

# BAROCHE®

FULL ENGLISH TEXT

MONTHLY INTERNATIONAL YACHTING MAGAZINE

In edicola dal 24 Ottobre - NOVEMBER 2022 - Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (convertito in Legge 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, LO/MI

## Cover

CRN *Rio* 62  
Meters

Lawyer on Board  
Sales Agreement

## Revenue on Board

The occasional chartering  
of a PLEASURE yacht

## Focus

The Free-standing  
solutions



1993-2022  
29 Years  
BARCHE

## People

- Katia Paracchini
- Alessandro Gianneschi
- José Luis Sastre

## Boats

- ICE 70 RS
- Jeanneau *Prestige 690*
- Greenline 45 Fly
- Joker Boat *Coaster 580 Plus*

## Components

- e-Motion Hybrid System
- HP WATERMAKERS
- Veco

## Events

Maxi Yacht Rolex Cup

## Companies

- Infinito Design
- K-array
- Team Italia



# L'arte ispirata

dall'arte

Art inspires by art

ABBIAMO INCONTRATO LAURA CARBONI,  
CEO DI INFINITO DESIGN, AZIENDA  
MARCHIGIANA NOTA PER LA PRODUZIONE  
DI STOVIGLIE DALLA FORTE CONTAMINAZIONE  
ARTISTICA

WE MET WITH LAURA CARBONI,  
CEO OF INFINITO DESIGN, A COMPANY FROM  
LE MARCHE KNOWN FOR THE PRODUCTION  
OF TABLEWARE WITH A STRONG ARTISTIC  
IMPRINT

by Annarita Mariani  
photo by Simone Pegoli



«**I**nfinito perché è un concetto intangibile e tangibile allo stesso tempo; poi noi siamo marchigiani e l'Infinito di Leopardi rappresenta le nostre origini e la nostra identità. Pensiamo ai piatti per una funzione ben precisa: il pane, un risotto, un secondo piatto, ma poi la creatività degli chef li porta ad usarli in infinite combinazioni. Design perché noi ci interfacciamo con due tipi di design, quello del piatto, realizzato dai nostri progettisti rigorosi ed esperti, e quello degli chef, invece creativi ed esplosivi». Così Laura Carboni ci introduce al mondo di Infinito Design, azienda marchigiana di cui è Ceo, che produce piatti e taglieri di lusso. Stoviglie dalla forte contaminazione artistica che l'azienda esprime al meglio attraverso forme e progetti. Il piatto come arte che ispira l'arte: una tela bianca fatta di avvallamenti e rilievi, insenature e geometrie preposte ad accogliere le creazioni dell'arte culinaria destinate alla ristorazione di lusso e, in prospettiva sineddodica, alla nautica. Perché pensate alla nautica, oltre al settore Ho.Re.ca. e alla ristorazione di lusso? Un progetto pensato dopo 10 anni di lavoro in Pershing Yacht dove essenzialità,



«SIAMO LA NOSTRA STORIA, UNA STORIA FATTA DI TRADIZIONE, COMPETENZE, INNOVAZIONE E MADE IN ITALY. UNA STORIA CHE SI TRASFORMA, SI EVOLVE E DÀ VITA ALLE NOSTRE COLLEZIONI PER LA TAVOLA. LA MIA PASSIONE PER IL CIBO E PER IL DESIGN È STATA L'ISPIRAZIONE PER INIZIARE QUESTA NUOVA AVVENTURA». «WE ARE OUR HISTORY, A HISTORY MADE OF TRADITION, SKILLS, INNOVATION, AND MADE IN ITALY. A HISTORY THAT IS TRANSFORMED, EVOLVES AND GIVES LIFE TO OUR COLLECTIONS OF TABLEWARE. MY PASSION FOR FOOD AND DESIGN WAS THE INSPIRATION TO EMBARK ON THIS NEW ADVENTURE».

