

## Electrolux Professional: la prima scelta dei professionisti

**Electrolux è l'unico fornitore al mondo che unisce, sotto lo stesso marchio, una gamma completa di prodotti ad alte prestazioni per cucine e lavanderie professionali.**

Un marchio forte, supportato da oltre 90 anni di esperienza acquisita nel settore, che ha fatto dell'eccellenza il principio di ogni attività. Anticipando le esigenze del mercato, Electrolux propone attrezzature che rispondono a criteri di altissima qualità, massima sicurezza e tutela dell'ambiente ed è per questo riconosciuta, a livello mondiale, per la completezza delle sue proposte progettate per rendere più semplice e profittevole la vita di tutti i giorni.

Scegliere Electrolux Professional significa poter contare su un'organizzazione vicina al Cliente, grazie alla rete più estesa al mondo di partner di vendita e assistenza tecnica, un network di collaboratori qualificati, impegnati quotidianamente su più fronti: consulenza, progettazione, installazione e manutenzione.

### **Innovazione e design, un binomio perfetto**

Investimenti in Ricerca e Sviluppo e costante rinnovamento della gamma: con questa formula, nel giro di pochi anni, Electrolux Professional ha letteralmente "cambiato pelle", distinguendosi per soluzioni che rispondono perfettamente ai bisogni del cliente anche in merito ad affidabilità, efficienza dei costi e sostenibilità.

Da sempre Electrolux è sinonimo di innovazione non solo tecnologica ma anche estetica. All'interno dei suoi Competence Center vengono sviluppati progetti che non trascurano alcun dettaglio e che hanno permesso di ottenere molti riconoscimenti a livello globale.

### **Sostenibilità, un approccio concreto**

Il rispetto per l'ambiente è scritto nel codice genetico di Electrolux Professional, un approccio concreto che coinvolge ciascuna fase del ciclo di vita del prodotto, dalla progettazione alla produzione, dall'installazione allo smaltimento. Numerosi indici, come il Dow Jones World Index, collocano il Gruppo ad alti livelli per la sua responsabilità sociale e ambientale, mentre i prodotti rispettano e superano standard e normative internazionali.

### **Sicurezza, parte integrante della cultura aziendale**

Crescere sani, lavorare serenamente, sentirsi protetti e sicuri. Sono questi gli obiettivi che Electrolux Professional persegue ogni giorno andando oltre la produzione delle apparecchiature e i relativi processi: l'azienda ha un forte impegno culturale per la sicurezza di tutte le sue attività. Si tratta di un impegno reale e misurabile, che fa la differenza e che garantisce alle persone un luogo di lavoro al riparo dai rischi, un modo di mangiare salutare e una vita in sicurezza.

## Comunicato stampa

### REGGIANI È LIGHTING PARTNER DELLA FONDAZIONE CINI PER LA RISTRUTTURAZIONE DEL SAN GIORGIO CAFÈ SULL'ISOLA DI SAN GIORGIO MAGGIORE

*Tecnologia e innovazione per l'illuminazione dell'unico punto di ristoro dell'Isola di San Giorgio, a Venezia.*

Milano, 26 Marzo 2019 – **Reggiani**, azienda leader del settore illuminotecnico a livello internazionale, è Lighting Partner della Fondazione Cini per il restauro del San Giorgio Cafè, sull'Isola veneziana di San Giorgio Maggiore.

Con grande orgoglio verrà infatti presentato alla stampa, il giorno 5 aprile 2019 alle ore 12, l'unico punto di ristoro e di incontro per tutti i visitatori dell'Isola e della Fondazione Giorgio Cini, il San Giorgio Cafè.

“Siamo molto orgogliosi di essere Lighting Partner di Fondazione Cini per la ristrutturazione del San Giorgio Cafè, un'oasi di ristoro nell'incantevole isola di San Giorgio” spiega Matteo Reggiani, Corporate Strategic Officer di Reggiani “L'illuminazione contribuisce a rendere unico ed eccezionale uno spazio, e le soluzioni tecnologiche utilizzate per questo progetto offrono experience di alto livello, perfettamente in linea con i valori che condividiamo con Fondazione Cini”.

