

# BARCHE®

FULL ENGLISH TEXT

MONTHLY INTERNATIONAL YACHTING MAGAZINE

In edicola dal 25 Luglio - AUGUST 2022 - Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 355/2003 (convertito in Legge 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, LO/MI

## Cover

### Bluegame BG54

## Boats

- P54 Fiat
- Fountaine Pajot Samana 59
- Bavaria SR36
- Pirelli 50

## Superyacht

Permare Amer 120

SEE YOU  
IN GENOA  
22 - 27 September 2022

**S(n)**  
62<sup>nd</sup> BOAT  
SHOW  
salonenautico.com

1993-2022  
**29**  
YEARS  
BARCHE

## Design

Infinito Design

## Events

- Sea on Words
- Grand Soleil Cup
- Nautilia

## People

Fulvia Codecasa

## Companies

- Consorzio Marine della Toscana
- Raymarine

80002

EELE-H2IT N55I

700523 721172 6



*Design*



INFINITO DESIGN E LA LINEA DI  
PIATTI E TAGLIERI CHE ESALTANO  
LA BELLEZZA DEL CIBO  
INFINITO DESIGN AND THE LINE  
OF PLATES AND PLATTERS THAT  
BRING OUT THE BEAUTY  
OF FOOD

*by Annarita Mariani*

# Prima

con gli *occhi*  
Eating With Your EYES FIRST



**G**ia nell'antica Roma, il gourmand Marco Gavio Apicio fu il primo a sostenere l'idea che *prima si mangia con gli occhi*. Dopo due millenni non si è smentita questa tesi, anzi, oggi più che mai si cavalca la narrazione ipercomunicativa del cibo grazie ad una ossessiva attenzione al food che, oltre a essere buono e salutare deve – imperativo categorico – essere bello. Ma un cibo, per essere bello, ha bisogno anche di essere presentato bene, ed è qui che si inserisce l'intuizione di Laura Carboni, Ceo dell'azienda Infinito Design, che realizza collezioni di piatti e taglieri di altissima qualità manifatturiera, attenta alla sostenibilità dei materiali e – come vedremo in dettaglio – alla loro igiene. *«Valorizzare e impreziosire le creazioni degli chef e le eccellenze del Food & Beverage grazie a collezioni di piatti e taglieri dal design unico e personalizzato. Emozionare e*

*sorprendere gli ospiti mentre degustano del buon cibo».* Questa è la *mission dell'azienda* marchigiana che si rivolge agli operatori Ho.Re.Ca., ai produttori di cucine e mobili di alto target, ai professionisti stellati del settore ristorativo. Nel settore nautico le collezioni di Infinito Design si inseriscono perfettamente non solo per la loro bellezza e il design particolare e ricercato, ma anche per le loro funzionalità e resistenza. I materiali sono il legno, eredità dell'azienda di famiglia Ciesse specializzata nella lavorazione del legno massello, che si coniuga perfettamente con le nuove resine composite di Krion K-Life Solid Surface. Queste resine sono molto resistenti, e quindi perfette per la vita di bordo. Il materiale è composto per 2/3 di minerali naturali e da una percentuale minima di resine ad alta resistenza. Tra i componenti è bene ricordare che vi è anche l'ossido ceramico dell'alluminio

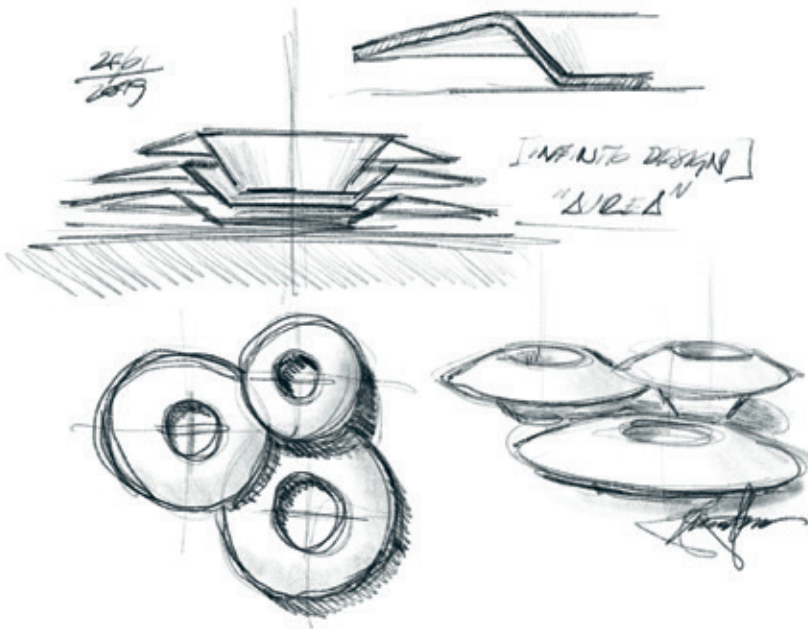
(allumina) che risulta strategico per la sua resistenza agli acidi e la sua elevata conducibilità termica. Il materiale dunque non è poroso e garantisce massima igiene. Ma il fiore all'occhiello, come avrete intuito dalle righe precedenti, è il fatto che la temperatura del cibo non sarà influenzata dalla temperatura del piatto, proprio perché grazie alle sue caratteristiche di