LAURA CARBONI



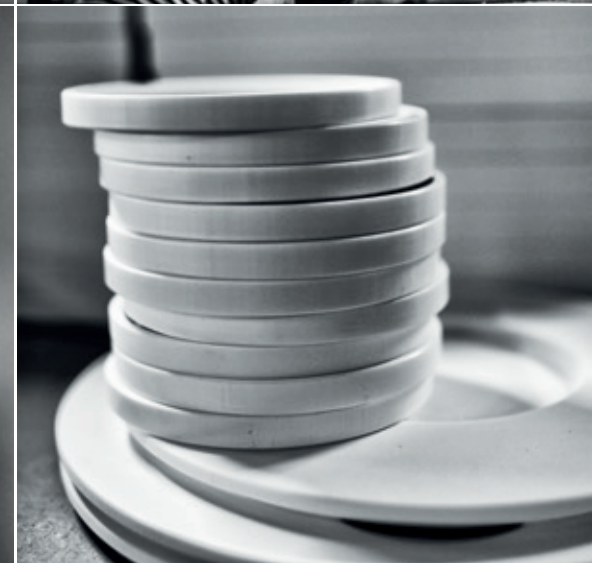
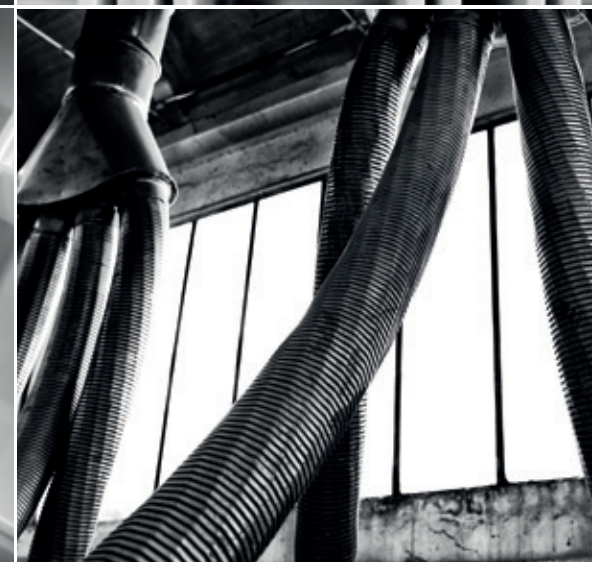
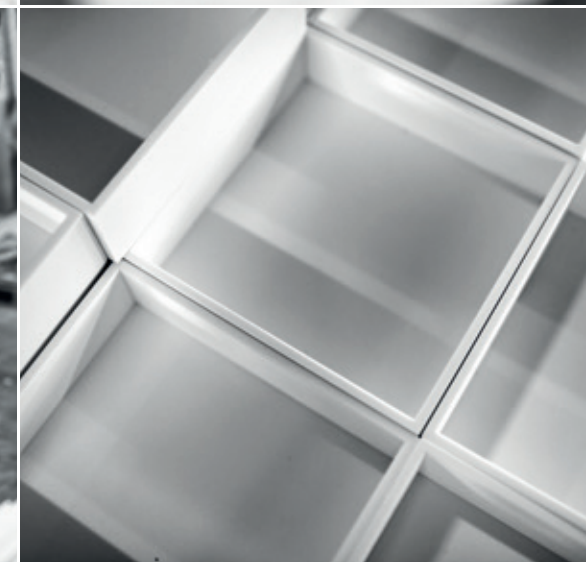
funzionalità e innovazione hanno plasmato la mia mente e la mia visione. Le linee eleganti, l'avanguardia e l'attenzione ai dettagli erano diventate la mia quotidianità. In generale ho imparato che su un'imbarcazione l'equilibrio delle forme è fondamentale per un ambiente accogliente. Non sono consentite irregolarità che invece in una casa potrebbero essere più facilmente nascoste, integrate o contestualizzate. Al termine dell'esperienza nella nautica sono arrivata alla falegnameria di famiglia, Ciesse. Abbiamo così abbracciato l'idea di reinventarci iniziando una produzione nostra e non più solo conto terzi come era accaduto fino ad allora. Oltre al legno, in falegnameria era stata inserita già, da prima del mio arrivo, la lavorazione del Solid Surface, come il Krion K-Life – che si lavora con le stesse tecnologie destinate alla lavorazione del legno - perché all'interno della richiesta del mercato era emersa questa necessità, trasformatasi nella realizzazione di piatti e taglieri. Ma con il Krion si possono realizzare moltissimi oggetti, come è ricaduta sulle vaissellerie la vostra attenzione? Per un anno ho visitato qualunque tipo di esposizione, in lungo e in largo. Dai gioielli agli animali, al benessere. Ho notato così che la cucina era l'unica costante, e così