Per il San Giorgio Cafè le innovative tecnologie di Reggiani hanno risposto perfettamente all'esigenza di individuare prodotti performanti e visivamente poco invasivi, i Sunny LED bianchi assicurano infatti un'illuminazione elegante e raffinata, perfettamente in linea con l'anima della Fondazione.

Reggiani, forte di una conoscenza solidamente radicata e costantemente proiettata verso l'innovazione, da sempre offre spunti creativi e propone soluzioni innovative volte a rispondere alle esigenze dei propri clienti per soluzioni illuminotecniche in continua evoluzione. Reggiani, condivide con Fondazione Giorgio Cini, un forte legame con le tradizioni e una costante attenzione rivolta a innovazione e miglioramento, in un quadro armonico volto a individuare sempre la soluzione migliore.

## WE ARE REGGIANI, THE ILLUMINATION COLLECTIVE

Fondata nel 1957, Reggiani è oggi un punto di riferimento internazionale nel settore illuminotecnico, una comunità di esperti di illuminazione che fornisce ai propri clienti soluzioni tecnologiche all'avanguardia con un approccio aperto, collaborativo e di problem solving. La costante proposta di prodotti innovativi e l'expertise acquisita negli oltre 50 anni di attività ha delineato un confronto sempre più aperto con il mondo dei lighting designer, degli architetti e dei progettisti, con i quali Reggiani ha stabilito un rapporto di condivisione e ai quali offre soluzioni e supporto per rispondere a ogni esigenza progettuale. Reggiani ha una distribuzione capillare in 80 paesi del mondo e le sue sedi in Italia, USA, UK, Cina, Francia e Russia coprono un'area di 110.000 m2 tra aree dedicate alla produzione, uffici, showroom e magazzini.

More info: [www.reggiani.net](http://www.reggiani.net), [www.reggianiusa.com](http://www.reggianiusa.com)

Twitter: [@reggianilight](https://twitter.com/reggianilight) #theilluminationcollective

Instagram: [reggiani\\_illuminazione](https://www.instagram.com/reggiani_illuminazione)

## HAVAS PR

Laura Lenhardt

T: +39 02 85457051

E: [laura.lenhardt@havaspr.com](mailto:laura.lenhardt@havaspr.com)

Giulia Pellerani

T: +39 02 85457026

E: [giulia.pellerani@havaspr.com](mailto:giulia.pellerani@havaspr.com)

# architetto paolo richelli

## STUDIO ARCHITETTO PAOLO RICHELLI: gli arredi del San Giorgio Café

Il progetto di San Giorgio Café oltre a una sfida professionale è stata anche un'esperienza che ha arricchito le nostre vite.

Arrivare a Venezia porta ogni volta una componente magica che agisce sul piano emotivo e arrivare a San Giorgio fa ulteriormente esplodere ogni sensazione che i sensi captano: la vista da questa parte del bacino di San Marco inusuale ai più, l'odore della laguna che a San Giorgio ha una componente naturale più concentrata, gli stralli delle barche nel porticciolo che accompagnano con la loro nenia i passi del visitatore, la luce che esalta le architetture... ogni dettaglio parla all'anima e la stimola al raccoglimento prima e all'energia poi.

Ecco, il progetto San Giorgio Café ha generato tutto questo, magnifica energia per le menti e i cuori di chi avrà la fortuna di venirci e il merito di chi ne ha visto la potenzialità imprenditoriale racchiusa in uno scrigno di storia, natura e arte, stile di vita e approccio a fonti di cultura, sarà ripagato con limpido successo.

Sul piano formale le decisioni, sempre condivise, hanno ricercato e prodotto un equilibrio armonico di forme e colori, privo di accenti gridati ma solo sussurrati in forma di citazione.

