

La Tela dei Sensi





**Emilia Romagna**



**C**on il progetto “ La Tela dei Sensi” CNA Emilia Romagna intende valorizzare e promuovere le eccellenze del Made in Italy: dall’abbigliamento all’artigianato d’arte, dal complemento d’arredo alle prelibatezze enogastronomiche del territorio regionale.

Con questa originale iniziativa, una sorta di “borsa delle eccellenze”, vogliamo favorire la diffusione del binomio alta qualità della manifattura ed eccellente qualità della vita.

I prodotti presentati in questa pubblicazione sono solo una piccola parte di quella grande tela dei sensi tessuta ogni giorno grazie alla tradizione, alla cultura e alla creatività delle piccole imprese dell’Emilia Romagna.

Viene, così offerto uno spaccato dello stile di vita emiliano-romagnolo nel quale competitività, efficienza e modernità si fondono con un lavoro manuale le cui radici risiedono nel medioevo e costituiscono il valore intrinseco del prodotto artigianale: un prodotto unico estremamente ricercato.

Nel presente catalogo è possibile trovare i riferimenti delle imprese che hanno condiviso gli obiettivi del progetto e che, nel raccontarsi, esprimono la magia dei nostri luoghi; la passione di donne e uomini che con sapienza e sacrificio continuano a portare avanti la più alta tradizione del nostro Paese. Abiti, cibi e oggetti d’arte, finalmente sottratti all’alibi del bisogno, dichiarano di appartenere al mondo del desiderio: spesso prodotti da un fitto intreccio di segni, acquistano valore per i veli della seduzione e la capacità di suscitare sensazioni.

Imprese del Made in Italy, piccole di dimensione ma grandi negli obiettivi, che si pongono traguardi ambiziosi, mettendosi in rete e utilizzando strumenti che CNA Emilia Romagna ha creato per supportarle nei processi di commercializzazione e di internazionalizzazione.

**W**ith the “Canvas of the Senses” (“La Tela dei Sensi”) project, CNA Emilia Romagna intends to increase the worth - and promote the superiority - of Italian-made products: from clothing to artistic handicraft, from furnishing complements to the tantalising oeno-gastronomic dishes and beverages of our region, of our land.

With this original initiative - a sort of “stock exchange of excellence” -, we wish to foster the diffusion of a binomial: the binomial of high-quality in manufacturing and of superlative life quality, as well.

The products presented in this publication are just a little part of that grand canvas of the senses being woven day after day thanks to the tradition, culture and creativeness of Emilia Romagna’s small-sized companies.

A cross-section of the “Emiliano-Romagnolo” life-style is thus offered where competitiveness, efficiency and modernity merge with manual work whose roots lie in the Middle Ages, constituting the intrinsic value of any handicraft article: a unique, extremely sought-after product.

In this catalogue, you will find references to the firms that shared the objectives of the project and express, in their story-telling, the magic of our land, the passion of those women and men who, through sacrifices and wisdom keep the banner of our Country’s highest tradition held high up.

Finally dislodged from the pretext of need, clothes food and art objects declare to belong to the world of desire. Often manufactured through a profound mixing and blending of signs, their worth is increased due to the veils of seduction and to their ability in rousing sensations.

Companies that are makers of Italian-made articles, whose size is small but whose vision is far-reaching with regard to the objectives they pursue, setting themselves -as they do- ambitious targets, by entering the Net and using instruments that CNA Emilia Romagna has devised to uphold them in their marketing and internationalisation processes.

**Paolo Govoni**

Presidente CNA Emilia Romagna  
President of CNA Emilia Romagna





# Catia Guerrini

*Presidente CNA Alimentare Emilia Romagna*  
*President of CNA Alimentare Emilia Romagna*

Ricerca, studio e tanto saper fare per divulgare specialità alimentari, capaci di rispondere a bisogni e desideri.

“Beni Culinari” appartenenti alla tradizione di questa regione, sia per la particolarità delle materie prime utilizzate che per la loro lavorazione, tanto da invogliare la gente ad un viaggio di scoperta, e, nello stesso tempo, fare di alcuni prodotti i nostri “ambasciatori” in Italia e all'estero!

Research, study and a lot of know-how are necessary for the promotion of delicacies capable of satisfying people's needs and desires.

“Culinary goods” belonging to the true tradition of this region, both for the peculiarity of the raw materials employed and their processing. For this very reason we invite you to go on a journey of discovery and, at the same time, make some of our products our “ambassadors” in Italy and abroad.



Acetaia Leonardi

Antichi Sapori Estensi Srl

Arlotti e Sartoni Sas

Azienda Agricola “Il Poggio” Di Boni Alberto

Capricci del Bosco Di Bettini Bruno

Consorzio dei Produttori Di Piadina Fresca Romagnola

Gigi Il Salumificio Srl

Il Forno di Levizzano Srl

Il Mallo di Freno G. & C. Sas

Il Sottobosco Snc

La Corte di Raffaello

Latteria del Monte Cimone

Le Carni della Natura Srl

Sal Frutta Sas

Salumificio Vecchi Srl

Sapori del Borgo Antico

Terra di Brisighella S.C. Agricola-

T.F.A. Srl



## Acetaia Leonardi

(Manufacturer of vinegar)

Via Mazzacavallo, 62

41043 Formigine MO

Tel. +39 059 554375 - Fax +39 059 555487

info@acetaialeonardi.it - www.acetaialeonardi.it

L'antica Acetaia Leonardi sorge a Magreta di Formigine, in una corte del XIX secolo, dove prosegue la tradizione millenaria dei mosti cotti invecchiati e dell'Aceto Balsamico di Modena. In questa ultracentenaria Acetaia, sorta nel 1871, sono osservate tutte le regole e i segreti che si tramandano da quattro generazioni per realizzare un prodotto all'insegna dell'eccellenza che nasce dalla dedizione della famiglia Leonardi nell'occuparsi personalmente della coltivazione del podere, scegliendo le uve per il mosto, che devono essere rigorosamente di Trebbiano e Lambrusco di Modena, presiedendo alla stagionatura in botti di legni pregiati. Il risultato di questa lunga dedizione è l'Aceto Balsamico Tradizionale, il migliore, dal colore bruno scuro, con la giusta densità, un profumo complesso e penetrante, ed il suo ineguagliabile, vellutato sapore.

The ancient Acetaia Leonardi is located in a 19th century courtyard in Magreta di Formigine, where it continues the ancient tradition of aged cooked musts and Balsamic Vinegar from Modena. This centuries old Acetaia, or vinegar factory, built in 1871, still observes all the rules and secrets that have been handed down over four generations to produce an excellent product. This also comes from the Leonardi family's dedication to personally handling the farming, the selection of grapes for the must, which must be strictly from Trebbiano and Lambrusco di Modena, and presiding over the aging in valuable wooden barrels. The result of this long commitment is Traditional Balsamic Vinegar, the very best, dark brown in colour, with the right density, a complex and penetrating aroma and its unique, smooth flavour.







## Antichi Sapori Estensi Srl

Via dell'Artigianato, 7

44047 Sant'Agostino FE

Tel. e Fax +39 0532 350508

ilcaffe@antichisaporiestensi.it

www.antichisaporiestensi.it

Fra le diverse attività svolte, la divisione caffè con il marchio "Antico Caffè delle Panfilia" occupa un ruolo importante per la costante ricerca della qualità del prodotto. La caratteristica produzione artigianale rientra in una precisa strategia aziendale per proporre alla clientela qualità e freschezza attraverso prodotti di eccellenza in alternativa agli standard della grande distribuzione.

I processi produttivi, seguiti fin dai luoghi di coltivazione, vengono costantemente controllati per valorizzare sapori ed aromi durante l'operazione di tostatura realizzando miscele che rendono protagonista il vero espresso italiano a cui si affianca l'orzo naturale classico che, nelle versioni aromatizzate, si caratterizza per la genuinità degli elementi essenziali impiegati. Fedeli alle tradizioni locali, è stato riportato in vita un prodotto tipico e magico: la saba. Con la saba, realizzata dal puro mosto di uve mature e selezionate, nasce un dolce alimento ricco di benefiche sostanze che conferisce un tocco di alta cucina ad ogni pietanza.

Among their different activities, the 'Antico Caffè delle Panfilia' coffee division plays an important role in the continuous attempt for better product quality.

The typical artisanal production method is part of a precise strategy to offer customers quality and freshness through excellent produce, as opposed to the standard produce of mass distribution. The production processes are closely followed from the harvesting stage and constantly monitored to improve flavours and aromas during the roasting process, creating blends that put the focus on real Italian espresso, accompanied by classic natural barley which, in aromatised versions, is characterised by the authenticity of the principal elements used. Faithful to local traditions, a traditional and magical product has been brought back to life: saba. From saba, made from the pure must of selected ripened grapes, comes a sweet food rich in beneficial properties, that adds a touch of haute cuisine to every dish.





## Arlotti e Sartoni sas

Via Gherghenzano, 1/2

40016 San Giorgio di Piano BO

Tel. +39 051 6636090 - Fax +39 051 6636052

isarlotti@libero.it - www.isarlotti.com

Azienda artigianale che, fin dal 1976, produce cioccolato di alta qualità e che, in Italia, è stata la prima a realizzare prodotti di cioccolato biologico.

Punta di diamante della propria produzione è una pralineria di lusso realizzata rigorosamente a mano a cui si affianca una cioccolateria interamente personalizzabile per soddisfare le esigenze di ogni cliente: dalle tavolette di cioccolato sulle quali è possibile incidere vari loghi fino alle scatole di cioccolatini personalizzabili per strenne, eventi, fiere e ricorrenze.

La versatilità dell'azienda è in grado di produrre svariati soggetti col cioccolato: cucchiaini, caffettiere, babbi natale, befanine, coniglietti, violini, pianoforti, automobili senza dimenticare la realizzazione di uova di Pasqua decorate a mano.

An artisanal company that has been producing high quality chocolate since 1976 and that was the first in Italy to use organic chocolate in its products.

