compatto in acciaio inox dotato di tutti gli strumenti per barman professionisti. Design, tecnologia e funzionalità si mescolano per creare, in soli 210 cm di lunghezza, tutto ciò che è necessario alla preparazione e presentazione di drink per ottimizzarne i tempi e le procedure: dalla zona cutting alla vasca del ghiaccio isolata, dai cassettoni frigo alla vetrina espositiva per le bottiglie, gocciolatoio, blender station e molti altri accessori. La parte frontale, oltre alla vetrina espositiva illuminata tramite Led per accentuarne l'effetto scenografico, è pensata per essere personalizzata: il rivestimento può essere realizzato nelle colorazioni e materiali desiderati. **Partner consolidato della VIP Lounge è Big Ciaccio Broker Insurance Group, una società d'intermediazione assicurativa nata negli anni 70 dal fondatore Massimo Ciaccio operativa in vari ambiti di rischio dalla Fine Art allo Yacht&Sail e nei beni di lusso, dall'arte all'automotive. Il noto brand Cosentino, dedicherà per questa edizione una receptionist station dedicata alla registrazione degli ospiti.**

salonenautico.com | gtdesign.it | cosentino.com  
spaghettiwall.it | masierogroup.com | pianca.com  
prismaitalia.com | rumdeicaraibi.it | matigourmet.com  
jolandadecolo.com | conti thun.com | arsitalica.it  
cashmeregin.com | cookinglab.com  
brokerinsurancegroup.it



Spaghettiwall



**THE BOAT SHOW OF THE FUTURE AND EXCELLENCE Antonella Grosso**  
**LIFESTYLE page 48**



With the sixty-third edition that will take place from 21 to 26 September. The new futuristic concept, the Waterfront Levante designed by architect Renzo Piano is taking shape and will allow in 2024 to enjoy a unique platform in the world to host the excellence of the international nautical industry. "The navigable river, the spectacular island that frames the Blue Pavilion designed by Jean Nouvel, the new exhibition quays, the extension and renovation of spaces and services that already offer this year's event a spectacular and functional exhibition layout of strong impact, and are a reference point for the boating industry and international visitors," says Saverio Cecchi, President Confindustria Nautica. "The perfect combination of the Beautiful and the Well Made, between research innovation and style, between the elegant design of the lines and the attention to detail in the interior decoration brings the boating industry ever closer to the furniture sector. The beautiful boats are floating houses customized by designers and architects." Says Alessandro Campagna, General Manager of I Saloni Nautici. "The Salone del Mobile and the Genoa International Boat Show share a common path: that of exhibiting the excellence of Italian production all over the world," says Marco Sabetta, General Manager Salone del Mobile Milano. Maria Porro, President of the Salone del Mobile Milano has been chosen as president of the jury of the Design Innovation Award, set up by Confindustria Nautica and the Saloni Nautici in 2020 to support and promote the quality of boats that stand out for innovation, aesthetics, living comfort, energy efficiency and sustainability of production. After the official opening on 21 September, institutions and authorities meet as usual for lunchtime in the refined and elegant atmosphere of the VIP Lounge, which bears the signature of Circle Dynamic Luxury Magazine and its editor Margherita Cella Bertolotti in collaboration with the I Saloni Nautici, a project featuring handcrafted furniture and design complements from the Pianca company, which has grown from a small family carpentry workshop into an industry while maintaining intact the savoir faire craftsmanship. Pianca furniture is born in response to real needs and is inspired by solid values cultivated over decades. For Aldo Pianca, design responds to the desires of men and women who need their homes or yacht to look a little like themselves and reflect their desire to live and

for uniqueness. The company has a great sensitivity for natural materials and for finishes that have their own tactile language, and are capable of revealing themselves little by little by telling their origin, attention to detail and refinement. Elegant furniture, pleasant to the touch, that of Pianca. In tune with the Concept of this year, where the VIP Lounge wants to take guests on a sensory journey (involving all the senses), from the pleasure of a conversation or an unexpected encounter to the triumph of taste of gourmet specialties: the tasting of the excellent caviar Ars Italica, a brand of the Italian company Calvisius Group, the sweet and savory delights of Mat-Gourmet Martozzi, born from the innovative idea of chef Matteo Casaroli and three young Italian entrepreneurs. Passionate about quality food and attentive to new trends in international street food, they propose to bring a simple format such as the martozzo (a small leavened dough sandwich) to be appreciated by discerning palates, stuffed with Burrata di Andria and red prawns from Mazara del Vallo, with beef tartare Marche, or with Bronte pistachio pesto, emulsified ricotta and Syracuse semi-candied lemon, or the sweet ones, among all the classic with custard cream. In addition to the signature cuisine of Resident Chef Alessandro Polenti, a confirmation for the VIP Lounge. Taste will also be the protagonist with the presence of Bruno Pessot, CEO of Jolanda de Colò, the historic Friulian company founded by Antonello Pessot specializing in the production, research and distribution of fine food specialties from all over the world. From the production of goose and foie gras cured meats to the natural smoking of pork and fish. "Today on Italian territory there are no companies with a complete range like ours," says Bruno Pessot. A journey of unique, indigenous and sustainable flavors awaits VIP Lounge guests in the talk and tastings on 25 September. Accompanied by wine tastings of Conti Thun wines, among them, the Rosé Valtenesi Micaela, a blend of native Groppello, Barbera, Sangiovese and Marzemino grapes with a fresh, light and fruity taste, and the sparkling wine Bolle di Micaela Brut Rosé. In the VIP Lounge it will be possible to admire the eclectic G.T. Design rugs inspired by art and the fluid and organic forms of the natural world that Deanna Cornellini creative director, superimposes on archaic and primordial patterns. On the walls, the Spaghetti Wall wallpaper,

created for the occasion: each graphic is adapted with sartorial precision to the dimensions of the walls like a tailor-made suit. All the graphics in the catalogue can be customized in the colors and decorative elements on request. The creative team of Spaghetti Wall is made up of young unpredictable and passionate people, part artist and part craftsman, imaginative and obsessive details, who love color and are seduced by textures. These brands will be showcased on the evening of the 23rd dedicated to Living Decor, together with the fantastic Visio Lights Collection by Masiero. With over forty years of experience of entrepreneurship family business, the Masiero Group produces high-end decorative lighting objects range, with particular attention paid to the metalworking process. Exclusive venue reserved for institutions, authorities, ship owners, entrepreneurs and International and Italian media to live an immersive experience between art, design taste and lifestyle, the VIP Lounge hosts the works of Endless, the young London-based artist who fuses contemporary art forms and registers with Street Art. He will exhibit in the VIP Lounge, a symbolic place in the Italian nautical scene, the famous Chapel, icon of consumerism, the Worships, adoration of iconic brands and goddesses of fashion and the ever-present Lizzy Vuitton, the artist's masterpiece, the only street artist to have a permanent exhibition at the Uffizi Galleries in Florence, for the evening of the 24, the artist will present an autographed reproduction of one of his works. The collaboration between Endless and the VIP Lounge at the Genoa Boat Show is the fruit of a synergy between Cris Contini Contemporary and Circle Dynamic Luxury Magazine who have in their portfolio several important projects that combine art, the nautical sector and urbanity. In the same evening on 24 September, a Caribbean cocktail and refined luxury so dear to Hemingway, to the sensory sphere of taste and smell, tasting the best Rum of the Dominican Republic, combined with chocolate, and strictly Cuban cigars, imported to Italy by Dragan Dekic, a Serbian born in Croatia and now an Italian citizen. Through the company Drag&Max, he is retailer and exclusive importer for Italy of Caribbean Rums. "The Boat Show, after Vintaly Show, is the most important event for us, a great opportunity to increase business relations both in Italy and abroad," says Dragan Dekic. It will be possible to taste the Ron Veleiro, with the logo of the sailboat that is the great passion of the owner: Xo, a rum of fascinating elegance, amber-colored with golden reflections which come from a long ageing process in barrels used for bourbon whisky; the Dorado, with its rich and intense flavor; the Blanco, from a secret recipe based on sugar cane, pure and harmonious; Anejo, in oak barrels aged for 5 years and the Reserva Especial with an intense aroma with persistent contrasts of old wood and a final scent of tobacco, perfect to pair with Montecristo and Romeo Y Julieta Tacos, with appreciable notes of the wood, earth and undergrowth with aromas of hazelnut and dried fruits together with subtle spices note.

salonenautico.com | gtdesign.it  
 cosentino.com | spaghettilwall.it  
 masierogroup.com | pianca.com  
 prismaitalia.com | numdeicamib.it  
 matgourmet.com | jolandadecolo.com  
 contithun.com | arsitatica.it  
 cashmeregin.com | cookinglab.com  
 brokerinsurancogroup.it



ITALIA

CARTACEO

## CUCINA 2023

# elements

a cura di Elena Riolo

Soluzioni d'arredo custom convivono con costanti invenzioni tecnologiche. L'ambiente cucina progettato al millimetro nei più minuti particolari, si adatta a ogni stile e plasma ogni tipologia di interior design. La continua attività di ricerca e sviluppo delle aziende del settore permette di inserire in ambito domestico performance prima riservate al professionale.



### MODULNOVA

**BLADE LAB.** Elemento centrale del sistema disegnato da Carlo Piretti e Andrea Bassanello è l'isola in pietra fluviatrina laminata, impreziosita dalla lavorazione intagliata cui si accostano le colonne Blade Laccato Metal Ivory terra scotta che delineano l'ambiente integrandosi nella volumetria dello spazio architettonico.

[www.modulnova.it](http://www.modulnova.it)

### FORME E STILE

Un'isola al centro, accompagnata da una vasta dispensa, organizza l'ambiente cucina filarettolo attraverso le scelte materiche: rovere, laccato e gres porcellanato. La cucina, completata da alcuni dettagli come il lino sulla spalla della dispensa, nasce dall'integrazione di processi automatizzati e di tecniche artigianali di lavorazione del legno.