questa dilagante presenza del food anche sui mezzi di comunicazione e informazione ci ha ispirato. E quindi ci siamo detti che un materiale così versatile avrebbe potuto trovare il suo impiego anche nel settore del cibo. Il know how nella nautica e nel design, e le competenze nel settore della lavorazione del legno ci hanno portato a concretizzare le nostre linee di piatti di alto design. Dal legno alle resine, ci spiega la lavorazione che si cela dietro ad un progetto così ambizioso? Solo un modello viene fatto in stampo, il resto della produzione avviene in lastre che vengono sezionate, pantografate e carteggiate. Non ci sono smalti, non ci sono porosità, ed è per questo che questi piatti sono particolarmente igienici e hanno la capacità di mantenere il cibo ad una temperatura costante. Igiene e mantenimento della stabilità termica, ci spiega queste due importanti peculiarità? Il Krion K-Life Solid Surface mantiene inalterata la temperatura delle pietanze per 10 minuti sia in caldo sia in freddo, è una peculiarità importante. Come è importante l'igiene. Oltre alle caratteristiche già dette bisogna specificare che si tratta di un materiale con proprietà fotocatalitiche dove sono state inserite, nella composizione del materiale, una serie di attivatori e di additivi in grado

di reagire alla luce solare e artificiale permettendo l'eliminazione di virus e batteri sulle superfici bianche. Per fare questo è stato appositamente sviluppato un nuovo processo produttivo brevettato a livello internazionale da Porcelanosa. Un materiale particolare, per un pubblico particolare. Ma avete molti competitor? Siamo gli unici a fare piatti in questo materiale e ci rivolgiamo, tra gli altri, al settore della ristorazione del lusso. Non sentiamo di avere concorrenti sul mercato, non possiamo essere in competizione con la ceramica o la porcellana. Noi non facciamo piatti veri e propri, noi realizziamo oggetti di design con materiali

Le collezioni di Infinito Design sono rigorosamente progettate e realizzate direttamente dall'azienda Ciesse all'interno della storica sede di Castelvecchio di Monte Porzio, così da garantire il più assoluto rigore durante tutte le fasi di progettazione, produzione e lavorazione.

Infinito Design's collections are rigorously designed and produced directly by the company Ciesse within the company's historical facilities in Castelvecchio di Monte Porzio, to guarantee absolute rigour during all design phases, both production and processing.



*innovativi che pensiamo per lo chef e per l'alta cucina. Dobbiamo chiamarli piatti perché per forza dobbiamo circoscriverli in un campo semantico, ma una scatola, come è ad esempio la collezione Foodbox, o un portagrissini con un portacialde della linea Origins non sono piatti, ma oggetti di design che hanno delle morbidezze e delle spigolosità pensate per la ristorazione che vuole essere all'avanguardia. Non si va in un ristorante stellato per mangiare, ma per avere un'esperienza esclusiva e l'esperienza si fa a 360 gradi: da quando ci si siede in un ambiente accogliente e arredato con equilibrio, fino a quando il piatto arriva e si degusta. Tra l'altro proponiamo i nostri piatti nella colorazione del bianco perché non devono attirare attenzione più della pietanza che accolgono, ma anzi rappresentano proprio una tela bianca che può ispirare lo chef a creare nuovi accostamenti e nuovi mix di sapori.*

Infinito Design è un'azienda italiana che realizza soluzioni d'arredo per la tavola, attraverso collezioni di piatti dal design esclusivo e personalizzato.