The crown jewel of its production is a luxury praline, strictly handmade, accompanied by a fully customisable range of chocolates to meet the needs of every client: from chocolate bars on which various logos can be inscribed, to personalised chocolate boxes for gifts, events, fairs and special occasions.

This versatile company can produce a variety of chocolate products: spoons, cafeterias, Father Christmas', Befanas, Easter bunnies, violins, pianos and cars, not forgetting their hand-decorated Easter eggs.







## Azienda Agricola “Il Poggio” Di Boni Alberto

Via Poggio, 35

41014 Castelvetro di Modena MO

Tel. e Fax +39 059 791562

il-poggio@libero.it

[www.artecibo.cnaemiliaromagna.it/sites/ilpoggio](http://www.artecibo.cnaemiliaromagna.it/sites/ilpoggio)

Da generazioni la famiglia Boni coltiva il podere denominato “Poggio” sulle colline tra Castelvetro e Levizzano. Dal 1970 circa siamo passati da un’ agricoltura promiscua ad una coltivazione specializzata, destinando per questo a vigneto solo 5 ettari (solo i più fertili e solegggiati) dei 9 di cui è composta l’Azienda. Vinifichiamo direttamente nella cantina aziendale solamente le uve di nostra produzione, ponendo particolare attenzione alla qualità. Tutti i nostri Vini vengono rifermentati in bottiglia con il metodo classico (champenoise)! Dopo una maturazione di diversi mesi sui lieviti di rifermentazione, si provvede ad eliminare il sedimento venutosi a formare, previo una movimentazione manuale ed una sboccatura (degorgement) fatta senza ghiacciare (a la volée) con l’ausilio di una macchina da noi studiata e brevettata. Tutto ciò, al fine di esaltare al massimo le qualità e i profumi dei nostri vitigni, ed offrirVi prodotti unici nel loro genere. nostri prodotti: Raspo Rosso del Poggio: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C., Rigoletto: Bianco Frizzane; Rigò: Spumante Bianco.

The Boni family has been cultivating the ‘Poggio’ farm on the hills between Castelvetro and Levizzano for generations. Since approximately 1970 we have evolved from mixed farming to specialised cultivation, dedicating only five hectares (only the most fertile and sunny) of the total nine that compose the Farm to vineyards. We produce wine directly in our winery using only our own grapes and paying particular attention to quality. All our wines are refermented in the bottle with the classic method (champenoise)! After several months of aging with refermentation yeast, we take steps to remove the sediment that has formed, which involves manual handling and disgorgement (dégorgement) without the use of ice (a la volée), using a machine designed and patented by us. All this is to improve the quality and aroma of our wines as much as possible and offer unique products. Our products: Raspo Rosso del Poggio: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C., Rigoletto: Sparkling White; Rigò: Sparkling White.





## Capricci del Bosco Di Bettini Bruno

Via Lago Santo, 81 - Fraz. Tagliole

41027 Pievepelago (MO)

Tel. +39 0536 72080 - Fax. +39 0536 71585

capricci@msw.it - www.capriccidelbosco.it

Un'azienda che si chiama "Capricci del Bosco" non può che sorgere in un ambiente accogliente e naturale.

Ed infatti ha sede in una zona incontaminata tra la Toscana e l'Emilia, a Tagliole di Pievepelago, nel Parco Regionale dell'Appennino Modenese. Qui l'azienda raccoglie, e poche ore dopo lavora, i prodotti del bosco e del sottobosco per realizzare confetture extra di frutta fresca, frutti di bosco sciropati al naturale, liquori di bosco, grappe, miele, funghi, sott'olio e sott'aceto, composte senza zucchero aggiunto, salse e mostarde, puro succo di mirtillo.

La gamma completa comprende inoltre una linea catering, confezioni regalo e natalizie e prodotti specifici per confezionatori di cesti.

A company named 'Capricci del Bosco' (Whims of the Forest) could only be found in a welcoming natural environment.

It is actually based in an unspoilt area between Tuscany and Emilia, in Tagliole di Pievepelago, in the Parco Regionale dell'Appennino Modenese (Modenese Apennines Regional Park).

Here the company gathers, and processes just short hours later, produce from the forest and undergrowth to make fresh fruit jam, natural fruits of the forest syrup, forest liquors, grappa, honey, mushrooms, pickles in oil and vinegar, compotes without added sugar, sauces and mustards and pure blueberry juice.

What's more, the complete range includes a catering line, gift boxes, Christmas hampers and specific products for hamper packagers.







## Consorzio dei Produttori di Piadina Fresca Romagnola

Rimini association of fresh piadina manufacturers

Piazzale Tosi, 4

47900 Rimini

Tel. +39 0541 760211 - Fax +39 0541 791734

consorziopiada@cnamimini.it - www.consorziopiada.it

La piada affonda le sue radici nella storia della Romagna sin dall'antichità ed è proprio per far continuare a vivere questa antica tradizione culinaria che il Consorzio Piada Fresca Provincia di Rimini realizza quello che è il simbolo della vita rustica e campagnola in un prodotto apprezzato dai palati più raffinati.

La piadina romagnola è stata ispiratrice poetica di letterati famosi, come Aldo Zama, Aldo Spallicci, Marino Moretti e Giovanni Pascoli che, nato in terra di Romagna, tesse un elogio della piadina, alimento antico quasi quanto l'uomo. Il termine piada è stato ufficializzato per merito di Giovanni Pascoli il quale italianizzò la parola romagnola "piè" in questo termine; inoltre va sottolineato come il Pascoli definisce lo schietto pane cotto sulla teglia "il pane nazionale dei Romagnoli" creando una binomio indissolubile tra Piadina e Romagna oltre ad una identificazione della Piadina con la Romagna e viceversa.

The piadina has been rooted in the history of the Romagna region since ancient times and it is to continue this ancient culinary tradition that the Rimini Association of Fresh Piadina Manufacturers embodies this symbol of rustic and countryside life in creating a product appreciated by even the most refined palates.

The Romagna piadina was the poetic inspiration for famous writers, such as Aldo Zama, Aldo Spallicci, Marino Moretti and Giovanni Pascoli who, born in Romagna, wove a eulogy to this flatbread, food almost as old as man. The term piadina was made official thanks to Giovanni Pascoli's Italianisation of the Romagna word 'piè'; it must also be underlined how Pascoli defined this straightforward pan cooked bread as "the national bread of Romagna" thus creating an everlasting partnership between the Piadina and Romagna, as well as an identification of the piadina with Romagna and vice versa.







## Gigi il Salumificio srl

(Manufacturer of cold meats)

Via Aldo Moro, 3/B

41051 Castelnuovo Rangone MO

Tel. +39 059 535832 - Fax +39 059 537256

claudio.vincenzi@gigisalumificio.it - www.gigisalumificio.it

L'azienda ha iniziato la sua attività partendo dall'idea di portare a conoscenza delle persone un antico modo di lavorare il grasso di suino seguendo fedelmente gli insegnamenti dei norcini, che giravano di fattoria in fattoria praticando l'antico mestiere della macellazione casalinga del maiale, senza perdere di vista gli attuali orientamenti dietetici.

Viene così proposto un salume considerato povero, i ciccioli, a cui si sono inseriti in seguito i salumi tipici italiani come coppe, pancette, lardi aromatizzati, salami e salsiccie che, nel giro di pochi anni, hanno stuzzicato il gusto dei palati dei consumatori che hanno riscoperto sapori oramai ritenuti persi.

L'azienda si è poi ingrandita fino a diventare un'industria leader in Italia e, successivamente, in grado di affrontare la grande avventura di portare i prodotti tipici modenesi nel mondo.

The company came from the idea of informing people about an ancient way of working pig fat, faithfully following the teachings of pork butchers who travelled from farm to farm practising the ancient domestic craft of pig slaughtering, yet without losing sight of current dietary guidelines.

That is how the company began - offering pork scrotchings or crackling, once considered a poor meat, shortly followed by typical Italian cold cuts such as coppa, pancetta, aromatised cured pork-fat, salamis and sausages that, within a few years, have whetted the palatte of our consumers who have rediscovered flavours thought to be lost forever.

The company has since expanded to become an industry leader in Italy, and subsequently to be in a position to face the great adventure of introducing typical Modenese produce to the world.







**il forno  
di  
levizzano**

## Il Forno di Levizzano srl

Levizzano Bakery

Via Maestri del Lavoro, 49

41053 Maranello MO

Tel. +39 0536 945200 - Fax +39 0536 945159

info@fornodilevizzano.it - www.fornodilevizzano.it

Da ormai quasi 20 anni Il Forno di Levizzano è lo specialista della panificazione surgelata artigianale di qualità. Premesso che per fare un buon prodotto bisogna utilizzare ingredienti di buona qualità, lavorarli correttamente rispettando tutti i procedimenti ed i tempi di preparazione, la surgelazione non è nient'altro che un sistema di conservazione. E non automaticamente i prodotti su cui viene applicata la surgelazione sono da intendersi di scarsa qualità. L'importanza del mercato è sostenuta da una forza di vendita e di consulenza che assiste in modo rapido ed efficace la clientela del Forno di Levizzano. Nell'assortimento vi sono oltre settanta referenze, che possono arricchire la gamma di prodotti che comprende una vasta gamma di pani da quello comune ai vari pani speciali, una vasta molteplicità di pizze e focacce e tutta una serie di stuzzicherie salate.

For twenty years now the Levizzano Bakery has specialised in quality frozen artisanal bread products.

Since making a good product always requires high quality ingredients and correct processing in compliance with all procedures and preparation times, freezing is nothing but a system for preservation. Frozen products should not automatically be considered of lower quality. The importance of the market is sustained by a sales and consulting force that rapidly and efficiently helps Levizzano Bakery's clientele.

There are over seventy items in the assortment that can enrich the range of products, which includes a vast range of breads from everyday types to various specialities, a vast multiplicity of pizzas and focaccias and a series of savoury appetisers.