[www.formaeitalia.it](http://www.formaeitalia.it)



### ARREDOS

**GLASS 2.0.** Composizione con base in vetro opaco e stadi in laccato in alluminio nero, top in Allium Calacatta delicato, boiler in impiallaccato Asta nuda su struttura e maniglia in alluminio nero, colonne in laccato opaco tinto, piano snack e supporto Tuttotondo in Allium ruco. Puntò sull'isola Tuttotondo, gres e posati in alluminio nero.

[www.amedo3.it](http://www.amedo3.it)



### PRISMA

**COOKING SLITE.** Interamente realizzato in acciaio AISI 304, il progetto di Franco Daverio razionalizza la progettazione dei piatti e ridefinisce lo spazio di movimento in cucina grazie al fondello tecnologico, volumi e proporzioni studiati per rispondere alle esigenze della ristorazione.

[www.prismaitalia.com](http://www.prismaitalia.com)

156 | ioARCH 107





# FASHION CHANNEL

SVIZZERA

WEB

FashionChannel  
trends & lifestyle magazine

Cerca su fashionchanne



HOME

FASHION

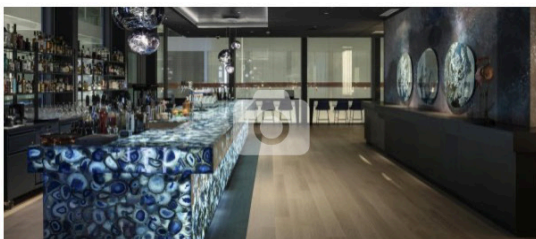
BEAUTY

LIFESTYLE

ABITARE

L'unica rivista dedicata al ciclismo della Svizzera Italiana

## "in bicicletta" Abbonati subito!



Credit ph. PRISMA



ABITARE/CASA

24.08.2023 - 18:00

### Prisma: l'eccellenza italiana degli impianti per la ristorazione collabora con DesignFever

Prisma produce cucine professionali, banchi bar, attrezzature per la preparazione, conservazione ed esposizione di alimenti e bevande.

Le rubriche di fashionchannel.ch: "ABITARE", interior design, decoration, tendenze, consigli utili, idee e proposte per arredare

Prisma è un'azienda specializzata nella produzione di cucine professionali, banchi bar e attrezzature per la preparazione, conservazione ed esposizione di alimenti e bevande. La principale componente di questi prodotti è l'acciaio Inox AISI 304. Fondata nel 1983 a San Polo di Piave (TV), l'azienda si è dedicata da allora alla costruzione di soluzioni per il settore della ristorazione professionale, sia a livello nazionale che internazionale.



6h per la  
Trasformazione  
VascaSicura



ULTIME NOTIZIE ABITARE

ABITARE/CASA  
Gres dal carattere  
moderno e il fascino

# FASHION CHANNEL

SVIZZERA

WEB

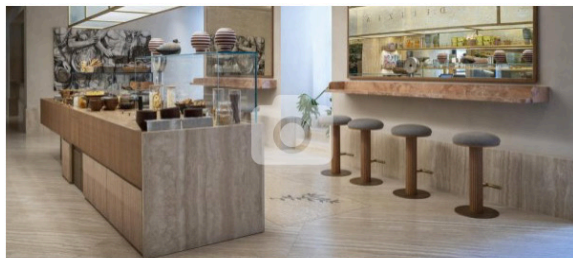
FashionChannel trends & lifestyle magazine

Cerca su fashionchannel

f y i HOME FASHION BEAUTY LIFESTYLE ABITARE

## DIGIUNO INTERMITTENTE PER SENIOR

ETÀ: 35-40	ETÀ: 40-45	ETÀ: 45-50	ETÀ: 50-55	ETÀ: 55-60	ETÀ: 60-65	ETÀ: 65-70	ETÀ: 70+
9:00: Fiocchi d'avena con frutti di bosco e frutta secca 13:00: Insalata mista con avocado 18:00: Assortito di verdure 19:00: Inizia il digiuno	9:00: Yogurt greco con frutti di bosco e frutta secca 14:00: Consumo di insalata lattugine aranciate 18:00: Sbarbati alla griglia con broccoli al vapore 19:00: Inizia il digiuno	9:00: Tofu grigliato con insalata mista 15:00: Sbarbati con burro di arachidi 18:00: Sbarbati di vapore, contorno di fagioli integrali 19:00: Inizia il digiuno	9:00: Uova strapazzate con spinaci e erba 13:00: Sbarbati alla griglia con carote arrosto 17:00: Assortito di verdure e contorno di spinaci 19:00: Inizia il digiuno	9:00: Fiocchi d'avena con frutti di bosco e frutta secca 13:00: Insalata mista con avocado 18:00: Assortito di verdure e contorno di spinaci 19:00: Inizia il digiuno	9:00: Yogurt greco con frutti di bosco e frutta secca 14:00: Consumo di insalata lattugine aranciate 18:00: Sbarbati alla griglia con broccoli al vapore 19:00: Inizia il digiuno	9:00: Tofu grigliato con insalata mista 15:00: Sbarbati con burro di arachidi 18:00: Sbarbati di vapore, contorno di fagioli integrali 19:00: Inizia il digiuno	9:00: Uova strapazzate con spinaci e fave 13:00: Sbarbati alla griglia con carote arrosto 17:00: Assortito di verdure e contorno di spinaci 19:00: Inizia il digiuno



Credit ph. Six Senses Rome, Credit fotografico: Matteo Cirenei



ABITARE/CASA

15.09.2023 - 18:00

## Prisma festeggia 40 anni di Made in Italy per la ristorazione professionale

Fondata nel 1983 da Silvano Ongaro, Prisma è un'azienda italiana specializzata nella progettazione e distribuzione di grandi impianti per la ristorazione professionale sia terrestre che navale

Le rubriche di fashionchannel.ch: "ABITARE", interior design, decoration, tendenze, consigli utili, idee e proposte per arredare

La sua sede si trova a S. Polo di Piave (TV). La gamma di prodotti offerti da Prisma è ampia e comprende cucine, banconi bar, espositori, buffet, aree refrigerazione e cantine vini. Tutti questi prodotti vengono realizzati su misura utilizzando esclusivamente una struttura in acciaio inossidabile AISI 304. È importante sottolineare che tutti i prodotti sono



ULTIME NOTIZIE ABITARE



The screenshot displays the HORECA NEWS website interface. At the top, there is a navigation bar with the HORECA NEWS.IT logo, the 'rhea' logo, and the slogan 'MADE FOR YOU'. Below this is a secondary navigation menu with categories like 'TUTTE LE NOTIZIE', 'NOTIZIE', 'HORECA', 'BUSINESS', 'PRODOTTI E INGREDIENTI', 'RUBRICHE', 'EVENTI', 'IL NOSTRO NETWORK', and 'CONTATTI'. A newsletter sign-up banner is also present, promising weekly news. The main content area features a featured article titled 'Prisma, 40 anni di Made in Italy per la ristorazione professionale'. The article text states: 'Fondata nel 1983 da Silvano Ongaro Prisma realizza grandi impianti per la ristorazione professionale. Un percorso lungo 40 anni in nome della qualità'. Below the article is a 'Notizie FLASH' sidebar with a list of recent news items, including 'Kellogg Italia riqualifica un campo di basket a Reggio Emilia', 'Allegrini: Fieramonte 2016 ottiene ancora una volta i 100 punti Decanter', and 'Fini lancia la nuova linea di pasta fresca ripiena "Nuove Tradizioni"'. A social media sharing section and a 'Redazione' contact link are also visible. A large image at the bottom shows a modern restaurant interior with a long table, blue chairs, and a large wine display cabinet.





GTElocal

di Treviso  
**la tribuna**

HOME

CRONACA

VENETO

SPORT

ITALIA E MONDO

FOTO

VIDEO

RISTORANTI

ASTE E APPALTI

Sei in: Archivio &gt; la tribuna di Treviso &gt; 2023 &gt; 08 &gt; 13 &gt; Prisma festeggia quarant'...

## Prisma festeggia quarant'anni di successi inox

SAN POLO DI PIAVE Prisma Italia srl festeggia 40 anni di Made in Italy per la ristorazione professionale. Fondata a San Polo nel 1983 da Silvano Ongaro, Prisma è un'impresa impegnata nella realizzazione e distribuzione di grandi impianti per la ristorazione professionale terrestre e navale. Tra i prodotti che l'azienda produce, partendo sempre da una struttura in acciaio inox, compaiono cucine, banconi bar, espositori, buffet, aree refrigerazione e cantine vini, personalizzabili nell'aspetto e nelle finiture, e certificati per qualità e prestazioni. La collaborazione con rinomati armatori, studi di progettazione e la fornitura per ristoranti stellati, importanti ristoranti aziendali, navi passeggeri e yacht hanno reso Prisma marchio di riferimento nel ramo. Una storia tipicamente italiana, di impegno e lungimiranza, siglata dal successo già nel 1986, appena a 3 anni dalla fondazione, con un progetto per Fincantieri. Da lì fu una continua crescita e di commesse prestigiose. Prisma varca la soglia del 40° anniversario, conta su una superficie coperta di 20 mila mq e impiega 140 dipendenti. Annualmente lavora circa 1.200 tonnellate di acciaio, con un valore della produzione di 30 milioni di euro in costante crescita, di cui il 70% frutto di export soprattutto sul territorio europeo. «Fondai Prisma quarant'anni fa», racconta Silvano Ongaro, fondatore e titolare di Prisma, «Avevo 36 anni. Da allora ho percorso molta strada nell'imprenditoria veneta. Oggi la nuova generazione sta prendendo la mia staffetta scoprendo orizzonti che mai mi sarei sognato anni fa di esplorare. Ora il pensiero va al mercato dei superyacht». Prisma è anche main-sponsor della società di calcio LiaPiave dei Comuni di San Polo, Ormelle e Cimadolmo, di cui Silvano Ongaro è presidente. La festa si terrà il 29 settembre. --Alessandro Viezzer

