

momento *gusto* in Bottega



proud to be sponsored by:



12 - 16 marzo 2009

via dei Serragli, 234/R

50124 FIRENZE

www.riccardobarthel.it

fuori
di
taste

Nel nostro showroom il piacere vi attende.

Tutto ebbe inizio alla fine degli anni '70 quando, in una nostra vetrina, decidemmo di allestire una cucina "alla vecchia maniera" in muratura, rivestita di piastrelle. Piacque così tanto al passante che dovemmo pensare alla realizzazione di quella cucina esposta. Da allora continuiamo a progettare su misura, a creare spazi dal singolo accessorio all'intera struttura. Il nostro negozio bottega ne è la testimonianza, è casa nostra ma prima di tutto Vostra.

Ed è proprio perché ci piacciono le cose fatte con qualità e passione che Vi ospitiamo insieme ad aziende di elevata tradizione. L'incontro tra il passato e la contemporaneità Vi sarà proposto grazie alla presenza della fabbrica trentina De Manincor che da oltre 170 anni crea stufe e piani di cottura e grandi cucine professionali scelte dai più noti chef.

La sua cucina attiva renderà possibile un viaggio gastronomico a ritroso grazie ai prodotti offerti da due realtà eccezionali. L'esperienza della Cipriani food, nata nella metà degli anni Ottanta dalla costola del celebre Harry's Bar di Venezia, offrirà la degustazione di una pasta all'uovo come appena fatta, proposta in combinazione con il pesto genovese secondo la ricetta tradizionale e la scelta del basilico della Rossi snc.

Una dimostrazione pratica, proposta dagli inventori del Campionato Mondiale del pesto genovese al mortaio. Vi coinvolgerà nell'apprendimento dell'unica e vera ricetta per la realizzazione del beneamato condimento ligure.

Ogni assaggio sarà accompagnato dalla produzione della casa vitivinicola Cantine Lymae, viticoltori in Liguria da cinque generazioni, che affondano le proprie radici nella storia millenaria delle terre di Ortonovo e Castelnuovo Magra in Lunigiana, offrendo così l'amore e l'essenza raccolte dai loro vigneti. Per gli amanti della buona cucina non mancherà l'occasione di scoprire il mondo della refrigerazione Sub-Zero con l'esposizione e l'interpretazione dei loro prodotti in cui conservare sapori e aromi.

Noi della Riccardo Barthel & C. Vi aspettiamo per accompagnarVi con gusto attraverso le nostre sale e i nostri laboratori artigiani.

Pleasure waits for you in our showroom.

All started in the late '70s, when we decided to set up a vintage tiled kitchen in our shop window. The viewer liked it so much that we began to think about actually making that kitchen. Since then, we have kept on designing and fitting, creating spaces from minute accessories to whole structures. Our workshop is a proof to this. It is our home, and yours most of all.

It is because we love things made with passion and quality that we will welcome you together with other businesses of great tradition. Past and future meet under the name of

De Manincor, a factory from the Italian region of Trentino, which has been creating stoves, hobs and professional kitchens for more than 170 years, and represents the choice of many well-known chefs.

De Manincor's working kitchen will take you on a gastronomic journey in the past, thanks to the products catered by two exceptional businesses. The experience of Cipriani food, founded in the mid '80s as a joint to the famous Harry's Bar of Venice, will host a taste-in of egg pasta combined with pesto alla Genovese made with basil provided by Rossi snc according to the traditional recipe.

A practical demonstration by the creators of the World Competition of Genovese Pesto will illustrate you the one and only way to make this beloved sauce from Liguria.

The pasta will be accompanied by wine from the winemakers Cantine Lymae. They grow their vines in the historical territories of Ortonovo and Castelnuovo Magra in Lunigiana, and bring us all the passion and essence of five generations of winemaking experience. For the lovers of good food there will be the chance to discover the world of Sub-Zero, which will exhibit its products for the conservation of food flavours and aromas.

The people of Riccardo Barthel & C. are waiting to take you on a tour of their spaces and craft laboratories.



Le attività che la ditta Riccardo Barthel & C. svolgerà all'interno dello showroom in Via dei Serragli seguiranno il programma seguente:

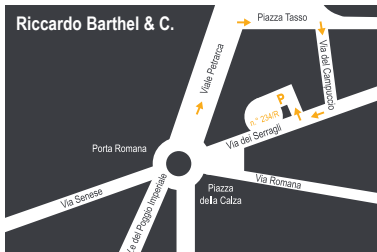
13 - 15 MARZO	12.30/16.00	Degustazioni, dimostrazioni e visita ai laboratori artigiani
	19.00/21.00	Aperitivo e visita showroom

La ditta Riccardo Barthel & C. in occasione di Fuori di Taste sarà aperta al pubblico dalle 10.00 alle 21.00 con orario continuato.

Il percorso della ricerca nel mondo dell'enogastronomia non deve prescindere dal passare nello showroom di Riccardo Barthel & C. L'esaltazione sensoriale trova il suo filo conduttore nel gusto che guida dall'alta gastronomia – assieme a tutti i sensi – fino all'arte dell'ospitalità e del bon vivre.

The activities hosted by Riccardo Barthel & C. in the showroom in Via dei Serragli will follow this schedule: March 13 - 15 12.30/16.00 Taste-in, demonstrations and tour of the laboratories; 19.00/21.00 Aperitif and showroom visit. In occasion of the event Fuori di Taste, Riccardo Barthel & C. will be open to the public from 10 am to 9 pm.

PROGRAMMA





	Ingresso / Entrance		Laboratorio bronzo / Metal craftsman		Punto Informazione / Info Point
	Ufficio / Office		Falegnameria / Carpenter		Cantina
	Vetrina / Display		Laboratorio di ceramica / Ceramist		Buffet
	Esposizione / Expo		Magazzino mobili / Warehouse		Laboratorio culinario / Kitchen workshop

LEGGENDA

BARTHEL EXPERIENCE

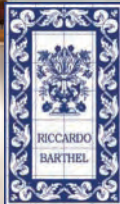
FUORIDITASTE



proud to be sponsored by:



fuori
di
taste



Via dei Serragli, 234/R
50124 FIRENZE
Tel. +39 055 2280721
Fax +39 055 222286

Via G. Battista Vico, 42
55042 FORTE DEI MARMI (LU)
Tel. +39 0584 787078
Fax +39 0584 786800

L'idea di creare questa "cittadella dell'artigianato" è nata da un mio sogno. Cercavo un posto da inventare, non un semplice negozio. Un posto dove "si fa", dove si pensa, si costruisce, si restaura. Questo showroom ha un'immagine pubblica, sulla strada, e un'altra sul retro: io amo quest'ultima in misura maggiore.
Riccardo Barthel

The idea of this "village of arts and crafts" came from a dream of mine. I was looking for a place to invent, not only a shop. A place where "things get done", where it is possible to think, build, restore. This showroom has a public image, on the street, and another one on the rear: I love the latter much more.
Riccardo Barthel