## Il Mallo di Freno G. & C. sas

(Liquors)

Via Maestri del Lavoro, 40

41053 Pozza di Maranello MO

Tel. +39 0536 943212 - Fax +39 0536 930175

commerciale@ilmallo.it - www.ilmallo.it

Un'azienda storicamente legata alla tradizione del famoso Nocino di Modena che dal frutto ancora verde della noce ricava un delizioso e benefico liquore grazie alla sapiente lavorazione della materia prima.

Nel 1984, raccogliendo l'esperienza maturata in tanti anni di attività nel settore dei liquori, Stefano Freno dà vita alla propria impresa, con l'intento di ottenere liquori tipici della tradizione liquoristica italiana attraverso una produzione che coniuga metodologie tradizionali e continua innovazione dei processi produttivi.

Oggi l'Azienda è gestita da Giovanna Freno e la figlia Roberta Pirronello, rispettivamente figlia e nipote di Stefano, che dirigono con quella cura e passione tipicamente femminili l'armoniosa orchestra di profumi e aromi riscontrabile in ogni bottiglia Il Mallo.

Accanto al Nocino di Modena troviamo una linea completa di Liquori come il Limoncello, la Sambuca, il Caffè, e di Aceti Balsamici di Modena Igp.

A company historically tied to the tradition of the famous Modena Nocino which draws delicious and salutary liquor from the unripe walnut, thanks to knowledgeable processing of the raw material.

In 1984, with the experience gained from many years in the liquor industry, Stefano Freno gave new life to his business with the intention of obtaining typical traditional Italian liquors through a production method that combines traditional methodology with constant innovation.

Today the company is managed by Giovanna Freno and her daughter Roberta Pirronello, Stefano's daughter and granddaughter respectively, who run the harmonious orchestra of scents and aromas found in every Il Mallo bottle with typical female care and passion.

Alongside Modena Nocino is a complete line of Liquors including Limoncello, Sambuca and Caffè and Balsamic Vinegars from Modena Pgi.





## Il Sottobosco snc

Via Poliziano, 26 - S. Antonio  
41026 Pavullo nel Frignano MO  
Tel. +39 0536 21080 - Fax +39 0536 328123  
info@ilsottobosco.com  
www.ilsottobosco.com

L'azienda, nata nel 1990, è situata sull'Appennino modenese al centro di una zona ricca di boschi e di frutti del sottobosco. Lavora esclusivamente funghi di bosco freschi, secchi, congelati, sott'olio, confetture biologiche di frutta del sottobosco, frutti congelati, infuso di mirtillo.

L'azienda raccoglie, seleziona e distribuisce funghi a crescita spontanea e la sua attenzione è da sempre rivolta alla qualità nell'approvvigionamento della materia prima migliore e alla successive fasi di lavorazione, eseguita a mano, del prodotto che ne mantengono inalterate le caratteristiche nei diversi metodi di conservazione.

L'azienda utilizza una tecnologia applicata solo ora ai funghi porcini che è in grado di aumentare la qualità dal punto di vista igienico, di allungare i tempi di conservazione, di renderne più veloce e pratico il suo utilizzo e soprattutto di mantenere le proprietà organolettiche quasi identiche al prodotto fresco.

The company, born in 1990, is located in the Modenese Apennines in the midst of an area rich in forests and berries. It exclusively produces fresh, dried, frozen or preserved forest mushrooms, organic wild fruit jams, frozen fruits and blueberry infusion.

The company picks, selects and distributes wild mushrooms and its focus has always been on providing the best quality raw materials and the subsequent production phases, carried out by hand, which maintain the product's characteristics unaltered in all the different preservation methods. The company uses technology that is only now being applied to mushrooms, which is able to increase quality from a hygienic point of view, increase storage times, enable faster and more practical usage and above all keep the organoleptic properties almost identical to those of the fresh product.







## La Corte di Raffaello

Dolci...tradizioni & Creativa Biscotteria

Piazza Plauto, 33-35

47027 Sarsina FC

Tel. e Fax +39 0547 94536

info@lacortediraffaello.com - www.lacortediraffaello.com

La "Corte di Raffaello", è un antico forno risalente alla fine dell'800 di proprietà della famiglia Rossi fin dagli anni '40; un piccolo laboratorio artigianale situato a Sarsina fra le colline dell'Appennino Tosco Romagnolo, che da sempre tramanda da padre in figlio metodi di lavorazione tradizionali attraverso il "sapere", l'osservare e il "fare".

"Dolci... tradizioni" è una linea di prodotti che si legano alle ritualità e alle feste comandate della Quaresima, dell'Avvento, del Natale, e della Domenica.

"Creativa Biscotteria" è un connubio tra materie prime selezionate e giochi di parole: una varietà di biscotti che si legano alla storia, ai viaggi, ai rituali del tè e del caffè. Una divertente lavorazione artigianale, fatta a mano, che attraverso il dono della manualità, della curiosità e della ricerca, propone una ricca varietà di biscotti, dal kamut, al farro, alla liquirizia, al sangiovese, al caffè, al cioccolato, al pistacchi e alle mandorle.

The 'Corte di Raffaello' is an ancient baker's dating back to late 800 and property of the Rossi family since the Forties; a small workshop in Sarsina among the hills of the Tuscan-Romagna Apennines, that has always passed down traditional working methods from father to son through 'knowing', observing and 'doing'.

"Dolci... tradizioni" is a product line linked to the rituals and holy days of Lent, Advent, Christmas and Sundays.

"Creativa Biscotteria" is a combination of carefully selected ingredients and wordplay: a variety of biscuits tied to history, travel and the rituals of tea and coffee. A fun handmade product, which through the gifts of dexterity, curiosity and research, offers a wide variety of biscuits: kamut, spelt, liquorice, sangiovese, coffee, chocolate, pistachio and almond.







## Lattoria del Monte Cimone

(DAIRY)

Via Ca' Frati, 200

41021 Fanano MO

Tel. e Fax +39 0536 68031 - 64071

Ennio.biolchini@yahoo.it - [www.lattoriamentecimone.it](http://www.lattoriamentecimone.it)

La Lattoria del Monte Cimone nasce nel 1950 col nome di Caseificio Canevare, dal piccolo paese nelle vicinanze, con 84 soci. Nel 1970 viene costruito un nuovo caseificio vicino alla borgata di Superchina da cui prende il nome che resterà tale fino a novembre 2009, cambiando poi solamente la ragione per dare una rintracciabilità forte del proprio territorio. Nel 1997 la produzione è allargata a una gamma di formaggi molli tradizionali del territorio: caciotta di mucca, poi reperito dalla pastorizia locale, il pecorino, il misto (ovino/bovino).

Nel 1998 si apre un piccolo negozio a Sestola e contemporaneamente si inizia la distribuzione con un furgone refrigerato in tutta la provincia, aumentando sensibilmente la produzione alternativa, che si è allargata sempre di più con nuovi prodotti come lo spalmino (crema di Parmigiano), Erborinati, Mozzarella, Yogurt naturale e alla frutta. Ad oggi la cooperativa conta 7 soci, 3 negozi aziendali, 4 coop esterne con relativi punti vendita dislocati nella provincia ed uno in Toscana oltre alla vendita on line.

The Monte Cimone Dairy was founded in 1950 under the name of Canevare Dairy, after the nearby small village, with 84 associates. In 1970 a new dairy was built near the small village of Superchina from which it took its name until November 2009, the only reason for the change being to mark a strong identity with its territory. In 1997 production expanded to include a range of traditional local soft cheeses: cow's milk caciotta, and then pecorino and a mixed cheese (cow and sheep) obtained from local sheep-farmers. In 1998 a small shop was opened in Sestola and at the same time distribution began all over the province with a refrigerated van, markedly increasing alternative production, which has expanded even more with new products such as spalmino (cream of parmesan), blue-veined cheeses, Mozzarella and natural and fruit flavoured yoghurts. To date the cooperative counts seven partners, three company shops, and four external cooperatives with their own sales offices located in the province and one in Tuscany, as well as online sales.





## Le Carni della Natura srl

Via San Carlo, 10  
40023 Castelguelfo di Bologna BO  
Tel. 0542 670859 - Fax +39 0542 676178  
info@lecarmidellanatura.it - www.lecarmidellanatura.it

Le Carni Della Natura ha sviluppato, in collaborazione con Amministrazioni Provinciali, Enti Parco e Aziende Faunistiche Venatorie una importante attività di trasformazione delle carni degli animali presenti sull'Appennino.

Tali carni, provenienti da animali non allevati, non presentano i rischi che qualche volta incontrano invece i capi allevati a mangime. Proprio per la loro naturalità e salubrità le carni di selvaggina hanno qualità organolettiche e nutrizionali che le rendono particolarmente adatte per chi vuole più proteine e meno grassi evitando il rischio colesterolo.

Data la caratteristica della provenienza dalla natura e quindi non standardizzata dall'uomo la disponibilità e le pezzature variano a seconda della disponibilità offerta dal territorio e dalla sua naturalità. Ne consegue quindi l'indispensabilità di una lavorazione totalmente artigianale che si adatti alla stagionalità e alla pezzatura non standardizzata.

Le Carni Della Natura, in collaboration with Provincial Administrations, Park Authorities and Wildlife Hunting Reserves, has developed an important business of processing meat from animals of the Apennines.

This meat, from non-bred animals, does not pose the same risks that are sometimes found in animals bred for food. It is precisely because it is so natural and healthy that game meat has organoleptic and nutritional properties making it particularly suitable for those who want to eat more protein and less fat, avoiding the risk of cholesterol.

Given its natural origin, meaning that it has not been standardised, availability and sizes vary depending on natural availability in the area. It follows then that the processing must be entirely artisanal in order to adapt to the seasons and non-standard sizes.







## Sal Frutta sas

Via Verdi, 14  
42043 Gattatico RE  
Tel. +39 0522 908833 - Fax +39 0522 908792  
info@zonevocate.it - www.salfrutta.it

L'azienda Sal Frutta nasce nel 1998 come operatore di commercio all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli avvalendosi di due depositi di lavorazione/confezionamento a Gattatico di Reggio Emilia e di un punto vendita all'interno del Centro Agroalimentare di Parma.