### TOPIC CORRELATI

PERSONE

ENTI E SOCIETÀ

LUOGHI

- cimadolmo (1)
- ormelle (1)
- san polo di piave (1)

**Excellence**  
News Round-Up

EXCELLENCE NAUTICA ART&CULTURE HERITAGE

**CARICA LE TUE NOTIZIE SU LULOP.COM**



**Scania** continua il suo percorso di crescita nel marino e partecipa al 63° Salone Nautico di Genova



**PRISMA**  
Prisma festeggia 40 anni di Made in Italy pe...



**TOYOTA**  
Toyota to Launch New Century in Japan...

The screenshot shows the LULOP.COM website interface. At the top left is the logo with a magnifying glass icon. To its right is a search bar with the placeholder text "Cerca per parola chiave, brand, argomento, evento, tag, ...". Below the search bar is a horizontal menu of icons representing various categories: ALL, AUTOMOTIVE, NAUTICA, GREEN, DESIGN, FOOD & HOSPITALITY, TECNOLOGIA, FASHION & BEAUTY, POP, GIFT, SPORT, and ALTRO. Below this is a purple "EXCELLENCE" badge. A dark navigation bar contains the following menu items: AUTOMOBILI, YACHTING, AERONAUTICA, INTERIOR DESIGN, HI-TECH, MODA, PREZIOSI, GUSTO, HOSPITALITY, SERVIZI, and CORPORATE. The main content area features the date "SETTEMBRE 08, 2023 - PRISMA" and the headline "PRISMA FESTEGGIA 40 ANNI DI MADE IN ITALY PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE". The article text follows, detailing the company's history and achievements.

SETTEMBRE 08, 2023 - PRISMA

## PRISMA FESTEGGIA 40 ANNI DI MADE IN ITALY PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

Fondata a S. Polo di Piave (TV) nel 1983 da Silvano Ongaro, [#Prisma](#) è un'impresa italiana impegnata nella realizzazione e distribuzione di grandi impianti per la ristorazione professionale terrestre e navale.

Tra i suoi prodotti, che l'azienda produce just in time partendo sempre da una struttura in acciaio inox AISI 304, compaiono cucine, banconi bar, espositori, buffet, aree refrigerazione e cantine vini, tutti totalmente personalizzabili nell'aspetto e nelle finiture, e certificati per qualità e prestazioni.

La collaborazione con rinomati armatori, studi di progettazione e la fornitura per ristoranti stellati, importanti ristoranti aziendali, navi passeggeri e yacht hanno reso [#Prisma](#) un nome di riferimento nel mondo delle forniture Ho.Re.Ca. Una storia tipicamente italiana, di impegno e lungimiranza (quello che oltreoceano chiamerebbero "American dream"), siglata da un primo successo già nel 1986, appena a tre anni dalla fondazione, con un progetto per Fincantieri per la fornitura del mobilio chiavi in mano per la Micoperi 7000, allora la più grande nave gru del mondo. Da lì fu una continua crescita: nell'88 [#Prisma](#) lavorò al fianco di Renzo Piano e parallelamente si aprì al mercato tedesco, oggi d'importanza cruciale, e nel 1999 fornì le cucine e le aree buffet del primo hotel sette stelle al mondo, il Burj Al Arab di Dubai, la cui vela è divenuta nel tempo un'icona. L'area self service dell'edificio di Generali a Mogliano Veneto, nel 2018, fu invece menzionata dagli esperti come impianto più innovativo in Italia.

Oggi [#Prisma](#) varca la soglia del quarantesimo anniversario e conta su una superficie coperta di 20.000mq e per la sua produzione impiega 140 dipendenti. Annualmente lavora circa 1200 tonnellate di acciaio, con un valore della produzione di 30.000.000 euro in costante crescita di cui il 70% frutto di attività di export soprattutto su territorio europeo.

*"Fondai [#Prisma](#) quarant'anni" racconta Silvano Ongaro, fondatore e titolare di [#Prisma](#) "Avevo trentasei anni. Da allora ho percorso molta strada nell'ambito dell'imprenditoria veneta. Il riconoscimento per il Rating di Legalità, per la Fedeltà al Lavoro per il Progresso Economico e per il Patrimonio Netto ottenuti da [#Prisma](#) sono traguardi di cui oggi vado molto fiero anche e soprattutto perché premiano l'umanità della mia impresa e non solo i numeri.*

*Oggi la nuova generazione sta prendendo la mia staffetta scoprendo orizzonti che mai mi sarei sognato anni fa di esplorare. Ora il pensiero va al mercato dei superyacht, al quale vorremmo aprirci strategicamente, ma anche a quello del residenziale di alta gamma, che stiamo perseguendo con un altro marchio.*

# PAGINE HORECA

ITALIA

WEB

The screenshot shows the Pagine Gialle HORECA website. At the top, there is a navigation bar with the 'PAGINE HORECA' logo and the 'Tognana' logo. Below this is a search bar with the placeholder text 'Inserisci la parola chiave da ricercare...' and a 'RICERCA' button. A row of category icons follows, including 'OSPITALITÀ', 'RISTORAZIONE', 'CATERING', 'PROTAGONISTI', 'AZIENDE', 'PRODOTTI', 'RICETTE', 'ORGANIZZAZIONI', and 'ALTRO'. Below the categories, there is a news section with a headline: 'Horeca News i protagonisti di Cheese 2023 | Come cambia l'andamento della marca del distributore nel mercato. L'indagine Circana'. The main content area features a grid of company profiles, each with a logo and a 'SCOPRI DI PIÙ' button. The profiles include: TD (AGI DISPLAY & Monitor), EVOCA GROUP (Distributori alimentari produzione), LOLLOCAFFÈ (Torrastore caffè), ANTONIO FIORE (Scalco di gusto) (Prodotti da forno e snack), and CONKILIA (fish market place) (Vendite Online). To the right of the grid, there are social media links for Facebook, Instagram, Twitter, and LinkedIn, and a button to 'AGGIUNGI UN ANNUNCIO'. Below the grid, there is a Google Maps widget with the text 'Cerca annunci sulla mappa'. The main article is titled 'Prisma, 40 anni di Made in Italy per la ristorazione professionale' and is dated 08.09.2023. The article text reads: 'Prisma, azienda italiana leader nella produzione e distribuzione di grandi impianti per la ristorazione professionale terrestre e navale, festeggia nel 2023 il suo quarantesimo anniversario. Fondata a S. Polo di Piave nel 1983 da Silvano Ongaro, Prisma realizza, partendo sempre da una struttura in acciaio inox AISI 304, cucine, banconi bar, espositori, buffet, aree refrigerazione e cantine vini, tutti totalmente personalizzabili nell'aspetto e nelle finiture, e certificati per qualità e prestazioni.'

**Qdpnews.it**  
QUOTIDIANO DEL PIAVE

Comuni ▾ Talenti al microfono ▾ Commissione Scientifica ▾ Rubriche ▾ Le Memorie   

OPITERGINO-MOTTENSE

## Prisma compie 40 anni. Ongaro: “Mai fermarsi al primo ostacolo”

DI MONICA GHIZZO - DOMENICA, 1 OTTOBRE 2023

**VIDEO**



Gli ospiti hanno lasciato scritti ricordi e ringraziamenti all'azienda Prisma

 Grandi festeggiamenti venerdì a **San Polo di Piave**: l'azienda “Prisma”, fondata e portata avanti con passione ed entusiasmo dalla famiglia **Ongaro**, ha compiuto **40 anni**.

**Ben informati**

-  **Incentivi alle imprese: cosa potrebbe cambiare**
-  **Welfare premiale: i vantaggi per datore di lavoro e lavoratore**
-  **La pausa sul lavoro è un diritto, come poterla regolare?**
-  **Scontrini “urlanti”**
-  **La figura del volontario nella Riforma dello sport**

**HorecaNews.it** 17 h · 🌐

Dalla cucina, alla cantina, alle aree ristorazione e bar, Prisma da quarant'anni fornisce su misura tutti gli impianti per la ristorazione navale.

Puoi ascoltare le nostre notizie in formato audio anche su Spreaker, Spotify, Apple Podcast, Google Podcast, Deezer, Castbox.

DISPONIBILE ANCHE IN FORMATO AUDIO  
**HORECA AUDIO NEWS**  
Notizie al canale tv @Quattro per restare aggiornati

**AL SALONE NAUTICO DI GENOVA GLI IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE PRISMA**

HORECANEWS.IT  
**Al Salone Nautico di Genova gli impianti per la ristorazione Prisma**

👍 Mi piace    💬 Commenta    ➦ Condividi

# HORECA NEWS

ITALIA

FACEBOOK

**HorecaNews.it** · Segui  
7 settembre alle ore 16:12 · 🌐

Fondata nel 1983 da Silvano Ongaro Prisma realizza grandi impianti per la ristorazione professionale. Un percorso lungo 40 anni in nome della qualità  
Puoi ascoltare le nostre notizie in formato audio anche su Spreaker, Spotify, Apple Podcast, Google Podcast, Deezer, Castbox.

DISPONIBILE ANCHE IN FORMATO AUDIO  
**HORECA AUDIO NEWS**  
iscritto al canale su per restare aggiornati

**AZIENDE**

## Prisma, 40 anni di Made in Italy per la ristorazione professionale

HORECANEWS.IT  
**Prisma, 40 anni di Made in Italy per la ristorazione professionale**  
Fondata nel 1983 da Silvano Ongaro Prisma realizza grandi impianti per la ristorazione pr...