I colori lagunari quali il grigio e l'azzurro verde associati al legno del noce e al bronzo degli arredi sono la palette cromatica del territorio che ha però una risultante internazionale, non collocabile in alcuna linea del tempo, lontana dalle mode, ma alla ricerca di ogni lieve risultante emotiva.

La luce del nord sull'affaccio principale ammorbidisce le forme anche all'interno e quindi consiglia di ricorrere a qualche artificio e sottolineatura di illuminazione artificiale con fasci concentrati per ravvivare i dettagli.

I trend di oggi che caratterizzano i locali pubblici quali i social hub o gli instagrammable spaces non sono nel San Giorgio Café una evidente componente pop, ma anche in questo caso solo citazione ed equilibrio.

Venezia, aprile 2019

## GRUPPO LUNELLI, L'ECCELLENZA DEL BERE ITALIANO

---

Il Gruppo nasce dalla volontà della **famiglia Lunelli** di creare un polo dell'eccellenza del bere italiano i cui marchi sono espressione di una continua ricerca della qualità e della valorizzazione del territorio.

---

La storia imprenditoriale della famiglia Lunelli prende il via nel 1952, quando Bruno Lunelli rileva da Giulio Ferrari una piccola cantina fondata a Trento nel 1902, che produce poche, selezionatissime bottiglie dal costo proibitivo. Quella delle **Cantine Ferrari** è da allora un'arte di famiglia, che Bruno Lunelli ha tramandato ai suoi figli Franco, Gino e Mauro.

Grazie a loro Ferrari è diventato il brindisi italiano per eccellenza, leader nel mercato del Metodo Classico. Oggi, con la stessa passione, la terza generazione della famiglia, i cugini Marcello, Matteo, Camilla e Alessandro, è custode dei valori che hanno fatto il successo di Ferrari per oltre un secolo e porta nel mondo le bollicine Trentodoc quale simbolo dell'arte di vivere italiana.

A partire dagli anni Ottanta, la famiglia Lunelli ha voluto affiancare a Ferrari prodotti che ne condividessero i valori.

Nel 1982 viene acquisita Segnana, una storica distilleria trentina giunta al traguardo dei 150 anni. Sotto la guida dei Lunelli, **Segnana** ha saputo reinventare la grappa, facendone un distillato moderno, di singolare fascino nella sua mescolanza di tradizione e innovazione.

Nel 1988 è entrata a fare parte del Gruppo **Surgiva**, un'acqua minerale straordinariamente leggera, che sgorga in alta quota nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta, in Trentino. Proposta esclusivamente in vetro bianco, Surgiva è l'acqua ufficiale dell'Associazione Italiana Sommelier

ed è destinata solo ai circuiti della miglior ristorazione e ospitalità alberghiera.

I primi vini fermi del Gruppo, che nascono in Trentino negli anni Ottanta, prendono il nome di famiglia, **Lunelli**, e capitalizzano l'esperienza acquisita con Chardonnay e Pinot Nero in anni e anni di viticoltura di montagna. Nel 2000 la famiglia Lunelli si rivolge a territori dalla consolidata vocazione per la produzione di grandi vini rossi, quali Toscana e Umbria. Nascono così la Tenuta **Podernovo** e la Tenuta **Castelbuono**. La prima, nelle colline pisane, è uno splendido poggio vitato che ha nel Sangiovese, coltivato secondo i principi del biologico, il suo vitigno principe. La seconda, dedicata alla produzione di un vino potente e affascinante quale il Montefalco Sagrantino, è resa unica dal Carapace, la cantina-cultura realizzata da Arnaldo Pomodoro. Accomunati da sempre da una stessa cifra stilistica che si distingue per eleganza e longevità, i vini trentini, toscani e umbri sono ora riuniti sotto il marchio **Tenute Lunelli**.