*Loona* esprime perfettamente la filosofia di Infinito Design: i piatti devono saper risaltare il buon cibo, trasmettendo emozioni. La linea *Loona* è disponibile in sei diverse varianti: *Calante, Eclissi, Nuova, Piena, Satellite, Terza*.

*Loona perfectly reflects the Infinito Design approach: the plates have to be able to bring out the best of good food and convey emotion.*

*The Loona line is available in six different variants: Calante, Eclissi, Nuova, Piena, Satellite, Terza.*





L'inclinazione delle ampie falde della collezione *Aura* vuole esaltare le varie creazioni. Accostando e sovrapponendo i vari modelli si possono sperimentare nuove geometrie che stimolano la fantasia dello chef.

*The slope of the wide sides focuses attention on the various creations of the *Aura* collection. Putting the various models alongside one another and overlapping them, you can try out new patterns to stimulate the imagination of the chef.*

conducibilità termica il cibo manterrà la propria temperatura. Per quanto riguarda le spiccate caratteristiche di igiene va sottolineato che, nella colorazione del bianco, il materiale innesca un'attività fotocatalitica che, reagendo allo stimolo della luce solare e artificiale, elimina batteri e virus, una funzionalità che non si esaurisce con il tempo. Ma oltre ai pregi del materiale, il vero plus è l'estetica. Le stoviglie sono pensate per esaltare la bellezza delle preparazioni e il loro gusto, offrono spunti creativi agli chef che attraverso le forme, le insenature, le geometrie e le strutture dinamiche dei contenitori trarranno ispirazioni per nuovi e sorprendenti piatti. Oltre a quella in massello, Infinito Design propone 6 linee diverse, ognuna con un preciso compito. Con la linea *Quadrilatero* si presentano l'aperitivo e l'antipasto. Ripensati esteticamente, si





passa alla degustazione attraverso un percorso nel gusto. Questa è la prima nata in casa Infinito Design e proposta in abbinamento al legno. Lo chef saprà far buon uso di tutte le geometrie in cui è proposta. Agli elementi più antichi e nobili della tavola è invece pensata la linea *Originis* disegnata dall'architetto Franco Driusso. Esaltazione e nobilitazione di due pietanze – il pane e l'olio - che tornano in modo prepotente ed elegante sulle tavole, elevate dal servizio estetico di grande valore. Franco Driusso è l'autore anche della linea *Aura*, una gamma che esalta il cibo in modo raffinato e lo rende il protagonista. Frutto della creatività della designer Cristina Zanni invece sono le linee *FoodBox*, *Loona* e *TeGusto*. Non è la

“schiscetta”, e non è neanche una food box con gli elementi grezzi da cuocere. *FoodBox* è piuttosto l'essenza della sorpresa. Lo chef saprà regalare ai suoi commensali l'emozione della scoperta di un piatto chiuso fino alla tavola, che al suo interno manterrà inalterati gusto e sensibilità. Infinito Design propone questa box in 4 diverse dimensioni e spessori per un'esperienza misteriosa dentro un percorso gustativo senza precedenti. *Loona* è infine la linea che meglio esprime la mission dell'azienda. Le forme sinuose e molteplici cablano nuove sinergie nel percorso degustativo. Piatto e pietanza sono co-protagonisti poiché uno non può esserci senza l'altro. Infine, la linea *TeGusto* è pensata per un percorso di degustazione del cibo

che porta il commensale in un vero e proprio viaggio in più tappe. Un tripudio di elegante funzionalità dedicata al cibo in ogni sua interpretazione che, sicuramente, Apicio avrebbe apprezzato.