Dal 1998 ha inserito nella propria struttura due funzioni preposte alla qualità che hanno permesso di certificarsi UNI EN ISO 9001:2008 (ISO 9001:2008) e di entrare tra i fornitori di prodotto a marchio nella principali catene della GDO italiana.

Innovazione e attenzione al consumatore hanno portato Sal Frutta, attraverso proprie aziende agricole e produttori selezionati, ad entrare direttamente in produzione dando priorità a prodotti tipici locali.

L'indicazione delle varietà più idonee, la definizione di linee tecniche di produzione, unitamente a controlli analitici di qualità hanno portato all'incremento dello standard qualitativo sul prodotto venduto; risultati che trovano concretizzazione nel prodotto a marchio "Zone vocate".

The Sal Frutta Company was founded in 1998 as a fruit and vegetable wholesale business, using two processing/packaging plants in Gattatico, Reggio Emilia and a sales office within Parma's Centro Agroalimentare. Since then two functions specifically responsible for quality have been added to its organisation, allowing the company to earn UNI EN ISO 9001:2008 (ISO 9001:2008) certification and join the suppliers of branded products to major Italian retail chains.

Innovation and attention to the customer have led Sal Frutta to enter directly into production giving priority to typical local produce through their own farms and selected producers.

The indication of the most suitable varieties and definition of technical production lines along with analytical quality controls have resulted in increased quality in the product sold; results that find confirmation in 'Zone vocate' branded products.







## Salumificio Vecchi srl

Via Gualinga, 20A

41051 Castelnuovo Rangone MO

Tel. +39 059 535319 - Fax +39 059 536962

commerciale@salumificiovecchi.it - www.vecchicarlo.it

Il Salumificio Vecchi è una società che dal 1957 racchiude nella sua produzione la tradizione delle lavorazioni artigianali e l'innovazione. Infatti a causa dell'evoluzione e della rivoluzione sociale dei costumi, si è reso necessario proporre prodotti di semplice e veloce preparazione, che richiedano meno tempo da dedicare alla cucina ma che possano mantenere ugualmente gusto e tradizione.

L'azienda offre una vasta gamma di cibi precotti, cibi pronti, che vengono processati con le più moderne tecnologie, nel rispetto delle ricette tradizionali italiane assicurando sicurezza e qualità dei propri prodotti. Inoltre l'azienda è conforme alle certificazioni volontarie BRC e IFS, standard internazionali di qualità; particolarmente attenta alle esigenze dei consumatori, ha creato una linea di prodotti la cui caratteristica peculiare è l'assenza di fonti di glutine, certificata dall'Associazione Italiana Celiachia.

Salumificio Vecchi is a company that has kept the traditions of artisanal processing and innovation as part of its production since 1957. In fact, due to the evolution and revolution of social attitudes, it became necessary to offer simple products that are quick to prepare, require less time in the kitchen but at the same time maintain taste and tradition.

The company offers a wide range of convenience foods and ready meals, which are processed with the latest technology whilst respecting traditional Italian recipes and guaranteeing the safety and quality of its products.

Moreover the company conforms to the international BRC and IFS food standards and, particularly attentive to the needs of the customer, has created a gluten-free product line, certified by the Italian Celiac Association.







## Saperi del Borgo Antico

Via Montebonello, 53/A

41026 Pavullo nel Frignano MO

Tel. e Fax +39 0536 51303

montebonello@gmail.com - [www.saporidelborgoantico.it](http://www.saporidelborgoantico.it)

Saperi del Borgo Antico è una azienda a carattere familiare specializzata nella produzione di croccante artistico: un impasto di zucchero e noccioline modellato a mano che può assumere le più diverse forme. L'idea dell'azienda è quella di creare un non solo per le esigenze delle nostre tradizioni che vogliono il croccante artistico sulle tavole degli sposi, ma anche per il mercato.

Chiese, fontane, castelli, soggetti floreali e tanti altri soggetti vengono realizzati utilizzando il croccante per rendere unica una tavola.

Col tempo è stata ampliata la gamma dei prodotti, con grande entusiasmo e voglia di produrre cioccolato puro in diverse versioni e gusti: cioccolatini alle spezie, pralineria in genere con ripieni innovativi e cioccolato da spalmare al croccante; utilizzando materie prime di alta qualità, il tutto viene prodotto in modo artigianale curando in particolare l'estetica e presentando abbinamenti con gusti innovativi.

Saperi del Borgo Antico is a family-run business specialising in the production of artistic croccante: a mixture of sugar and hazelnuts hand-modelled to assume different forms. The aim of the business is not only to meet the needs of Italian traditions that require artistic croccante on the tables at weddings, but also the demands of the market.

Churches, fountains, castles, flowers and many other subjects are created using croccante, to create a unique table.

Over time the range of products has increased thanks to enthusiasm and the desire to make pure chocolate in different styles and tastes: spiced chocolates, pralines with innovative fillings and chocolate spread for the croccante. Using high quality ingredients, everything is produced by hand taking particular care over aesthetics and featuring combinations with innovative flavours.







## Terra di Brisighella S.C. Agricola

Via Strada, 2  
48013 Brisighella RA  
Tel. +39 0546 81103 - Fax +39 0546 81497  
info@brisighello.net - www.brisighello.net

Terra di Brisighella nasce da un'idea di 16 viticoltori nel lontano 1962 e, nel 1971, si arricchisce del frantoio e realizza la prima molitura. Attualmente 500 soci conferiscono uva e 300 soci olive per una produzione di 100.000 ettolitri di vino e 60.000 litri di olio.

Vengono molite esclusivamente le olive di produzione locale e l'olio ottenuto è confezionato e venduto dalla Cooperativa per conto di tutti i soci con bottiglie numerate che garantiscono la qualità raggiunta grazie al particolare patrimonio di aromi e fragranze oltre alla sapiente lavorazione con molitura a freddo effettuata nel frantoio aziendale.

La Cooperativa, sorta per valorizzare la produzione olivicola locale raggruppando il 90% dei produttori della zona, ha raggiunto in poco tempo il massimo livello qualitativo ed organolettico dell'olio.

Terra di Brisighella came of an idea that 16 winegrowers had long ago in 1962 and in 1971 they acquired an olive press and performed the first pressing. Currently 500 members provide grapes and 300 provide olives for a production of 100,000 hectolitres of wine and 60,000 litres of oil. Only local olives are pressed and the oil obtained is packaged and sold by the Cooperative on behalf of all members, with numbered bottles that guarantee quality thanks to the unique heritage of aromas and fragrances as well as the skilled cold-pressing carried out with the company press.

The Cooperative, created to enhance local olive production and now representing 90% of the area's producers, has in a very short time span reached very high levels of quality and taste.







## T.F.A. srl

Via Fiume, 8  
42010 Toano RE  
Tel. +39 0522 716058/9 - Fax +39 0522 723187  
info@tfa-srl.it - www.tfa-srl.it

La Trasformazione Formaggi Alimentari, piccola azienda nata circa 10 anni fa sulle colline dell'Appennino Reggiano autorizzata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, è specializzata nella trasformazione di formaggi in creme spalmabili, in particolare il Parmigiano Reggiano, e nella porzionatura e confezionamento formaggi.

L'altissima qualità delle materie utilizzate, assieme al processo produttivo rigorosamente controllato, sono da sempre le caratteristiche più apprezzate di questa azienda che è stata tra i primi a creare, dopo anni di ricerca, un formaggio spalmabile utilizzando il Re dei formaggi: il Parmigiano Reggiano.

Trasformazione Formaggi Alimentari (Cheese Food Processing), a small company founded approximately ten years ago on the hills of the Reggiano Apennines and authorised by the Parmigiano Reggiano Board, specialises in the processing of cheeses into spreadable creams, Parmigiano Reggiano in particular, and in the portioning and packaging of cheese. The extremely high quality of the materials used, along with the strictly controlled production process, have always been the most valuable characteristics of this company which was among the first to create, after years of research, a spreadable cheese using that King of cheeses: Parmigiano Reggiano.









# Luigi Tamburini

Presidente CNA Federmoda Emilia Romagna  
President of CNA Federmoda Emilia Romagna

La moda italiana è data dal coniugare il virtuosismo creativo dei nostri stilisti con il virtuosismo produttivo dei nostri imprenditori. La moda è un valore economico e sociale per il nostro Paese.

Italian fashion is the result of uniting the creative virtuosity of our stylists with the manufacturing virtuosity of our entrepreneurs. Fashion is an economic and social value for our country.



Antonio Croce

Arte e Ricamo Srl

Calzificio Maina

Ellevi Bijoux

Goffredo Fantini

Glam

Marie Louise Srl

Marol Snc

Regal Cravatte

Roberta Confezioni

Rub & Dub

Sensazioni

Smart Leather Srl

Vittoria Bonini Sartoria



**ANTONIO CROCE**®  
MILANO

## Antonio Croce

Showroom: Via Monte Napoleone, 17

20121 Milano

Tel. +39 02 89050058 - Fax. +39 02 89050059

Dir. Commerciale: Mauro Melappioni

Dir Commerciale Estero: Marina Natalini

[www.antoniocroce.com](http://www.antoniocroce.com) - [Showroom-milano@antoniocroce.com](mailto>Showroom-milano@antoniocroce.com)

Antonio Croce prefers to call himself a 'pattern maker'. Because in his twenty years of experience he has focused on the harmony of forms, emphasising fit: the very first requirement of concrete style. Croce's mark is distinguished by the proportions of volumes, intensified by pieces when they are worn and silhouettes in movement.

Antonio Croce scientifically constructs volumes, basing them on the triangle: the simplest and most primary of polygons. From the anatomy of form, this technique emerges on the surface of the clothes: in the triangular lockstitch patent. Just like Leonardo da Vinci's vitruvian man, everything is contained in the perfection of the circle.