👍 Mi piace    💬 Commenta    ➦ Condividi

Scrivi un commento...



# HORECA NEWS

ITALIA

LINKEDIN

 **HorecaNews.it** + Segui ...  
22.668 follower  
17 ore • 

Dalla cucina, alla cantina, alle aree ristorazione e bar, [Prisma Italia](#) da quarant'anni fornisce su misura tutti gli impianti per la ristorazione navale. ...vedi altro

**DISPONIBILE ANCHE IN FORMATO AUDIO**  
**HORECA AUDIO NEWS**  
iscriviti al canale su  per restare aggiornato

**AL SALONE NAUTICO DI GENOVA GLI IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE PRISMA**

**Al Salone Nautico di Genova gli impianti per la ristorazione Prisma**  
horecanews.it • 2 min di lettura

 **Consiglia**  **Commenta**  **Diffondi il post**  **Invia**



# HORECA NEWS

ITALIA

LINKEDIN

**HORECA** HorecaNews.it  
22.546 follower  
4 giorni

Fondata nel 1983 da Silvano Ongaro [Prisma Italia](#) realizza grandi impianti per la ristorazione professionale. Un percorso lungo 40 anni in nome della qualità

[#Prisma](#) [#RistorazioneProfessionale](#) [#Attrezzature](#) [#Horeca](#)

Puoi ascoltare le nostre notizie in formato audio anche su Spreaker, Spotify, Apple Podcast, Google Podcast, Deezer, Castbox.

DISPONIBILE ANCHE IN FORMATO AUDIO  
**HORECA AUDIO NEWS**  
iscritti al canale su [Spotify](#) per restare aggiornati

**AZIENDE**

**Prisma, 40 anni di Made in Italy per la ristorazione professionale**

Prisma, 40 anni di Made in Italy per la ristorazione professionale  
horecanews.it

Consiglia Commenta Condividi

# HOTEL DOMANI

ITALIA

CARTACEO



## Marmi e pietre

Dalla palladiana al travertino, tanti e diversi i marmi e le pietre naturali **Margraf** utilizzati per impreziosire la reception, le aree comuni, il caffè-ristorante e la spa. Duemila mq di pavimenti e 1.500 mq di rivestimenti in Travertino Romano Classico, 150 mq di Verde Cipollino, 60 mq di Mosaico artistico, 40 mq di Intarsi e 80 mq tra Palladiana, terrazzo e graniglia.

Il Travertino - la pietra locale di Roma - riveste le pareti del tepidarium, finemente decorato da foglie di alloro lavorate a bassorilievo, con taglio a getto d'acqua e ispirate al mito di Apollo e Dafne. Per il pavimento invece si è optato per la palladiana con graniglia di marmo Verde Cipollino, richiamo alla tradizione architettonica romana. Nel circuito dei bagni romani spiccano anche i possenti portali sagomati, sempre in Travertino, i rivestimenti dello stesso marmo con finitura cannettata, preziosi intarsi in mosaico artistico e un lavabo monoblocco in marmo Verde Cipollino.



# HOTEL DOMANI

ITALIA

CARTACEO



HOTEL  
OTTOBRE  
21  
ALL INCLUSIVE



## Un ristorante tailor made

Al Six Senses Roma parte dei servizi sono aperti alla città, come il Bivium, l'area Restaurant-Café-Bar. Uno spazio caratterizzato da superfici naturali e una calda palette cromatica, con arredi su misura disegnati da Patricia Urquiola e realizzati da **Prisma**, specializzata nella produzione d'impianti per la ristorazione. Il lobby bar, studiato nella distribuzione per ottimizzare l'efficienza del servizio dei mixologist, è caratterizzato da una solida struttura in tubolare d'acciaio AISI 304, a sostegno di un imponente rivestimento in marmo, con frontali della parte operativa in inox ottone bronzato. Stessa finitura calda anche nel banco caffetteria e nei dettagli delle vetrine freestanding che ritmano la sala. Queste ultime, poggiate su isole in travertino romano e perimetrate di vetro per consentire la visuale da ogni lato, espongono vini e prodotti stagionati conservati grazie a impianti di refrigerazione e ventilazione che assicurano stabilità e uniformità di temperatura.

Su misura anche il banco pasticceria e gelateria, con l'impianto doppio di refrigerazione integrato in un blocco in pietra e legno. Completo l'ambiente una postazione showcooking per cui Prisma, con Thema Electrolux, ha fornito le attrezzature e i mobili necessari alla brigata di cucina dell'hotel.

biente domestico, un luogo "esperienziale" dove ci si senta bene, in un'atmosfera accogliente, oltre a qualcosa di unico che renda l'esperienza memorabile, come un ristorante eccezionale o una spa di qualità". L'atmosfera accogliente e raffinata pervade tutto l'hotel, a partire dalla hall scandita da cinque portali ad arco che si collega al giardino interno fino all'area ristorante del Bivium Restaurant Café Bar. O nella grande scala marmorea che porta ai piani superiori, fino a raggiungere l'apice nei mille metri quadrati del Notos rooftop: un'immensa terrazza con vista sui tetti di Roma. Qui lo skyline costellato di cupole e statue cattura lo sguardo tra il profilo del vicino Altare della Patria e il campanile di Montecitorio; intanto sono posizionati box in legno di piante officinali dell'orto di erbe aromatiche tra fichi, melograni, viti e corbezzoli profumati da utilizzare per la vita degli ospiti dell'hotel e ceramiche in terracotta.

Fedele all'etica di Eat With Six Senses anche la proposta F&B è fortissimamente legata alle tradizioni locali, sia nell'offerta culinaria del Bivium Restaurant-Café-Bar che in quella del

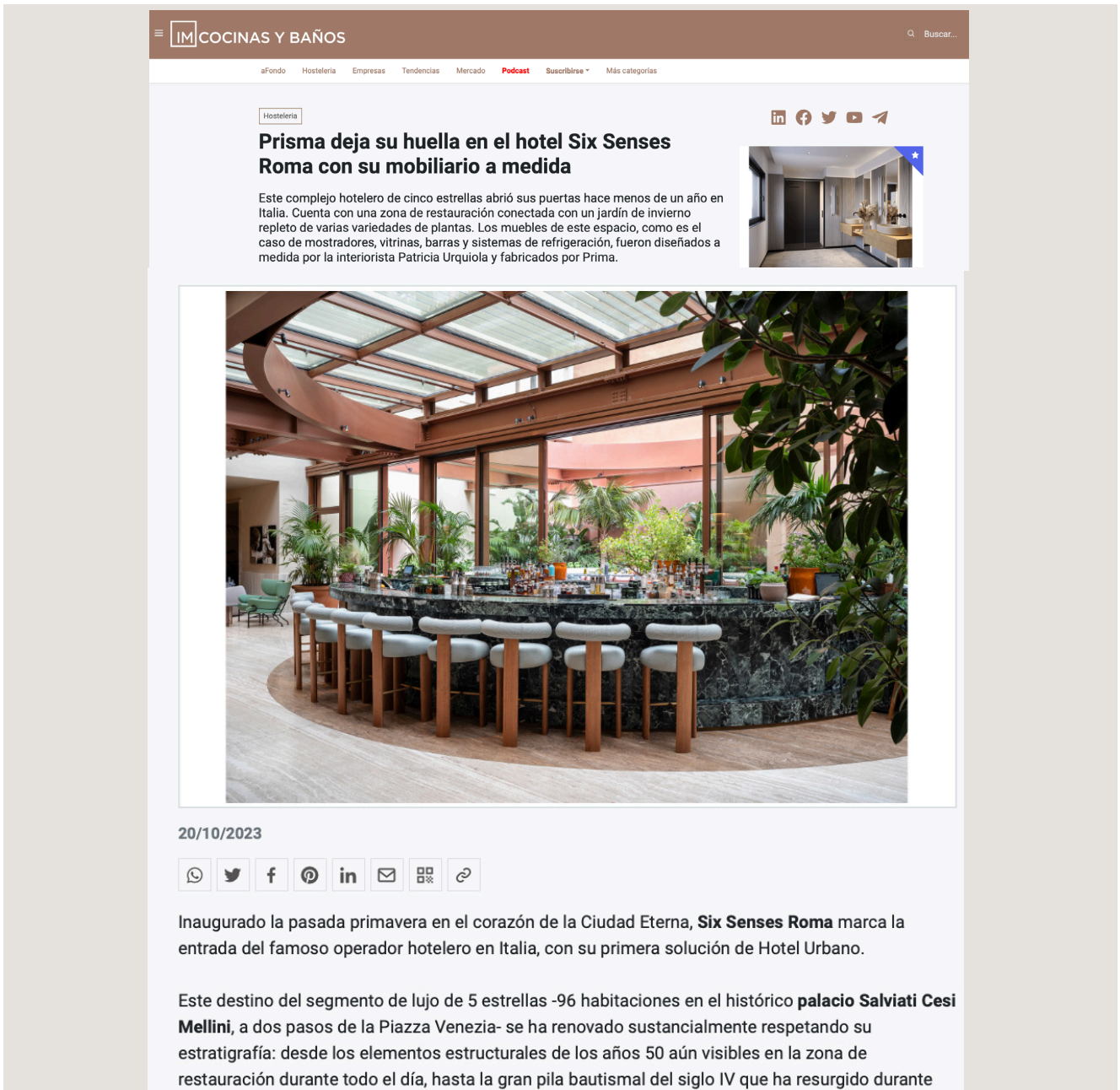
**L'area dedicata alla ristorazione è caratterizzata da superfici naturali, una calda palette cromatica e arredi disegnati su misura**

Notos Rooftop. Oltre al menu degustazione ispirato alle ricette dell'Impero Romano ci sono piatti vegetariani, di carne, di pesce e dolci classici con un tocco siciliano (tributo alle origini dell'ex executive chef Nadia Frisino). Gli altri pilastri della filosofia gastronomica del brand sono rappresentati dall'uso sapiente di ingredienti naturali e di stagione, provenienti da agricoltori e fornitori locali. A breve è previsto anche un angolo speciale dedicato agli amanti del cibo giapponese.