Geometrie essenziali e raffinate, materiali innovativi come il Krion K-life Solid Surface che raccontano uno stile moderno ed elegante.

**Lei ha passione per la cucina? Trae ispirazione dai suoi piatti? A me piace mangiare, e amo osservare la creazione dei piatti. Resto sempre affascinata dal racconto che gli chef fanno di come nasce una ricetta, una creazione, un accostamento di sapori. Io mi sono proprio innamorata della cucina e delle sue dinamiche. Dietro alla preparazione di un piatto ci sono cultura e studio attento dei sapori, dei colori, della storia che quel piatto ha rappresentato, rappresenta o rappresenterà. Noi aiutiamo l'alta ristorazione a mettere insieme gli ingredienti, le componenti, le consistenze. Lei ci parla di "clienti che abbiamo scelto di avere", la richiesta è così alta da non poter fornire tutti o c'è un altro tipo di criterio? Il materiale che abbiamo scelto di produrre ha già un costo molto alto ed è funzionale ad un certo tipo di ristorazione. Pensare di fornire la trattoria con i nostri piatti sarebbe disfunzionale.**

*Infinito Design is an Italian company providing design solutions for the table with its collections of dishes with an exclusive and personalised design. Essential and refined geometries, and innovative materials like the Krion K-life Solid Surface, which express a modern and elegant style.*

*La trattoria ha bisogno di un piatto semplice, di tovagliati e posate semplici. Io amo le trattorie, ma i nostri piatti lì sarebbero una stonatura, non sarebbero equilibrati nell'ecosistema. La chiave per un ambiente che regali benessere è l'equilibrio, che sia un ristorante gourmet o una trattoria poco importa: importanti sono l'armonia e la coerenza nell'identità.*

«**I**nfinito because it is an at once intangible and tangible concept. Also, we are from Le Marche and Leopardi's Infinite is deeply rooted in our origins and identity. We conceive our dishes for a precise function: bread, a risotto, a main dish, but then the creativity of the chefs finds applications for them in endless combinations. **Design** because we deal with two types of design, the design of the dish itself, which is made by our rigorous and expert designers, and the design of the chefs who put our dishes to use, which is more creative and explosive». With these words, Laura Carboni introduces us to the world of Infinito Design, the Marche-based company producing luxury dishes and platters of which she is the CEO. Dishes, which have a strong artistic vein that the company expresses in their shapes and in the projects it embraces. A dish is an object that inspires art: a white canvas full of hollows and reliefs, inlets and carefully designed geometries to host the creations of culinary art destined for luxury dining and, as in a synecdoche, for yachting.

**Why do you contemplate yachting, in addition to the Ho.Re.ca. industry and luxury dining? This was a project I conceived after spending 10 years in Pershing Yachts where essentialism, functionality, and innovation shaped my mind and my vision. The elegant lines, avant-garde design and attention to detail had become my everyday reality. In general, I learned that on a boat the balance of shapes is crucial for a welcoming environment. You cannot afford any irregularities, which in a house, on the other hand, would be more hidden, integrated, or contextualised. At the end of my experience in yachting, I moved on to my family's woodworking company, Ciesse. We thus embraced the idea of reinventing ourselves by launching our products and not just manufacturing by contract, as we had done up to then. In addition to wood, the company had already introduced productions in Solid Surface before I joined the team, like the Krion K-Life – worked with the same technologies used to process**



wood – because the market demand had already revealed this need which was then transformed into the creation of dishes and platters.