Antonio Croce prefers to call himself a 'pattern maker'. Because in his twenty years of experience he has focused on the harmony of forms, emphasising fit: the very first requirement of concrete style. Croce's mark is distinguished by the proportions of volumes, intensified by pieces when they are worn and silhouettes in movement.

Antonio Croce scientifically constructs volumes, basing them on the triangle: the simplest and most primary of polygons. From the anatomy of form, this technique emerges on the surface of the clothes: in the triangular lockstitch patent. Just like Leonardo da Vinci's vitruvian man, everything is contained in the perfection of the circle.





# Arte e Ricamo

## Arte e Ricamo srl

Via Euclide,6 - 47121 Forlì - Italia

Tel. +39 0543 700269 - Fax +39 0543 700069

mail:info@arteericamo.it - www.arteericamo.it

“Arte e Ricamo”, azienda leader del settore fondata nel 1973, è un universo fatto di colori, sfumature e trasparenze, il tutto sapientemente miscelate alla tradizione, alle sensazioni, alla creatività. Dopo oltre 35 anni di attività, pur conservando la magia del prodotto fatto a mano, “Arte e Ricamo” è in grado di realizzare qualsiasi tipo di ricamo grazie al supporto di macchinari computerizzati tecnologicamente avanzati, accompagnando lo stilista nell'intero percorso che va dalla progettazione alla realizzazione del prodotto finale. Il team di “Arte e Ricamo” pensa, crea, visualizza e realizza le proprie opere puntando a mantenere gli standard qualitativi ai massimi livelli: artigianalità, creatività e qualità sono i punti di forza che da sempre contraddistinguono l'azienda. Dina Sbaragli, assieme ai figli Patrizia e Andrea, è il fulcro dell'azienda. La sua famiglia ha raccolto, conservato e tramandato i segreti dell'arte del ricamo da una generazione all'altra.

Dal 1973 l'obiettivo primario di “Arte e Ricamo” è di realizzare le idee dei propri clienti offrendo la massima disponibilità e professionalità.

'Arte e Ricamo', founded in 1973 and leading company in its sector, is a universe of colours, shades and transparencies, all expertly mixed with tradition, feelings and creativity. After over 35 years of activity preserving the magic of handmade products, 'Arte e Ricamo' is able to create any type of embroidery thanks to the support of advanced computerised machines that accompany the stylist throughout the whole process, from its design to creation of the final product. The 'Arte e Ricamo' team imagines, creates, views and produces its works aiming to maintain the highest levels of quality: craftsmanship, creativity and quality are the strong points that have always distinguished this company. Dina Sbaragli, along with her children Patrizia and Andrea, is the linchpin of the company. Her family has collected, preserved and handed down the secrets of the art of embroidery from one generation to another.

Since 1973 the main goal of 'Arte e Ricamo' has been to make their client's ideas reality, offering the utmost dedication and professionalism.





## Calzificio Maina

Via Dante Freddi, 61  
42123 S Bartolomeo RE  
Tel. +39 0522 371240 - +39 0522 577496  
info@calzemaina.it - www.calzemaina.it

Una tradizione lunga 35 anni nella produzione di calze e collants donna e bambina nei tipi classico e moda con una vasta gamma di articoli in diverse composizioni di filato in grado di soddisfare ogni tipo di esigenza. I manufatti sono prodotti con varie tipologie di filati di prima qualità: dai cotoni di vario titolo ai misti lana merino, alla microfibra, Lycra e altri filati elastici. Grazie all'utilizzo anche in maniera composita di questi filati, vengono seguite tutte le tendenze moda. La produzione viene commercializzata in Italia e all'estero in parte a nome dei clienti e in parte con i marchi propri della ditta: Maina ed Elisir.

A 35 year long tradition in the manufacture of socks and tights for women and children in classic and fashion styles, offering a wide range of articles in various compositions to meet every need. The items are produced with different types of top quality fibres: from various cottons to merino wool mixes, microfiber, Lycra and other elastic materials. Using fibre composites, we follow all the latest fashion trends. Production is marketed in Italy and abroad in part under our clients' names and in part with our own brands: Maina and Elisir.







## Ellevi

Via Caravaggio, 2  
40033 Casalecchio Reno BO  
Tel. Fax: +39 051 567311 - Mobile +39 331 1094644  
info@lespetitesfolles.it - www.ellevibijoux.it

Un'azienda al femminile, a conduzione familiare la cui attività si esplica nella ricerca di nuovi materiali e argenti, nella progettazione, realizzazione e vendita di gioielli, complementi d'arredo e home fragrances.

ELLEVI nasce nel 2006 da un'idea di Graziella Gasparini, designer con esperienza pluriennale nel settore dell'hobbistica, che vanta importanti collaborazioni a livello nazionale ed internazionale.

Compagna di viaggio in questa affascinante avventura è la figlia Valentina, che affianca Graziella nella creazione di gioielli e nella scelta delle pietre.

L'azienda importa direttamente pietre di qualità superiore, che vanno ad arricchire i numerosi laboratori orafi italiani dedicando una grande attenzione al taglio delle pietre che vengono utilizzate in modo da valorizzare al massimo la luce in esse racchiusa.

I gioielli così realizzati, molto apprezzati e ricercati, sono unici e mai uguali tra loro.

A family-run, female company that carries out research into new materials and silvers and the planning, creation and sale of jewellery, home furnishings and home fragrances.

ELLEVI was born in 2006 from the idea of Graziella Gasparini, a designer with many years experience in the hobby industry, and the company lays claim to important national and international collaborations. Travel companion in this fascinating adventure is her daughter Valentina, who joins Graziella in the creation of jewellery and choosing the stones.

The company directly imports superior quality stones, which are then sent to different Italian goldsmiths' workshops that dedicate great attention to cutting them in order to maximise the light contained within. Jewellery produced in this way, highly valued and sought after, is unique – not a single one is the same.



GOFFREDO  
™ FANTINI

*Materia Prima*  
By GOFFREDO FANTINI

## Geco Italia Design

Via Cà Rossa, 60

47121 Forlì FC

Tel. +39 0543 405124 - +39 0543 409434

customerservice@fantinishoes.it - www.fantinishoes.it

Il marchio "Goffredo Fantini" nasce 25 anni fa dall'idea dell'omonimo designer di creare una linea di calzature femminili destinate a tutte quelle donne che, pur vestendo in modo sportivo, non rinunciano ad indossare calzature raffinate e di pregio.

Le calzature realizzate da Goffredo Fantini sono dedicate alla donna moderna, che presta attenzione tutti i giorni al proprio abbigliamento e crea un'immagine di sé dinamica ma elegante, senza rinunciare alla comodità. A quella femminile si è poi affiancata una linea maschile, che si avvale dell'esperienza maturata per vestire l'uomo attento alla moda ed ai dettagli di classe.

La linea "Materia Prima by Goffredo Fantini" si rivolge a un pubblico femminile più giovane grazie ad una collezione più ironica e spensierata per una lei che ama farsi notare con particolari vivaci e di tendenza.

The 'Goffredo Fantini' brand was founded 25 years ago from the eponymous designer's idea to create a line of women's footwear for all those women who continue to wear fine quality shoes despite dressing sportily. The footwear made by Goffredo Fantini is dedicated to the modern woman, who pays attention to her everyday clothing and creates an image of herself that is dynamic but elegant, without renouncing comfort. This was then joined by a male line, which draws on experience gained to dress a man who is attentive to fashion and refined details.

The "Materia Prima by Goffredo Fantini" line is aimed at a younger female: a more ironic and carefree collection for women who love to be noticed, with lively and trendy details.







## Glam

Luca Graziani  
Via Papa Giovanni XXIII, 14/d  
42122 Reggio Emilia RE  
Mobile +39 335 6861130  
glam.it@libero.it

Le creazioni di Glam sono rigorosamente progettate e prodotte dall'azienda nel proprio laboratorio, scegliendo esclusivamente materiali di qualità come cristalli strass e componenti Swarovski, perline di Murano, vetri di mosaico di Ravenna, metalli leggeri senza nichel.

L'azienda è in grado di eseguire lavorazioni artistiche speciali per "vestire" di glamour qualsiasi tipo di oggetto rendendolo unico e, allo stesso tempo, particolarmente elegante e fashion.

Inoltre applica queste ed altre lavorazioni speciali, nel campo dell'abbigliamento e degli accessori passando per i complementi d'arredo, gli strumenti musicali, i telefoni cellulari, le scarpe, i bottoni.

Glam è in grado di eseguire, su richiesta del cliente, campionari e lavorazioni personalizzate.

Glam creations are strictly designed and produced in the company's own workshop, choosing only quality materials such as Swarovski crystal rhinestones and components, Murano beads, mosaic tiles from Ravenna and light nickel-free metals.

The company can provide special artistic creations to 'glamorise' any object, making it unique and at the same time particularly elegant and fashionable.

It also applies this and other special pieces in the fields of clothing and accessories, home furnishings, musical instruments, mobile phones, shoes and buttons.

Glam can provide samples and customised pieces on request.





*ml*  
MARIE LOUISE®  
made in Italy

## Marie Louise Srl

Corso Repubblica, 51  
47121 Forlì FC  
Tel. +39 0543/745611 - +39 0543/745557  
info@marielouisemoda.it - www.marielouisemoda.it

Marie Louise nasce nel 1973 da un'idea di Maria Luisa Cinalli, titolare e mente creativa dell'azienda, in un laboratorio del centro storico di Forlimpopoli. Marie Louise da sempre si contraddistingue per una produzione altamente artigianale dove la ricerca nei materiali e nelle lavorazioni si abbina all'impiego delle attrezzature più sofisticate, garantendo un prodotto moda di altissima qualità e valore stilistico.

Oggi la sede è un moderno e ampio edificio all'interno del quale convivono tecnologia e manualità, peculiarità questa che rende il marchio sempre più richiesto anche all'estero dove si apprezza una produzione che è e rimane artigianale a tutti gli effetti.