L'area wellness è un vero santuario del benessere e propone un'offerta olistica stellata. Il circuito dei bagni romani è una rivisitazione moderna dell'antico rituale che prevede l'immersione nel caldarium, tepidarium e frigidarium per ridurre le infiammazioni e per favorire il recupero muscolare, riscaldando e poi raffreddando il corpo. Un'esperienza coinvolgente per riequilibrare mente e corpo. Anche i trattamenti sono eseguiti con maestria, utilizzando prodotti di prima qualità come Biologique Recherche, Seed to Skin, Organic Pharmacy e Subtle Energy. Professionisti esperti guidano gli ospiti in un percorso di benessere personalizzato, con terapie high-tech e high-touch come biohacking, sound therapy, body cocon ed esercizi di respirazione.







IM COCINAS Y BAÑOS

Hostelería

## Prisma deja su huella en el hotel Six Senses Roma con su mobiliario a medida

Este complejo hotelero de cinco estrellas abrió sus puertas hace menos de un año en Italia. Cuenta con una zona de restauración conectada con un jardín de invierno repleto de varias variedades de plantas. Los muebles de este espacio, como es el caso de mostradores, vitrinas, barras y sistemas de refrigeración, fueron diseñados a medida por la interiorista Patricia Urquiola y fabricados por Prisma.

20/10/2023

Inaugurado la pasada primavera en el corazón de la Ciudad Eterna, **Six Senses Roma** marca la entrada del famoso operador hotelero en Italia, con su primera solución de Hotel Urbano.

Este destino del segmento de lujo de 5 estrellas -96 habitaciones en el histórico **palacio Salviati Cesi Mellini**, a dos pasos de la Piazza Venezia- se ha renovado sustancialmente respetando su estrategia: desde los elementos estructurales de los años 50 aún visibles en la zona de restauración durante todo el día, hasta la gran pila bautismal del siglo IV que ha resurgido durante

# LA CASA IN ORDINE

ITALIA

WEB

La casa **in** ordine  
VIVERE CON STILE



Casa Design & Tendenze Tavola Fiere & Eventi



## Cucine d'autore – funzionalità haute couture

SETTEMBRE 25, 2023 | CASA | cucina  
by Redazione  
di Francesca Guerini Rocco

Stile indiscusso e praticità al top: le ultime novità "d'autore" mixano isole, penisole, sistemi a scomparsa e accessori inediti che rappresentano la perfetta espressione di un design dinamico e ipertecnologico.

Se è vero che è il cuore della casa, è altrettanto vero che la cucina contemporanea per eccellenza, quella con la "C" maiuscola, si mantiene al passo con i tempi, esaltando il suo lato social. Ibrida, fluida, discreta quando serve, seppur a tutta vista sul living, è lei il vero status symbol dell'interior design: il luogo perfetto non solo per cucinare, ma anche per lavorare, ricevere gli amici e rilassarsi.

### 7 – PROFESSIONALE IN ACCIAIO

Cooking suite di Prisma è il perfetto esempio dell'eccellenza nella ristorazione professionale. Realizzata interamente in acciaio AISI 304, un metallo biologicamente neutro che non rilascia sostanze sugli alimenti, resiste alla corrosione, supporta temperature fino a 5.000° ed è riciclabile al 100%.

Plasmata sulla massima funzionalità, può essere progettata come isola o appoggiata alla parete, completata da moduli aperti o ante a battente, in tante finiture e colori diversi, ha manopole ergonomiche e strumenti di cottura a filo del piano, per garantire la massima igiene e una più facile pulizia.

Cooking suite di Prisma, design Franco Driusso, prezzo su richiesta – [prismaitalia.com](http://prismaitalia.com)



Cerca...



Tag

Calendario Fiere & Eventi

Settembre 2023

Lun	Mar	Mer	Gio	ven	Sab	Dom
27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	1
2	3	4	5	6	7	





The screenshot displays the UDITE UDITE website interface. At the top, there is a navigation menu with categories: NEWS DA, EVENTI, EDITORIA, TRAVEL & HOLIDAYS, FASHION, ARCHITETTURA & EDILIZIA, PER IL SOCIALE, and MUSICA. A promotional banner at the top right offers a -10% discount on garden furniture with the code PRIMAVERA10. The main content area features an article titled "Prisma al Six Senses Rome con un progetto d'arredo su misura per l'area restaurant" under the "ARREDAMENTO" category. The article text mentions the inauguration of the new restaurant area at the Six Senses Rome hotel. A date and time stamp indicates the article was published on 19 OTTOBRE 2023 at 19:03. To the right of the article, there is a Sinergy advertisement for a light-gas offer, a cookie consent notice, and a registration prompt. Below the article, there is a large image of the restaurant interior, showing a curved bar with stools and a large indoor garden area. A second registration prompt is located at the bottom right of the page.

UDITE UDITE! 1913/2018

-10% SULL'ARREDO GIARDINO!  
CODICE SCONTO: PRIMAVERA10

NEWS DA ▾ EVENTI ▾ EDITORIA ▾ TRAVEL & HOLIDAYS ▾ FASHION ▾ ARCHITETTURA & EDILIZIA ▾ PER IL SOCIALE ▾ MUSICA ▾

BEAUTY & WELLNESS ARCHIVIO 2013/2018 ARREDAMENTO / Prisma al Six Senses Rome con un progetto d'arredo su misura per l'area restaurant

ARREDAMENTO

## Prisma al Six Senses Rome con un progetto d'arredo su misura per l'area restaurant

Inaugurato la scorsa primavera nel cuore della Città eterna, il Six Senses Rome sancisce l'ingresso in Italia del famoso operatore alberghiero, con la sua prima soluzione di Urban Hotel. Questa destination per il segmento 5 stelle...

📅 19 OTTOBRE 2023 19:03

Inaugurato la scorsa primavera nel cuore della Città eterna, il Six Senses Rome sancisce l'ingresso in Italia del famoso operatore alberghiero, con la sua prima soluzione di Urban Hotel

Sinergy  
Luce & Gas  
Scopri l'offerta luce-gas in convenzione con Sinergy  
ATTIVA ORA

Fai clic per accettare i cookie marketing e abilitare questo contenuto

REGISTRATI SU UDITE UDITE !

Invia i tuoi Comunicati Stampa direttamente alla Redazione  
REGISTRATI ORA !



# QUOTIDIANO DEL PIAVE

ITALIA

FACEBOOK

 **Qdpnews**  
1 g · 🌐

[San Polo di Piave](#) | Grandi festeggiamenti venerdì a San Polo di Piave: l'azienda "Prisma", fondata e portata avanti con passione ed entusiasmo dalla famiglia Ongaro, ha compiuto 40 anni.

**VIDEO**



QDPNEWS.IT

**Prisma compie 40 anni. Ongaro: "Mai fermarsi al primo ostacolo"**

👍👎 8 3 ➦

👍 Mi piace    💬 Commenta    ➦ Condividi

# QUOTIDIANO DEL PIAVE

ITALIA

YOUTUBE



L'azienda Prisma di San Polo compie 40 anni. L'intervista al fondatore e titolare Silvano Ongaro



Qdpnews  
15.800 iscritti

Iscriviti

2



Condividi

Salva



264 visualizzazioni 1 giorno fa SAN POLO DI PIAVE  
...altro



# SECTOR MUEBLERO

MESSICO

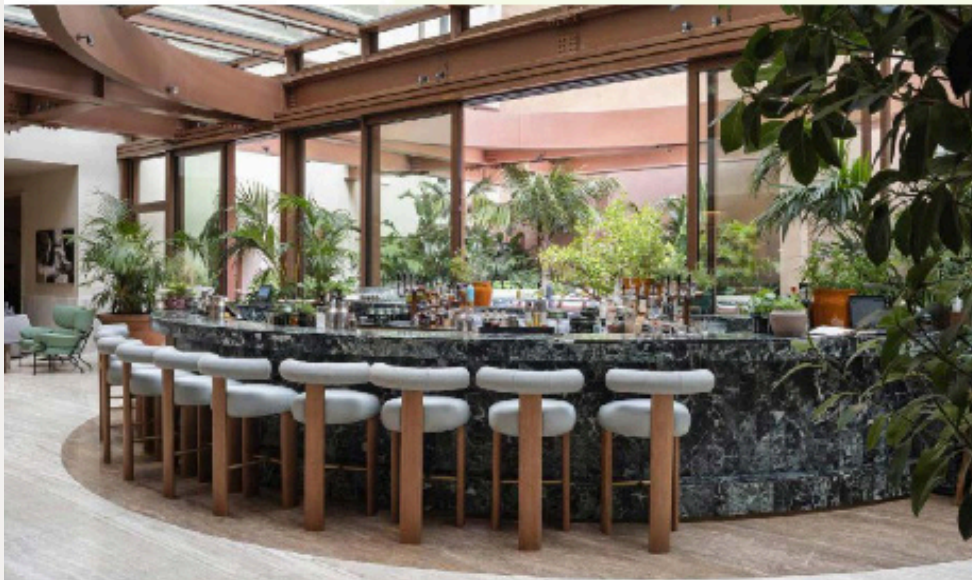
CARTACEO



EE AQUÍ DE ALLÁ

## PROYECTO DE MOBILIARIO A MEDIDA PARA ZONA DE RESTAURANTE

*Design Fever agencia de comunicación envió a la Redacción de Sector Mueblero el siguiente artículo sobre un proyecto de mobiliario a medida para la zona del restaurante, que puede ser de gran interés para arquitectos y decoradores de interiores. Lo ponemos a su consideración.*



28 SECTOR MUEBLERO // NOVIEMBRE 2013



# SECTOR MUEBLERO

MESSICO

CARTACEO





Rodajas y Productos Metálicos S.A. de C.V.