**B**ack in ancient Rome, the *gourmand* Marcus Gavius Apicius was the first to come up with the notion that “you eat with your eyes first”. The idea hasn't been disproved over the subsequent two millennia, and the hyper-communicative narrative of food has spread now more than ever, thanks to obsessive attention to the food that, as well as being good and healthy, must also – and this is an imperative – look good. But to look good food needs to be presented well, and that is where Laura Carboni, CEO of Infinito Design, comes in. The firm makes collections of plates and platters that are extremely well made, and carefully manufactured in terms of environmental sustainability and – as we will see in detail – of their approach to hygiene. *«Beautifully presenting and adding beauty to chefs' creations and excellent foods and beverages with a collection of plates and platters with a unique, customised design. Bringing emotion and surprising guests*

*FoodBox* è una linea inedita di quattro piatti di forma quadrata, ciascuno dotato di un prezioso coperchio, pensata per coinvolgere i propri ospiti in un percorso totalmente nuovo che ha a che fare con il dono, la sorpresa, la scoperta, la meraviglia e lo stupore.

*FoodBox is a new line of four square plates, each coming with its beautiful lid, which is designed to involve guests in a completely new approach which has aspects of giving, surprising, discovering, marvelling and amazing.*





*while they enjoy good food».* That is the mission of the company from Le Marche which aims its output at Ho.Re. Ca. operators, high-range kitchen and furniture manufacturers, and highly-ranked professionals from the restaurant sector. Infinito Design collections fit perfectly into the yachting sector, not just because of their beauty and distinctive, refined design, but also because of how tough and functional they are. For materials they use wood, a tradition handed down from the Ciesse family business which specialised in working hardwoods, and which goes perfectly with the new Krion K-Life Solid Surface composites. These resins are very resistant and so perfect for

life on board. They are 2/3rds natural minerals and have a small percentage of high-resistance resin. The components also include ceramic aluminium oxide (alumina) which brings resistance to acids and boasts excellent thermal conductivity. The material is not porous, thus very hygienic. But the icing on the cake, as you will have worked out from the previous sentences, is the fact that the temperature of the food will not be affected by the temperature of the plate, precisely because of its thermal conductivity characteristics food will stay at the same temperature. One thing to stress about these stand-out hygiene features is the fact that by being white, the resin activates a photocatalytic

activity which, reacting to the stimulus of both artificial and sunlight, eliminates bacteria and viruses. And this quality does not diminish over time. But as well as the excellence of the material, the real plus comes from its looks. The tableware has been designed to bring out the beauty and taste of the food that is prepared, and provide a creative impulse to chefs who will draw inspiration for the creation of new and surprising dishes from the shapes, hollows and dynamic geometrical structures of the containers. As well as the one in solid

Lo stile elegante ed essenziale della linea *TeGusto* è adatto ad ogni momento della giornata per dolci e salati, per vari abbinamenti di cibi e contorni e ad ogni libera interpretazione e fantasia.

*The elegant and essential style of TeGusto lines, it is suited to every time of day, for both sweet and savoury food, for various combinations of food and side dishes, and to every free interpretation and flight of fantasy.*







Primo modello di Infinito Design, *Quadrilatero*, ne interpreta lo stile e la versatilità. Il calore del legno si sposa con materiali moderni e innovativi come il Krion K-Life.

*The first model of Infinito Design, Quadrilatero, interprets its style and versatility. The warmth of wood is combined with modern and innovative materials like the Krion K-Life.*



wood, Infinito Design has six different lines on offer, each with a specific role. The *Quadrilatero* line means aperitifs and *antipasto* snacks. With redesigned aesthetics, a journey through flavours leads to tasting. This line was the first created in-house at Infinito Design and is presented in combination with wood. Chefs will know how to make good use of all the shapes in which it is available. By contrast, *Originis*, by the architect Franco Driusso, is designed with the oldest and most noble elements of the table in mind. It exalts and ennobles two foods – bread and oil – which have come back to tables in a commanding and elegant way and are elevated by highly-prized and beautiful tableware. Franco Driusso is also behind the *Aura* line, which enhances food in a refined way, and puts the focus on it. But it was the designer Cristina Zanni who was behind the *FoodBox*, *Loona* and *TeGusto* lines. It is neither a lunchbox nor a container with raw ingredients that need cooking, *FoodBox* is rather the essence of a surprise. Chefs will know how to give their diners the thrill of discovering a dish that is closed until it is on the table, with taste and delicacy kept unchanged. Infinito Design offers this box in four different sizes and thicknesses for a mysterious experience that is part of an unprecedented journey of taste. *Loona* is the line that best reflects the company's mission. The numerous curved shapes contribute new synergies to the tasting experience. Tableware and food are thus co-stars because one can't exist without the other. And finally, the *TeGusto* line is for an approach that takes the diner on what is truly a multi-stage journey. It is a triumph of elegant functionality dedicated to food in all of its interpretations, which Apicius would most certainly have appreciated. ▀