Marie Louise was born in 1973 from an idea of Maria Luisa Cinalli's, owner and creative force of the company, in a workshop in the old centre of Forlimpopoli. Marie Louise has always stood out for its highly crafted production process, where research into materials and workmanship combine with the use of more sophisticated equipment, guaranteeing a fashionable product of high quality and stylistic value.

Today the headquarters is a large modern building within which technology and manual skill coexist, a feature that makes this brand more and more sought after abroad where small-scale production is highly valued.





*marol*  
BOLOGNA

## Marol Snc

Via Gorizia, 38/40

40131 Bologna BO

Tel. +39 051 6141200 - +39 051 6141081

marol@marol.it - www.marol.it

A volte la perfezione è una passione di famiglia. E' il caso della azienda Marol fondata nel 1959 dalla sig.ra Saguatti insieme al marito e oggi condotta dalla figlia Manuela, una dimensione familiare che rappresenta una importante realtà internazionale nell'ambito della camiceria maschile.

Nel nostro laboratorio si sono mantenute inalterate le tecniche sartoriali apprese negli anni, virtuosismi tecnici che possono essere eseguiti solo e rigorosamente a mano da personale altamente qualificato e di lunga esperienza.

La cura nella scelta dei tessuti, l'attenzione per i dettagli uniti alle tecniche di confezionamento esprimono una costante di stile, qualità e tradizione artigianale ricercata dai punti vendita più esclusivi del mondo.

Sometimes perfection is a family passion. This is the case for the Marol Company founded in 1959 by mrs. Saguatti along with her husband, and today led by their daughter Manuela. A family dimension that represents an important international presence in the field of mens' shirts.

The tailoring techniques learnt over the years have been preserved unaltered in our workshop, virtuous techniques that can only be carried out by hand by highly skilled and experienced craftsmen.

Careful choice of fabrics and attention to detail united with our manufacturing techniques express a constant of style, quality, tradition and craftsmanship sought after by the world's most exclusive shops.







## Regal Cravatta

### Regal Cravatta Srl

P.zza San Francesco, 7

47027 Sarsina FC

Tel. +39 0547 698002 - +39 0547 698507

villetta@regalcravatta.it - www.regalcravatta.it

Il laboratorio artigianale Regal Cravatta è leader nel settore cravatteria grazie a una esperienza pluriennale e si annovera tra i protagonisti più propositivi nel mercato italiano e americano.

L'azienda è in grado di creare modelli con caratteristiche personalizzate secondo le richieste della propria clientela; una vasta e accurata scelta nei materiali e nelle fantasie si unisce alla precisione dedicata nella lavorazione artigianale e ai particolari che fanno di ogni cravatta un oggetto che si contraddistingue per l'alto livello qualitativo e la performance.

Se distinguersi è un pregio, l'azienda Regal Cravatta, con il suo stile, in grado di soddisfare ogni esigenza dei propri clienti nel suo showroom di Sarsina.

Regal Cravatta's artisanal workshop is leader in the tie industry thanks to its years of experience and it ranks among the most proactive players on the Italian and American market.

The company is able to create models with features customised to the demands of its customers; a wide and careful selection of materials and patterns is combined with dedicated precision in craftsmanship and details that make each tie stand out for its high quality and performance.

If distinguishing yourself is a value, Regal Cravatta can satisfy its customers' every demand in its showroom in Sarsina.





# Roberta Gambini



## Roberta Confezioni

Via Elba, 8/1  
40017 San Matteo Decima BO  
Tel. +39 051 6826010 - +39 051 6819028  
roberta@robertaconfezioni.it - www.aloebologna.com

Maurizio Sgarbi stilista, di Aloe vanta una vasta esperienza da oltre 12 anni nel campo della moda e delle ultime tendenze. Molto sensibile alle esigenze della sua clientela, che segue con molta professionalità assieme al suo staff consigliando al meglio ed interpretando le esigenze in modo da personalizzare l'acquisto dei capi.

Da oltre 20 anni l'azienda di famiglia, Roberta Confezioni, studia ed elabora modelli per grandi marchi rinomati a livello nazionale ed internazionale, ed è proprio l'esperienza acquisita che ha permesso di creare due linee: ALOE, abbigliamento esclusivo per intenditori di neovintage, patchwork, abiti da sera, e Roberta Gambini, una linea moderna di taglie comode e destrutturate. La Corte dei Tigli rappresenta il primo showroom-boutique in Italia. I tessuti e la manodopera di confezione e di modellismo è severamente italiana.

La presenza di modellisti permette inoltre la confezione di capi su misura disponibile per tutte le taglie, comprese le grandi taglie.

Maurizio Sgarbi, Aloe stylist, has 12 years of experience in the field of fashion and the latest trends. He is extremely sensitive to the demands of his clients, which he and his staff follow with great professionalism, advising and interpreting these needs so as to personalise the purchase of items of clothing. For over twenty years our family-run business, ROBERTA CONFEZIONI, has studied and created models for large well-known brands both nationally and internationally, and it is just this experience that has allowed the creation of TWO LINES: ALOE, clothing exclusively for experts of Neovintage, Patchwork, and evening dresses, AND ROBERTA GAMBINI, A MODERN LINE WITH COMFORTABLE AND UNLINED SIZES. The Corte dei Tigli is the first Boutique-showroom in Italy. The materials and packaging and modelling work are all strictly Italian. The presence of pattern makers also allows the manufacture of tailored clothes available for all sizes, including plus sizes.





## Rub & Dub

Il Cappello Magico

Via Del Guasto, 5/B - 40126 Bologna

Tel. +39 051 302036 Mobile +39 340 5726121

Ilcappellomagico@Fastwebnet.it - www.ilcappellomagico.it

Cappelli realizzati a mano su forme di legno secondo le tecniche della modisteria dal designer Dario Quintavalle; le sue creazioni risultano più "morbide" rispetto a quelli industriali che utilizzano materiali meno pregiati e collanti. Indossati non rimangono un oggetto estraneo ma si adattano alla figura ed esprimono in quell'attimo lo stato d'animo di chi li indossa.

Dario Quintavalle ha disegnato cappelli per vari marchi fra cui la linea haute couture di Borsalino, Collection Privée, Giorgio Brato, e altri.

Oggi produce la sua collezione con il marchio Rub & Dub, presente presso la bottega artigianale il Cappello magico e sul sito [www.ilcappellomagico.it](http://www.ilcappellomagico.it). Oltre che in Italia, il brand Rub&Dub è presente in Giappone presso Melrose Tokyo, in Turchia presso i magazzini Vakko, in Belgio presso Spirit of Bruges .

Handmade hats created on wooden stands following the techniques of the millinery designer Dario Quintavalle; his creations are 'softer' than those industrial models that use lower value materials and adhesives. Once on they do not remain a foreign object but adapt to the shape of the wearer and express their mood.

Dario Quintavalle has designed hats for various brands, among them the haute couture lines of Borsalino, Collection Privée and Giorgio Brato. Today he produces his collection with the Rub & Dub brand, available at the craft shop 'Capello magico' and online at [www.ilcappellomagico.it](http://www.ilcappellomagico.it). The Rub & Dub brand is also available in Japan at Melrose Tokyo, in Turkey at the Vakko shops and in Belgium at the Spirit of Bruges.





# SENSAZIONI

MADE IN ITALY

## Sensazioni

Via A. Bellelli 1

42015 Fosdondo Di Correggio (Re)

T.El. +39 0522 690158 - 690113 - Fax +39 0522 690342

E. Confboba@Tin.It - Info@Sensazioniweb.It

[www.Sensazioniweb.It](http://www.Sensazioniweb.It)

Sensazioni s.r.l. realizza e distribuisce maglieria da donna fin dal 1972 creando capi di grande successo particolarmente apprezzati e in grado di soddisfare la clientela più esigente con il marchio Sensazioni.

Il concetto alla base della griffe è una grande attenzione all'universo femminile e a tutte le sue necessità rispondendo alle richieste di un mercato sempre più esigente e qualificato, prestando particolare attenzione alla cura dei dettagli, dei materiali di qualità e allo studio delle forme.

Una donna femminile, raffinata e allo stesso tempo dinamica che ama sia vivere la quotidianità che indossare capi d'immagine per le occasioni più speciali, rifiniti da particolari ricami e applicazioni.

Tutte le creazioni si caratterizzano per i tratti di eleganza e buon gusto tipici del Made in Italy.

Sensations has manufactured and distributed women's hosiery since 1972, creating popular items of particular appeal that can satisfy even the most demanding customer.

The concept behind the brand is careful attention to the female universe and all its demands, responding to the needs of an increasingly demanding and qualified market, with special attention to detail, top quality materials and the study of shapes. A woman who is refined and feminine but dynamic at the same time, who loves everyday life as much as putting on a special dress for an important occasion, finished with embroidery and application details.

All their creations are characterised by the elegance and good taste typical of Made in Italy.



# TOMASSINI

## Smart Leather S.R.L.

Via Della Liberazione, 29/31

47030 San Mauro Pascoli FC

Tel.- +39 0541933601 - +39 0541930367

commerciale@mariatomassinibags.com

www.mariatomassinibags.com - www.mariatomassini.it

Forma e sostanza, audacia e ponderatezza, glamour e sapienza artigianale. Nel marchio Tomassini Italia, convivono le diverse anime di una donna che interpreta la propria visione della Moda attraverso la creazione di complementi di stile. Borse, certo. Accessori, forse... dettagli di personalità. Elementi caratterizzanti un look, uno stato d'animo, un modo di porsi e di farsi notare.

La collezione presenta una serie di modelli in grado di soddisfare la clientela più esigente. I migliori materiali quali pelli di morbido vitello lisce, goffrate, ricamate o stampate, sono mescolati in un caleidoscopio di forme ed abbinamenti.

Il risultato? Creazioni irriverenti, ma, al tempo stesso, sobrie ed eleganti. Nelle borse Tomassini Italia convivono tutte le sfumature del miglior Made-in-Italy, quali creatività, qualità, accuratezza, fantasia, bellezza ed esclusività. Oggetti preziosi e piacevoli, in grado di rappresentare una donna nella sua più profonda essenza.