**5751.2700**  
**5751.7771**  
**5771.1106**

 Síguenos como **Rodajas RPM**

 [www.rodajasrpm.com](http://www.rodajasrpm.com)  
rodajas@rodajasrpm.com

 **44.9286.6552**

**37 AÑOS**  
"EXPERTOS EN RODAJAS"

CDMX  
Rio Viejo No. 42, Pueblo San Juan de Aragón, C.F. 07950 Ciudad de México.

# Rodajas



OFICINA, HOGAR E INDUSTRIA



**NUEVA SUCURSAL: AGUASCALIENTES**  
Av. Paseo de la Bandera No. 213, Plaza de Aguascalientes, Jardín María Aguascalientes, C.P. 20111  
449.6243.252 | 449.6243.253

Calidad en Ruedas y Rodajas

**I**nauguramos la primavera pasada en el corazón de la Ciudad de México, en San Jerónimo, la nueva unidad en la zona del famoso operador hotelero, con su primera solución de Hotel Urbano.

Este destino del segmento de lujo 5 estrellas - 90 habitaciones en el histórico Palazzo Solvetti - Casi Melirí, a dos pasos de Plaza Venecia - ha sido objeto de una importante renovación respetando la estrología, desde los elementos más básicos de los años 50 sin olvidar, en la zona, hasta la gran pila bautismal del siglo XVIII resurgida de las excavaciones.

El proyecto interior, diseñado por Patricia Urquiola, combina los elementos del diseño con referencias al ADN de la ciudad - con otros más modernos, en un trabajo equilibrado con tonos nuevos y una fuerte conexión con la naturaleza.

Los espacios son así una fascinante sucesión de referencias, con alfombras inspiradas en mosaicos de la época romana, decoraciones que recuerdan las del Tridinium de la Domus de Vigna Lupi y el amplio uso de materiales autóctonos como el calcopuesto, el travertino o la madera.



# SECTOR MUEBLERO

MESSICO

CARTACEO



DE AQUÍ DEMLÁ



Six Senses Rome propone una idea de hostelería actual que ve parte de los servicios en conexión directa con la ciudad y también abiertos a los usuarios de la ciudad, así como a los huéspedes. Desde esta perspectiva, la dedicación a los ciudadanos de una estructura patrimonial histórica puede configurarse como una intervención de regeneración urbana, más que arquitectónica.

Entre los espacios accesibles, también el MUM, la zona Restaurante-Café-Bar abierta todo el día y un exclusivo lugar de encuentro, que se fusiona con un gran jardín de invernadero poblado de plantas dramáticas de material mediterráneo, como higas, coronados, vides, fresas, árboles y hierbas.

Faletas temosas y superficies naturales crean un espacio familiar, con muebles hechos a medida diseñados por Patricia Urquiola y fabricados por Prisma, una empresa italiana especializada en la producción de sistemas de seating.

# SECTOR MUEBLERO

MESSICO

CARTACEO



## DE AQUÍ DE ALLÁ

El lobby bar, diseñado en distribución para optimizar la eficiencia del servicio de los mixólogos, se caracteriza por una sólida estructura en tuano de acero A31304, que sostiene un imponente revestimiento de mármol con frentes de la parte operativa en un cómodo y estable tablero laminado.

El mismo acabado cálido también aparece en la barra de la cafetería y en los detalles de los vitrinas resacas que dan ritmo a la estancia. Estos últimos, apoyados sobre islas de travertino romano y completamente rodeados de cristal para permitir la vista desde todos los lados, exponen vinos y productos enlatados, conservados gracias a sistemas de refrigeración y ventilación, que garantizan la estabilidad y uniformidad de la temperatura.



NOVIEMBRE 2023 // SECTOR MUEBLERO 31



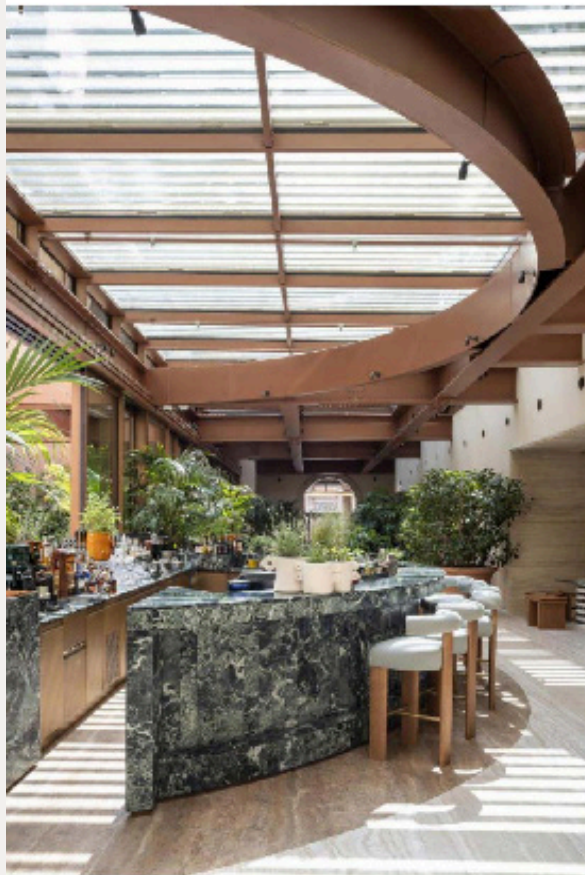
# SECTOR MUEBLERO

MESSICO

CARTACEO



## DE AQUÍ Y DE ALLÁ



También está hecha a medida por Prisma la barra de pastelería y heladería, donde el doble sistema de refrigeración, así como las camaras de helado a ras de superficie, se han integrado perfectamente en un único bloque de piedra y madera.

Finalmente, el ambiente se completa con una estación de show cooking donde Prisma, junto con Thema Electralux, proporciona en el equipamiento y mobiliario necesario para que el equipo de cocina del hotel respondiera eficientemente a las necesidades especiales de eventos y otras ocasiones.

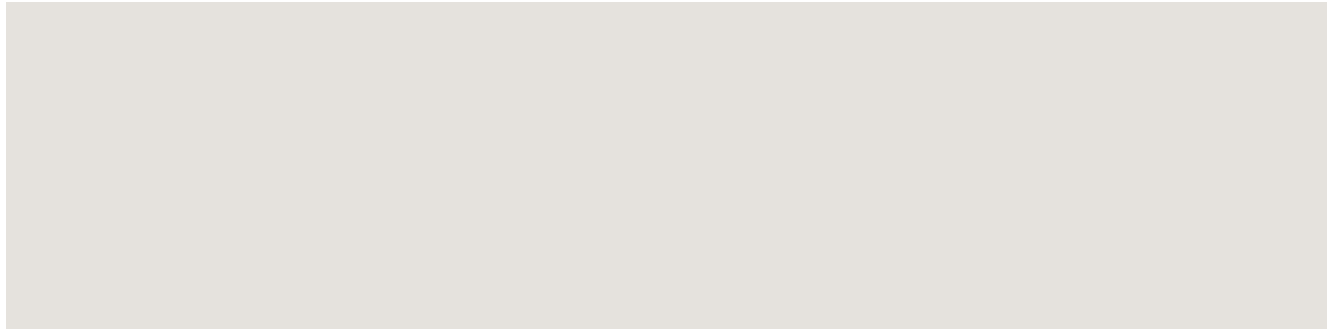
Información adicional en: [www.designhotel.com](http://www.designhotel.com)  
[www.sectormueblero.com](http://www.sectormueblero.com)



# ARCHIDUST

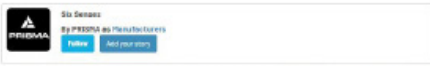
INDIA

WEB



Archidust [Feature](#) [Projects](#) [Brands](#) [Products](#) [Events](#) [Journal](#)  [Design Fever PR](#) [Lo](#)

## Six Senses



### Prisma at the Six Senses Rome with a customised furnishing project for the restaurant area

Inaugurated last spring in the heart of the Eternal City, Six Senses Rome marks the famous hotel operator's entry into Italy, with its first Urban Hotel solution.

This destination for the 5-star luxury segment - 96 rooms in the historic Salviati Cesi Mellini Palace, a stone's throw from Piazza Venezia - was substantially renovated while respecting its stratigraphy: from the structural elements of the 1950s still visible in the all-day dining area, to the 4th-century baptismal font that has re-emerged during excavations.

The interior design by Patricia Urquiola combines elements of classicism - linked to the city's DNA - to more modern ones, in a balanced work with soft tones and a strong connection to nature. The spaces are thus a fascinating sequence of references, with carpets inspired by Roman mosaics recalling those of the Triclinium of the Villa Livia Domus, and the extensive use of local materials such as opus signinum (cocciopesto), travertine and wood.

#### Facts:

Interior Design: Patricia Urquiola

Project Location: Rome, Italy

Start of work: 2018

Inauguration: 2023

General Contractor: Cds

Project Manager: Starchling

archiportale



architetture case & interni eventi concorsi design & trends



#794

Chengdu, Cina  
**Chengdu Science Fiction Museum**  
Zaha Hadid Architects

Inaugurato con il più grande evento di fantascienza del mondo, lo spazio firmato Zaha Hadid Architects sarà un importante centro di innovazione e ispirazione per la città cinese.