L'acquisizione di **Bisol**, storico marchio di riferimento del Prosecco Superiore, conferma la leadership del Gruppo Lunelli nel mondo delle bollicine, consentendogli di raccontare da una posizione privilegiata la varietà che caratterizza il nostro paese in questo settore: se Ferrari è un Trentodoc e rappresenta l'eccellenza del Metodo Classico, Bisol esprime ai massimi livelli la vocazione del territorio di Valdobbiadene.

## *Abbazia di San Giorgio Maggiore e San Giorgio Café*

La collaborazione tra il San Giorgio Café e la comunità monastica dell'Abbazia di San Giorgio Maggiore nasce dall'atteggiamento di autentico "ascolto" della natura del luogo e dal comune desiderio di valorizzare uno dei siti più significativi della città lagunare. Situato nel contesto monumentale dell'Isola di San Giorgio, con questa collaborazione il Café si apre all'anima più profonda del luogo, plasmata da oltre un millennio dai ritmi dell'*Ora et labora* scanditi dalla Regola Benedettina. I monaci accolgono questa iniziativa in spirito di condivisione, mettendo a disposizione alcuni prodotti del loro lavoro: i vini della cantina dell'Abbazia di Praglia nei Colli Euganei – oggi formante un'unica comunità con l'Abbazia di San Giorgio Maggiore – e i frutti stagionali dell'orto monastico di San Giorgio, su cui si affaccia il ristorante. È anche attraverso la condivisione delle semplici cose a servizio dei quotidiani bisogni dell'uomo – la Regola Benedettina raccomanda sommo rispetto per le concrete esigenze dell'umano e per le cose e gli strumenti del lavoro considerati "come i vasi sacri dell'altare" – che si creano e diffondono rapporti improntati alla comunione.

### *Abbazia di Praglia – vigneti e cantina*

Come è stato in genere per le antiche abbazie, anche Praglia ha lasciato la propria impronta sul territorio circostante, contribuendo in modo significativo alla costruzione del paesaggio agrario dei Colli Euganei soprattutto diffondendo la coltura della vite e dell'olivo. La memoria di un interesse peculiare dei monaci di Praglia per vigne e vini, è custodita in documenti antichi di quasi mille anni, e ancora oggi è radice di un prodotto di qualità, che al contempo racconta una storia di vita. Nella nostra Cantina si respira questa storia, in cui l'antica arte del fare bene le cose s'incontra con esigenze e tecniche nuove, nella ricerca costante di risultati di valore.

Primo aprile 1130: è la più antica testimonianza documentale in cui la coltura della vite viene associata al nome dell'abbazia di Praglia. Quel giorno il conte Maltraverso vendeva per cinquanta lire veronesi a Ribaldo, abate di Praglia, alcune proprietà situate a Teolo: una masseria e due pezze di terra aratoria, una con viti e una in parte incolta. Tante le testimonianze che seguono: in quasi mille anni di storia, sempre la vite e il vino sono state per l'abbazia euganea una fonte di sostentamento e una vocazione.

22 agosto 2011: dopo una breve parentesi di circa 20 anni riprende il cammino di vinificazione pragliese. Un'antica cantina, una tecnologia d'avanguardia e il massimo rispetto per l'ambiente sono le basi per una conduzione vitivinicola saggia nel XXI secolo. Situata nel contesto del parco floro-faunistico dei Colli Euganei, territorio di origine vulcanica, l'abbazia di Praglia, pur vedendosi drasticamente ridotto l'antico patrimonio fondiario con le due soppressioni ottocentesche, si circonda ancor oggi di circa 40 ettari tra collina e pianura, boschi e coltivo. La vite ne occupa 10, tutti entro le antiche mura di cinta o adiacenti ad esse; un piccolo vigneto situato presso il santuario del Monte della Madonna di Teolo a 520 mt s.l.m., il vigneto più alto dei Colli Euganei, e il recente recupero del colle ad ovest del complesso monastico, con i secolari muretti a secco e le terrazze che ospitavano la vite maritata all'olivo, ben completano ed impreziosiscono l'attuale assetto viticolo dell'abbazia.