Form and substance, audacity and thoughtfulness, glamour and wise craftsmanship. A woman's different souls live together in the Tomassini Italia brand, a woman who interprets her own vision of the world through the creation of stylish complements. Bags, of course. Accessories, perhaps... personal details. Elements that characterise a look, a mood, a way to carry oneself and be noticed.

The collection presents a series of models able to satisfy the most demanding customers. The best materials such as soft calf skin, smooth, embossed, embroidered or printed, are mixed in a kaleidoscope of forms and combinations.

The result? Irreverent creations that are at the same time sober and elegant.

Tomassini Italia's bags express all the best nuances of Made-in-Italy: creativity, quality, precision, imagination, beauty and exclusivity. Precious and pleasing objects that represent the deepest essence of a woman.







## Vittoria Bonini Sartoria

Via Cavour, 12

41037 Modena MO

Tel. +39 0535 23606 - +39 0535 23606

vittoriabonini@libero.it - www.vittoriabonini.it

Il marchio "Vittoria Bonini sartoria" nasce a Mirandola (Mo) nel 1992, anno in cui Vittoria, fashion designer e titolare, viene selezionata per partecipare all'ambito concorso per giovani stilisti "Segno moda" a Venezia. Fin dai primi anni di attività l'azienda conquista una posizione di leadership nel settore sposa, cerimonia e sera. La produzione è interamente italiana e totalmente interna al laboratorio di Mirandola nel quale sono occupate qualificate modelliste, sarte, ricamatrici e stiliste tra cui Vittoria in persona. Si tratta di creazioni altamente sartoriali: veri e propri pezzi unici realizzati su misura assecondando le esigenze di ciascuna cliente. La costante ricerca dei materiali più pregiati ed innovativi, l'attento studio del modello, la raffinata ricerca di nuovi volumi, forme e colori contraddistinguono la produzione HAUTE COUTURE di Vittoria Bonini. Oltre all'affezionata clientela che frequenta direttamente l'Atelier, l'azienda ha da tempo ampliato la sua produzione su misura istaurando numerose collaborazioni con le più prestigiose boutique in Italia, Giappone, Corea, Arabia Saudita e Kuwait.

The 'Vittoria Bonini dressmakers' brand was born in Mirandola (Mo) in 1992, the year in which Vittoria, fashion designer and owner, was chosen to take part in the 'Segno moda' competition for young stylists in Venice. Since the early years the company has gained a leading position in the wedding, ceremonial and evening attire sectors. Their manufacture is entirely Italian and completely internal to the Mirandola workshop which employs pattern makers, tailors, embroiderers and stylists including Vittoria herself. The products are highly tailored creations: truly unique pieces tailored to the needs of each client. The constant search for the best and most innovative materials, the careful study of patterns and the refined research into new volumes, forms and colours distinguish Vittoria Bonini's HAUTE COUTURE production. As well as the devoted clientele that frequents the Atelier directly, the company has expanded its tailored production over time, establishing collaborations with the most prestigious boutiques in Italy, Japan, Korea, Saudi Arabia and Kuwait.









# Andrea Santolini

Presidente CNA Artistico e Tradizionale Emilia Romagna  
President of CNA Artistic and Tradizionale Emilia Romagna

I nostri artisti/artigiani lavorano con la testa; le mani; il cuore.  
E' questo che trasmette ai loro manufatti quel segno inconfondibile  
tanto apprezzato e ricercato nel mondo.

Our artists/ artisans work with their heads, hands and hearts.  
This is what gives their craft a unique character, one that is so appreciated  
and so in demand worldwide.



Artigianarte

Ferro Arte Arredo

Gruppo Mosaicisti Di Marco Santi

Il Guado di Balsamini Elena

Ippogrifo

Justinjoy by I.B.S. Snc Di G. E G. Clementi & C.

Orcinus di Casarin Donatella

Pinomarino Srl

Vanverre



## Artigianarte

Strada Maggiore, 2

40125 Bologna BO

Tel. e Fax +39 051 271154

info@artigianarte.bo.it - www.artigianarte.bo.it

A Bologna, dal 2000, le botteghe artigiane hanno il loro centro in un'unica sede, dove il fascino degli oggetti unici si veste dei materiali e degli stili più diversi. Questa bottega si chiama ArtigianArte e ha la sua sede in uno dei luoghi più conosciuti e caratteristici di Bologna: ai piedi della Torre Asinelli. In questo luogo infatti è nato il centro di valorizzazione dell'artigianato artistico promosso da CNA Bologna. Nelle botteghe di legno con vetrina sono ospitati i prodotti degli artigiani artisti bolognesi ed emiliano-romagnoli, uno spazio permanente dove il "fatto a mano" si offre agli occhi di chi lo ama e lo sa apprezzare. Il desiderio ora è quello di spaziare in tutta la più bella produzione artistica artigianale italiana e presto, nella bottega, troveranno la giusta collocazione selezionati manufatti artistici creati dai migliori artigiani italiani

Since the year 2000 the artisanal workshops of Bologna have had but one centre, where the charm of unique objects comes in ever different materials and styles. This workshop is called ArtigianArte and is based in one of the best-known and most characteristic locations in Bologna: at the feet of the Towers of Bologna. In fact it was here that the centre of artistic and artisanal development promised by Bologna's CNA (National Confederation for the Craft Sector and Small and Medium Enterprise) was born. The windowed wooden workshops are home to the products of artisanal artists from Bologna and Emilio-Romagna, a permanent space where handmade crafts are on display for those who love and appreciate them. Now the goal is to expand into beautiful artisanal artistic production all over Italy and soon selected works of art by the best Italian artisans will find their home in the workshop.





## Ferro Arte Arredo



SANT'AGATA SUL SANTERNO (AVVERINA)

### Ferro Arte Arredo

Via Ricci Curbastro, 42

48020 Sant'Agata sul Santerno RA

Tel. +39 0545 45693 - Fax +39 0545 919109

bcontoli@alice.it - [www.ferroartearredo.sitonline.it](http://www.ferroartearredo.sitonline.it)

L'azienda nasce da un'esperienza più che trentennale di lavorazione del ferro che, nel corso degli anni, ha maturato sempre più la passione per il ferro battuto portando alla creazione di un progetto per far rivivere un mestiere che sta scomparendo.

Ferro Arte Arredo presenta un prodotto dove ancora a farla da padrone sono il martello, lo scalpello e soprattutto il fuoco: dalla barra di ferro o dalla lamiera attraverso alcuni passaggi di sbazzatura fatti a caldo portano l'oggetto a plasmarsi e sagomarsi fino ai minimi dettagli, ottenendo così manufatti di raffinata bellezza.

Le idee, le capacità manuali, la sensibilità artistica e la cura del particolare danno origine ad una vasta gamma di prodotti come letti, divani, tavoli, sedie, lampioni per giardino e gazebo oltre a complementi di arredo come lampade e applique in acciaio inox con vetri decorati a mano.

The company was born of over thirty years of experience in the manufacture of iron that has developed over the years into an increasing passion for wrought iron leading to the creation of a project to revive a disappearing craft.

Ferro Arte Arredo offers a product whose masters are still the hammer, the scalpel and especially fire: after the hot rough-hewing steps the bar of iron or plate becomes an object to be moulded and shaped down to the last detail, obtaining products of refined beauty.

The ideas, the manual skill, the artistic sensibility and the attention to detail give rise to a wide range of products such as beds, sofas, tables, chairs, garden lamps and gazebos as well as furnishings such as lamps and wall-lights in stainless steel with hand-decorated glass.





**GRUPPO MOSAICISTI RAVENNA**  
*mosaic art & conservation studio*

## Gruppo Mosaicisti di Marco Santi

Via Benedetto Fiandrini, 8

48121 Ravenna RA

Tel. e Fax +39 0544 34799

info@gruppomosaicisti.it - www.gruppomosaicisti.it

Il Gruppo Mosaicisti di Ravenna è luogo di scambio artistico e culturale, dove l'intuizione, la creatività, lo stile e la sensibilità, nascono dalla capacità di elaborare gli stimoli e le tendenze trasformandoli in linguaggi sempre innovativi ed attuali. Il tutto per fare dell'arte del mosaico non solo una professione rigorosa e qualificata ma, anche, una passione artistica legata al presente con l'obiettivo di sviluppare e valorizzare l'arte musiva.

Il Gruppo Mosaicisti annovera tra le proprie collaborazioni i più importanti artisti e designer contemporanei, dalla cui interazione prendono corpo opere suggestive ed emozionali organizzando, allo stesso tempo, corsi individuali e collettivi per coloro i quali intendono conoscere ed acquisire i fondamenti teorico - pratici dell'antica arte della lavorazione del mosaico.

The Ravenna Gruppo Mosaicisti is a place of artistic and cultural exchange where intuition, creativity, style and sensibility are born of the ability to process stimuli and trends, transforming them into ever more innovative and current languages. Everything needed to make mosaic art not just a strict and qualified profession but also an artistic passion tied to the present, with the objective of developing and enhancing mosaic art.

The Gruppo Mosaicisti counts some of the most important contemporary artists and designers among its collaborators, from whose interaction suggestive and emotive works take shape. At the same time individual and group courses are organised for those who wish to learn and acquire the theoretical and practical foundations of mosaic art.







## Il Guado di Balsamini Elena

Corso Mazzini, 93

47121 Forlì FC

Tel. e Fax + 39 0543 36393

ilguado@ilguado.com - www.ilguado.com

La stamperia "Il Guado" nasce nel 1996 da un'idea di Elena Balsamini per creare un punto di incontro tra la tradizione romagnola della stampa a ruggine su tessuto e l'innovazione: attenendosi fedelmente a quello che è il procedimento antico, ovvero l'utilizzo del ferro per ricavare il colore, i blocchi di legno incisi a mano e battuti con il mazzuolo sulla tela, Elena ha cercato di rinnovare quelle che erano le offerte dei prodotti legati al mondo della stampa a ruggine, ovvero biancheria per la casa e complementi d'arredo.