**La sedia in legno massello curvato a vapore**

La nuova sedia Magis unisce industria e artigianato in un gioco di sottrazioni. Trave, design by BrogliatoTraverso



**Gli arredi custom Prisma per il nuovo ristorante firmato Patricia Urquiola**

Un grande giardino d'inverno nello storico Palazzo Salviati Cesi Mellini a Roma, tra elementi classici e colori soft.



**Tessere trame di ceramica**

Ceramica Bardelli riedita in nuove cromie Filti, la storica collezione in gres porcellanato del 1984.



**Vestire le pareti con i telai in massello 6x6**

Pannelli in varie finiture su una struttura di 6 cm di spessore creano boiserie dinamiche e riconfigurabili per attrezzare gli spazi.



**La lampada in plastica riciclata Diesel Living with Lodes**

Combinando polimeri riciclati e grani colorati, Reglobe riprende la tecnica di stampaggio a rotazione degli anni Sessanta.

# ARCHIPORTALE

ITALIA

WEB

The screenshot displays the Archiportale website interface. At the top, the logo 'archiportale' is followed by 'ARCHITETTURE' in large, bold letters. A navigation bar below the logo lists categories: HOME, MOBILIARE, CUCINE, BANCHE, FIORI, SERVIZI, PROGETTI, SERVIZI, and a search bar. A red banner on the left promotes a newsletter subscription. The main article is titled 'Gli arredi custom Prisma per il nuovo ristorante firmato Patricia Urquiola'. The text describes a large winter garden in the Palazzo Salviati-Cesi Mellini in Rome, featuring custom furniture and kitchenware by Patricia Urquiola. A 'Cerca Prodotti' search bar is visible. Below the article, there is a 'GALLERY' section with a grid of images showing the restaurant's interior. A sidebar on the left features a promotion for 'archiproducts Skip' with a 35% discount on 'La Gabbia'.

**archiportale** ARCHITETTURE

HOME | MOBILIARE | CUCINE | BANCHE | FIORI | SERVIZI | PROGETTI | SERVIZI |

**ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER**  
ricevi le migliori offerte e novità per il tuo spazio

**Gli arredi custom Prisma per il nuovo ristorante firmato Patricia Urquiola**  
Un grande giardino d'inverno nello storico Palazzo Salviati-Cesi Mellini a Roma, tra elementi classici e colori scuri.  
[Ritorna a tutti gli articoli](#)

**Cerca Prodotti**

0 segnalati ed un articolo | [versione stampabile](#)

00187 Roma, Via del Corso 265, Palazzo Salviati-Cesi Mellini - 00187 Roma

**26/10/2023** - Patricia Urquiola sceglie le gli arredi e le cucine su misura Prisma per gli interni del BOUTIQUE Hotel Hotelment-Casa-Ris del nuovo Six Senses Roma, inaugurato la scorsa primavera.

Questo destination per il segmento G stelle lusso - 96 camere - lo storico Palazzo Salviati-Cesi Mellini, a due passi da Piazza Venezia - ha subito una sostanziale opera di ristrutturazione nel rispetto delle stratigrafie: dagli elementi strutturali del 19° secolo, visibili nell'area lobby dining, alle grandi spazi benessere del 19° secolo nel centro degli spazi.

**archiproducts Skip**  
Created For You  
**"La Gabbia"**  
35% OFF

**GALLERY**



*Prisma rifugge le scelte predefinite con un progetto di Franco Albini che anticipa il lavoro della bottega, con particolare attenzione a tecnologia e igiene.*

Non un prodotto, ma un scientifico concetto: il **Blocco Cottura Prisma** è lo strumento fondamentale attorno al quale si sviluppa l'intera area cucina di un ristorante, e per questo progettato in ogni suo aspetto per poterlo far aderire allo spazio circostante e alle esigenze della bottega di cucina.

La disposizione delle aree, degli elettrodomestici, dei vasi può essere liberamente configurata in modo sempre diverso, per ottimizzare i flussi di lavoro e velocizzare il servizio. Il comune denominatore resta l'ambito **Index**, scelto per le sue proprietà di resistenza e igiene, e il design stilato, leggero, spaziosissimo del modello, ideato da **Franco Albini** per rivoluzionare l'arreda di aree tecniche spesso lasciate a vista, con affaccio diverso sulla sala.

Nel dettaglio, il **Blocco Cottura Prisma** è costituito da una struttura antepertante in acciaio inox AISI 307, laccata, in continuità con i fianchi, da un piano in metallo spessa soli 5,5 mm, ripiegato come ai figli, e 6 mm a i fondo di 50 mm.





Credit: L'Espresso, Walter Ciampi



ABITARE/CASA

09.11.2023 - 20:00

## Prisma al Six Senses Rome con un progetto d'arredo

Inaugurato la scorsa primavera a Roma, il Six Senses Rome è il primo Urban Hotel in Italia del famoso operatore alberghiero

Le rubriche di fashionchannel.it: "ABITARE", interior design, decorazioni, tendenze, consigli utili, idee e proposte per arredare

Questo hotel di lusso a cinque stelle si trova nel cuore della Città eterna, nel Palazzo Salviati Cas. Meloni, a pochi passi da Piazza Venezia, su oltre 96 camere. Il palazzo storico è stato sottoposto a un'importante opera di ristrutturazione, nel rispetto delle strategie, che ha permesso il recupero di elementi strutturali del '50 nel ristorante e di una grande volta battentale del '600, ornata dagli stucchi.



Mobili e Progetti Bagno Design

Progetta e realizza con noi il tuo bagno di design. Mobili e materiali in nostro showroom

acqui

Il progetto d'interior design, realizzato da Patricia Urquiola, combina elementi classici legati all'essenza della città con elementi moderni, creando un ambiente equilibrato ed così morbide e con una forte connessione alla natura. Gli spazi dell'hotel sono un intrigante mix di

### ULTIME NOTIZIE ABITARE

**ABITARE/CASA**  
L'eleganza del complemento d'arredo in gres porcellanato antibatterico

**ABITARE/CASA**  
RIGATINO, il nuovo lavabo freestanding

**ABITARE/CASA**  
Carte da parati impeccabili per la sala da pranzo

**ABITARE/CASA**  
SpaghettiWalls: le carte da parati nelle tendenze fall winter 23/24

**ABITARE/CASA**  
Le poltrone lounge di Brass

# FASHION CHANNEL

SVIZZERA

WEB



**FashionChannel**  
trend & lifestyle magazine

Cerca su fashionchannel

HOME FASHION BEAUTY LIFESTYLE **ABITARE**

**Cestini Prisma**

ARITARE/CASA 27.11.2023 - 2056

## Il blocco cottura professionale di Prisma

Prisma rivoluziona il concetto di cucine professionali con il suo innovativo progetto ideato da Franco Driusso.

La rubrica di fashionchannel.ch: Fashion, grandi nomi della moda, brand emergenti, tendenze e curiosità.

Il cuore di questo progetto è il Blocco Cottura Prisma, uno strumento fondamentale attorno al quale viene organizzata l'intera area cucina di un ristorante. La peculiarità caratteristica di questo blocco è la sua adattabilità: può essere progettato in ogni suo aspetto per adattarsi allo spazio circostante e alle esigenze della brigata di cucina. La disposizione delle aree cottura e controspaziosi e dei lavani può essere configurata in modo diverso per ottimizzare i flussi di lavoro e migliorare la velocità del servizio.

Un elemento comune a tutti i blocchi cottura Prisma è l'utilizzo

**ULTIME NOTIZIE ABITARE**

- ABITARE/CASA  
Collezioni di gres porcellanato con ricche finiture
- ABITARE/CASA  
Il radiatore artistico di Rodolfo Dordani in ADI Design Index Ghisa
- ABITARE/CASA  
Non solo arredo bagno: le proposte Antrax IT per il living
- ABITARE/CASA  
Accoglienza a emissioni zero
- ABITARE/CASA  
Infissi contemporanei: non solo alte prestazioni
- ABITARE/CASA  
Mood autunnale per una nuova realizzazione firmata WISNIOWSKI

**Lifestyle**  
News Round-Up

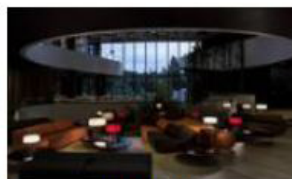
FASHION&BEAUTY DESIGN FOOD&HOSPITALITY ENTERTAINMENT

CARICA LE TUE NOTIZIE SU LULOP.COM



EICMA 2023: ANTEPRIMA INTERNAZIONALE DI LAMBRETTA ELETTRA

SCARICA TUTTO 19 2



**PRANDINA**  
Collezione Glam: unisce f...



**PRISMA**  
Il blocco cottura profess...

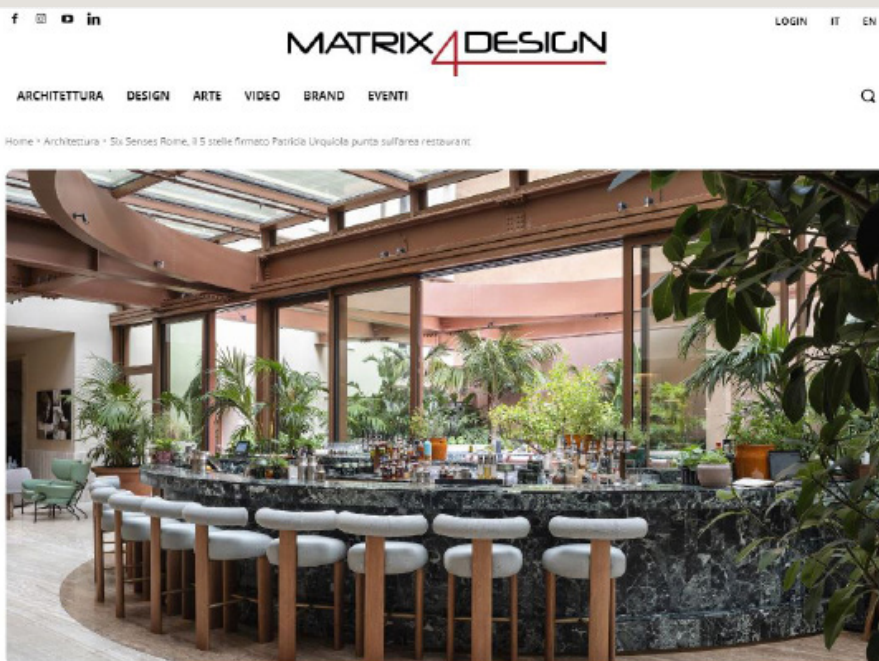




# MATRIX 4 DESIGN

ITALIA

WEB



## Six Senses Rome, il 5 stelle firmato Patricia Urquiola punta sull'area restaurant

Il **Six Senses Rome**, primo Urban Hotel del famoso operatore alberghiero in Italia, è stato inaugurato la scorsa primavera a Roma, dopo un'attenta opera di ristrutturazione dello storico Palazzo Salviati Cesi Mellini, nella vicinanze di Piazza Venezia.