**But Krión can be used to produce a wide range of different objects, how did your choice fall on the tableware?**

*For one year I visited every kind of exhibition, far and wide. From jewellery to animals, to wellness. I noticed that the kitchen was the only constant in all of them, so this widespread presence of food even on means of communication and information inspired us. Therefore, we thought that such a versatile material would have been able to find its application also in the food industry. Our know-how in yachting and design and our skills in the field of woodworking thus led us to make our lines of fine design dishes into a concrete reality.*

**From wood to resins, could you explain the workmanship that lies behind such an ambitious project?**

*Only one model is made with a mould, the rest of the production is made with sheets of*

*material that are sectioned, pantographed and sanded. There are no enamels, no porosities, which is why these dishes are particularly sanitary and can maintain food at a constant temperature.*

**Hygiene and thermostability, could you expand on these two important features?** *The Krión K-Life Solid Surface maintains the temperature of meals unchanged for 10 minutes, whether they are warm or cold, and that is an important feature. Just as important as hygiene. In addition to the characteristics we have already mentioned, it should be said that this is a material with photocatalytic properties, which means that the composition of the material includes a series of activators and additives that react to sunlight and artificial light and thus eliminate viruses and bacteria on the white surfaces. To reach this result, we specifically developed a new manufacturing process which has been patented on an international scale by Porcelanosa.*

**A particular material, for a particular**

**audience. Do you have many competitors?** *We are the only company producing dishes in this material and we cater to, among others, the luxury dining industry. We do not feel we have competitors on the market, we cannot compete with ceramics or porcelain, naturally. We don't produce actual dishes, we produce design objects with innovative materials that we conceive for chefs and high cuisine. We have to call them dishes because they necessarily need to be circumscribed to a semantic field, but a box, such as, for instance, the Foodbox collection or a grissini or wafer holder from the Origins line is not dishes nor tableware, but rather design objects that have soft and edgy lines conceived for avant-garde catering. People don't go to a starred restaurant to eat, but rather to have an exclusive experience and that experience is enjoyed at 360 degrees: from the moment you take a seat in a welcoming environment decorated with balance until your meal arrives and you taste it. We propose our dishes in the colour white because they should never steal the spotlight from the food they contain, but rather represent precisely a white canvas that can inspire the chef to create new combinations and new mixes of flavours.*

**Do you have a passion for cooking?** *Do you get inspiration from the dishes you prepare?* *I like to eat and I love to observe when dishes are prepared. I am always fascinated when chefs explain how they came up with a certain recipe, a creation, a combination of flavours. I fell in love with cooking and all its dynamics. The preparation of any dish hides a deep culture and careful study of flavours, colours, and the history that that particular dish represented represents, or will represent. We assist fine cuisine in putting together the ingredients, components, and consistencies.*

**You mention the "clients you have chosen", is the demand so high that you cannot cater to everyone or does another criterion apply in your selection?** *The material we have chosen to produce already has a very high cost and is functional for a certain kind of cuisine. Supplying local trattorias with our dishes would not be very functional. The trattoria would need simple kinds of dishes, tablecloths, and cutlery. I love trattorias, but our dishes would be out of place in that context, they would not be in balance with the surrounding ecosystem. The key to an environment that can yield well-being is balance, whether it is a gourmet restaurant or a small trattoria: what is important is harmony and consistent identity. ▀*

**PASSIONE CON EMOZIONE, CREATIVITÀ UNITA ALLA SEMPLICITÀ, DESIGN E COMPETENZA SONO I VALORI ALLA BASE DELLA FILOSOFIA DI INFINITO DESIGN, CHE SI FA PORTAVOCE DI UN LINGUAGGIO ESCLUSIVO ED ITALIANO.**

**PASSION WITH EMOTION AND CREATIVITY COMBINED WITH SIMPLICITY, DESIGN AND COMPETENCE ARE THE VALUES UNDERLYING INFINITO DESIGN'S PHILOSOPHY; A COMPANY WHICH SPEAKS AN EXCLUSIVE ITALIAN LANGUAGE.**