La sua ricerca si è anche spostata sul recupero delle stoffe del corredo realizzato a mano, usanza in voga fino alla prima metà del Novecento.

I prodotti che escono dalla bottega sono quindi realizzati con la tecnica artigianale fedele alla metodologia antica, ma ideati e creati anche pensando alle situazioni più innovative delle nostre case.

The 'Il Guado' Print Shop was born in 1996 of Elena Balsamini's idea to create a middle ground between the Romagna tradition of rust-printing on fabric and innovation: faithfully following the old method, that is the use of iron to obtain the colour and wooden blocks cut by hand and pressed onto the canvas with a mallet. Elena tried to reinvigorate the products that rust-printing offered to the world, that is bedding and furnishings.

Her research also shifted to the recovery of handmade trousseau fabric, a custom in vogue until the first half of the twentieth century.

So the products that emerge from the workshop today are created with an artisanal technique faithful to the old methodology, but designed and created with our homes' most innovative situations in mind.







## Ippogrifo

Via Mantova, 8  
41049 Sassuolo MO  
Tel. +39 347 3804572  
fc.ippogrifo@gmail.com - www.ippogrifodesign.it

Azienda leader dell'interiors design di lusso.

Il marchio nasce proprio dalla sintesi dell'ippogrifo, un cavallo, un leone e un'aquila, e, come lui, di riunire elegante potenza, maestosa nobiltà, capacità di "volare alto" liberandosi da tutto ciò che è superficiale e scontato.

Le collezioni, originali ed esclusive, sono basate su stili di vita diversificati fra loro per ognuno dei quali si offre la cura di tutti i particolari dell'ambiente scelto: dagli accessori da bagno al pavimento, dalle tende alle lampade e al rivestimento per arredare yacht, hotel e case private con design e prodotti esclusivamente made in Italy.

Si progettano e realizzano arredamenti personalizzati, di lusso, pavimenti in cristallo, cuoio, legno con oro o argento; rivestimenti in porcellana, marmo, pelle, carta da parati, illuminazione.

Attualmente è in fase di lancio una nuova linea di piastrelle profumate e fluorescenti e una linea di abbigliamento.

Company leaders in luxury interior design.

The brand was born from the synthesis of a hippogriff, a horse, a lion and an eagle and just like this animal, it unites powerful elegance, majestic nobility and the ability to 'fly high', liberating itself from all that is superficial and obvious.

The original and exclusive collections are based on styles of life that differ from each other in that each one tends to the particulars of the environment chosen: from bathroom accessories to floors, from curtains to lamps and upholstery for yachts, hotels and private houses with exclusively made in Italy designs and products.

They design and create personalised or luxury furnishings, crystal floors, leather, wood with gold or silver; covers of porcelain, marble and leather, wallpaper and lighting.

Currently a new line of perfumed fluorescent tiles and a clothing line are being launched.







## Justinjoy by I.B.S. Snc Di G. E G. Clementi & C.

Via Trieste, 2/d

29122 Piacenza PC

Tel. +39 0523 594110 Fax +39 0523 615466

info@justinjoy.it - www.justinjoy.it

L'azienda, presente sul mercato da decenni, ha iniziato nel settore abbigliamento, calzature e borse realizzando accessori per tutti i più grandi stilisti italiani da Versace ad Armani passando per Sergio Rossi e Dolce e Gabbana.

Da due anni è stata avviata una personale collezione di bigiotteria con il logo Justin Joy che ha riscontrato immediatamente il plauso del pubblico grazie alla realizzazione di prodotti che utilizzano esclusivamente lo styling e la produzione italiana.

La Justin Joy produce una gamma completa di accessori per donna prodotti interamente in Italia e di gamma medio alta: collane, orecchini, bracciali, pendenti decisamente glamour, realizzati usando pietre Swarovski, pietre jaipur, zirconi, pietre dure, bijoux in ottone leggero.

Oltre all'innovazione nelle forme, viene utilizzata una particolare attenzione al prodotto finale usando soluzioni anallergiche e pietre cupchain che non si impigliano nei tessuti.

The company, a presence on the market for decades now, started out in the clothing, footwear and bag sectors, making accessories for the greatest Italian stylists from Versace to Armani via Sergio Rossi and Dolce and Gabbana.

Two years ago a personal collection of costume jewellery was launched with the Justin Joy logo which was immediately praised by the public for its exclusively Italian styling and production.

Justin Joy produces a complete range of women's accessories, produced entirely in Italy and of an upper middle range: necklaces, earrings, and bracelets, decidedly glamorous pendants made using Swarovski stones, jaipur stones, cubic zirconia, gemstones and light brass.

As well as innovation in form, particular attention is paid to the final product, using non-allergenic solutions and cup chain stones that do not get tangled in fabrics.





## Orcinus di Casarin Donatella

Viale Marconi, 33  
47010 Castrocaro Terme FC  
Tel. e Fax +39 0543 766054  
orcinus@orcinus.it - www.orcinus.it

Orcinus si è sviluppata negli anni grazie alla passione artistica di Donatella Casarin che, dopo aver conseguito la maturità artistica e dopo aver lavorato presso una bottega artigiana dove ha fatto tesoro degli insegnamenti trasmessi dal maestro d'arte, ha studiato e sperimentato diverse tecniche nel settore della decorazione ceramica e non solo.

Le tecniche usate per gli oggetti in ceramica si differenziano in decoro sotto cristallina, decoro a terzo fuoco, doratura e maiolica; Orcinus esegue anche decorazioni d'interni studiando e creando i disegni prospettici e decorativi per abbellire e ravvivare gli ambienti e soddisfare così le esigenze dei clienti.

I decori sono eseguiti con accurata ricercatezza e a mano, questo fa sì che ogni opera possa essere considerata un pezzo unico.

Orcinus has developed over the years thanks to the artistic passion of Donatella Casarin who, having achieved artistic maturity worked in an artisanal workshop where she retained the teachings of the master artist and studied and experimented with different techniques in the decorative ceramic sector and others.

The techniques used for the ceramic objects differ for glazed decorations, triple-fired decorations, gilding and majolica; Orcinus also creates internal decorations by researching and creating perspective and decorative designs in order to embellish and revitalise the environment and thereby meet the customer's needs.

The decorations are handmade with careful elegance, so each work may be considered unique.





Pinomarino

## Pinomarino srl

Via San Felice, 21  
40122 Bologna BO  
Tel. +39 051 230821 Fax +39 051 2911294  
pinomarino@pinomarino.it - www.pinomarino.it

Alberto Tortora, abile incastonatore e Marco Mazzetti, orafo di talento, negli anni novanta erano due artigiani di Bologna entrambi con una ventennale esperienza nell'arte di concepire un gioiello; dalla loro amicizia sono nati pezzi unici con il marchio Pinomarino Gioielli nato nel 1996. Gioielli con un elevato design e con requisiti tecnici innovativi in grado di anticipare le tendenze diventando, in breve tempo, uno dei marchi blasonati del Made in Italy.

L'incontro casuale con un ricercatore tessile, segna nel 2005 la svolta decisiva nella "mission aziendale" della Pinomarino. Il mondo orafo si incontra con il mondo tessile e da qui nasce un nuovo modo di lavorare i metalli, filandoli con macchine di maglieria e passamaneria. Creando soluzioni impensabili e gioielli fuori dagli schemi, ma sempre con i canoni della gioielleria

In the Nineties Alberto Tortora, a skilled setter, and Marco Mazzetti, a talented goldsmith, were two artisans in Bologna, each with twenty years experience in the art of designing jewellery; unique pieces were born of their friendship under the Pinomarino Jewellery brand born in 1996. Highly designed jewellery with innovative technical requirements, able to anticipate emerging trends, in a short period Pinomarino became one of the renowned made in Italy brands.

The chance encounter with a textile researcher in 2005 marked a turning point in Pinomarino's 'company mission'. The goldsmith's world met the textile world and from here emerged a new way of working metals, spinning them with knitting and braiding machines. Creating unimaginable solutions and groundbreaking designs, but always following the canons of jewellery.





# VANVERRE

## Vanverre

Via La Spezia, 177  
43126 Parma PR  
Tel. e Fax +39 0521 620014  
vanverre@genie.it - www.vanverre.it

L'azienda spinge spesso le proprie creazioni verso le disinvolte seduzioni del living contemporaneo anticipandone a volte gli orientamenti come significativamente proposto della collezione "Soloverre" che trasforma la materia in contenitore di tradizione, bellezza e tecnologia.

I pannelli costruiti in vetro di sicurezza, diafano e trasparente, racchiudono incastonato come un gioiello il prezioso inserto interamente dipinto a mano con l'applicazione di smalti e pigmenti fusibili fissati a "gran fuoco" resistenti all'azione aggressiva del tempo.

"Soloverre" è una soluzione unica e prestigiosa pensata e creata da Vanverre per chi immagina la porta come discreta sensazione di eleganza e funzionalità.

Completano le produzioni del laboratorio le vetrate artistiche impiombate, dipinte e cotte a "gran fuoco" per interni e luoghi di culto oltre alla fabbricazione di specchiere d'arte ed alla doratura su vetro.

The company often pushes its own creations towards the self-assured seductions of contemporary living, sometimes anticipating its directions, as evident in the Soloverre collection, which transforms the material into a bearer of tradition, beauty and technology.

The safety glass panels, diaphanous and transparent, enclose the precious insert like a set jewel, entirely hand painted with the application of enamels and pigments fused at high temperatures and resistant to the aggressions of time.

'Soloverre' is a unique and prestigious solution designed and created by Vanverre for those who imagine their door as a discreet sensation of elegance and functionality.

The stained-glass windows complete the workshop's production, painted and fired at high temperatures for use indoors and in places of worship, as well as the manufacture of art mirrors and gilding on glass.