Il progetto di questo 5 stelle lusso, che comprende **96 camere** e una serie di elementi strutturali risalenti agli Anni Cinquanta così come la grande vasca battesimale del IV secolo riemersa dagli scavi, è stato curato da **Patricia Urquiola**, che all'interno ha combinato classicismo e modernità introducendo toni soffici e una forte connessione con la natura.

Negli spazi si susseguono le **citazioni**: tappeti ispirati ai mosaici di epoca romana, decorazioni richiamanti quelle del Triclinium della Domus di Vigna Lupi, e il largo impiego di materiali autoctoni come il coccolopesto, il travertino o il legno.

Buona parte dei servizi del Six Sense Rome sono **aperti alla cittadinanza** oltre che agli ospiti, riconfigurando il progetto come un intervento di rigenerazione urbana, prima che

# MATRIX 4 DESIGN

ITALIA

WEB - NEWSLETTER 17 NOV

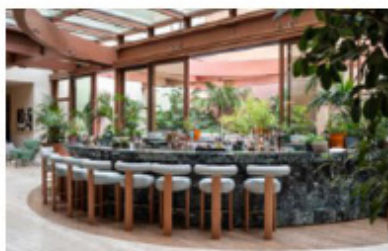
se non vedi correttamente questa mail [clicca qui](#)

## MATRIX 4 DESIGN

17 Novembre 2023



### COVER STORY



**Six Senses Rome, il 5 stelle firmato Patricia Urquiola punta sull'area restaurant**

Per il progetto d'arredo su misura dell'area restaurant del nuovo Six Senses Rome la designer Patricia Urquiola ha scelto le soluzioni Prisma.

[Leggi di più](#)



**Fly Light di Titawin: l'alzante scorrevole senza soglia a terra che ridefinisce gli standard di settore**

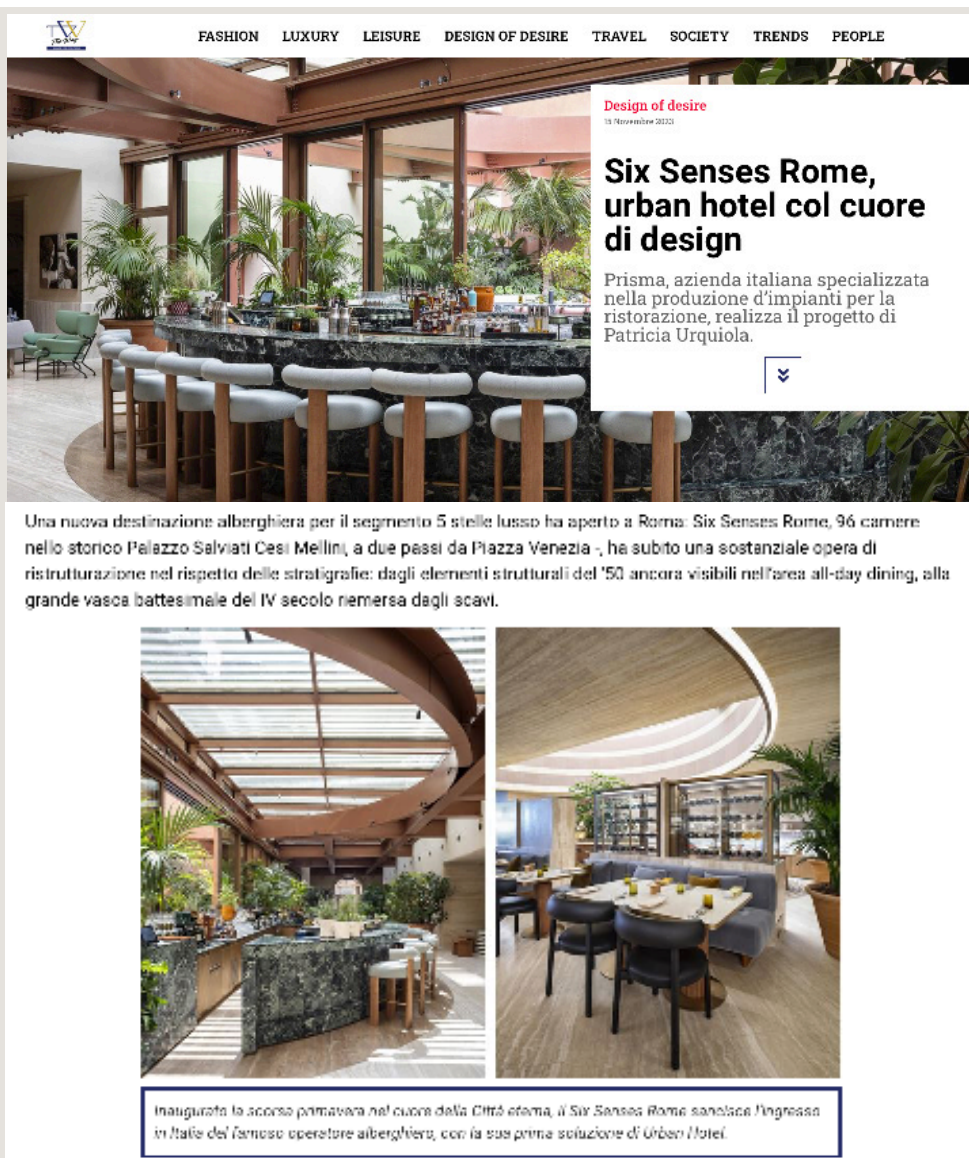
Titawin porta sul mercato Fly Light, l'alzante scorrevole senza soglia con i montanti e i traversi più sottili di sempre.

[Leggi di più](#)

# THE WAY

ITALIA

WEB




The screenshot shows a website article with a navigation bar at the top containing categories: FASHION, LUXURY, LEISURE, DESIGN OF DESIRE, TRAVEL, SOCIETY, TRENDS, PEOPLE. The main image is a large photograph of a modern bar area with a curved, dark marble counter and several high-top stools. To the right of the image is a text box with the following content:

**Design of desire**  
15 Novembre 2023

## Six Senses Rome, urban hotel col cuore di design

Prisma, azienda italiana specializzata nella produzione d'impianti per la ristorazione, realizza il progetto di Patricia Urquiola.

Una nuova destinazione alberghiera per il segmento 5 stelle lusso ha aperto a Roma: Six Senses Rome, 96 camere nello storico Palazzo Salviati Cesi Mellini, a due passi da Piazza Venezia, ha subito una sostanziale opera di ristrutturazione nel rispetto delle stratigrafie: dagli elementi strutturali del '50 ancora visibili nell'area all-day dining, alla grande vasca battesimale del IV secolo immersa dagli scavi.



Inaugurata la scorsa primavera nel cuore della Città eterna, il Six Senses Rome sancisce l'ingresso in Italia del famoso operatore alberghiero, con la sua prima soluzione di Urban Hotel.

# AMBIENTE CUCINA


ITALIA

WEB

PRISMA - Blocco cottura UT **ambiente cucina**

home news prodotti impresa progetti guide video

Home » News » Prisma nell'ADI Index con un progetto firmato Driusso



Blocco cottura di Prisma inserito nell'ADI Index 2023, disegnato dall'architetto Franco Driusso

**News** **Precedi**


## Prisma nell'ADI Index con un progetto firmato Driusso

30 Novembre 2023


Condividi

Loce esportato alla tecnologia per il blocco Cucina di Prisma disegnato da Franco Driusso, che è stato inserito nell'ADI Index 2023 consentendo al Premio Compasso d'Oro ADI del 2024.


Un nuovo progetto premiato per l'architetto Franco Driusso è il nuovo **Blocco Cottura professionale di Prisma, che è stato inserito nella selezione ADI Index.** Attraverso questo progetto, Prisma ha dato distinzione ad una tipologia di prodotto sempre identica nell'immaginario comune, ottimizzando le prestazioni e le caratteristiche d'igiene. Per questo motivo il **Blocco Cottura** è stato selezionato per entrare a far parte dell'**ADI Index 2023** e concorrere al prossimo **Compasso d'Oro ADI.**



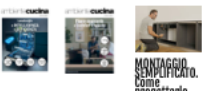
**collezione**



**Le guide di Ambiente Cucina**



**Le guide di Ambiente Cucina**



**MONTAGGIO SEMPLIFICATO. Come progettario**







**PUBBLICAZIONI**

**45**

**37K**

**ROI**

**DIFFUSIONE**

**207K**

**7**

**PUBBLICAZIONI SOCIAL**







