



**code**

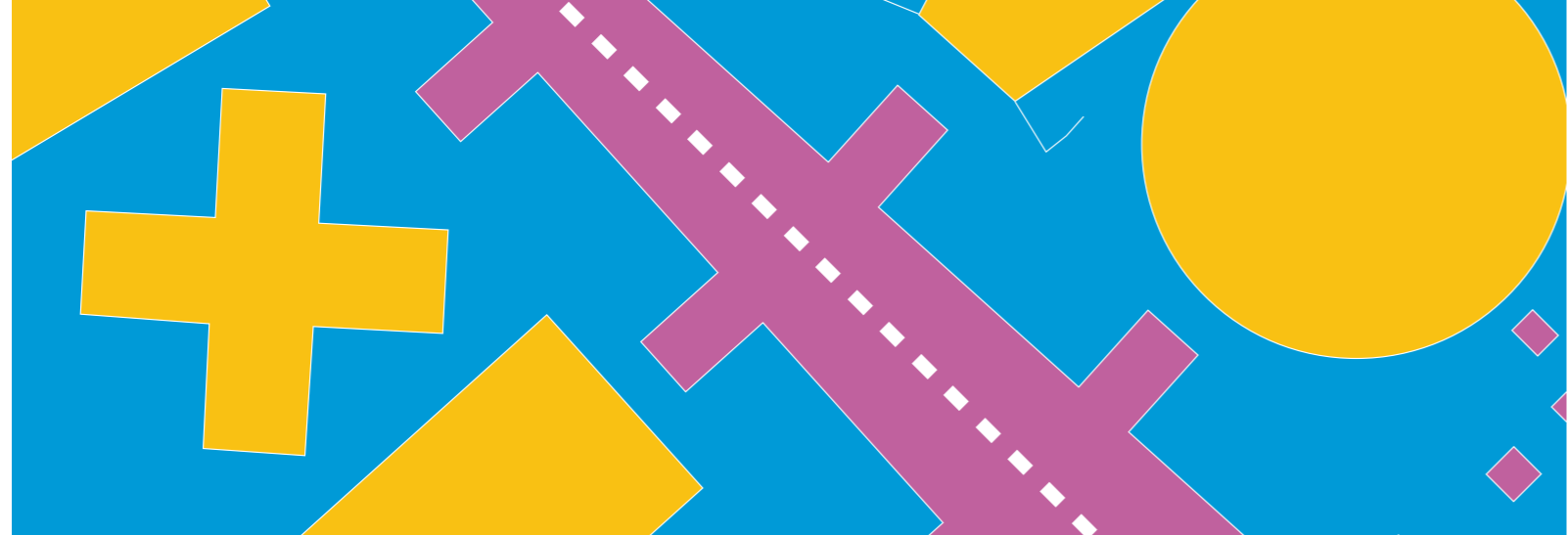
HOSPITALITY ENTERTAINMENT RETAIL

ISSUE  
WINTER  
2008 4

FOCUS ON

# Architecture for the senses

Alessandro Mendini | Dolder Grand Hotel | Tiberio Thermae | Mise en Place | Lyon | Enjoy Your Flight



Una mostra di Rimini Fiera organizzata da CODE Magazine in occasione della 58° edizione di SIA Guest



Media partner



# ENJOY YOUR FLIGHT

THE FIRST "DESIGN-GASTRONOMIC" VOYAGE AROUND THE WORLD HAS BEGUN. HERE ARE SOME OF THE FACES OF ENJOY YOUR FLIGHT

IL PRIMO VIAGGIO "DESIGN-GASTRONOMICO" ATTORNO AL MONDO. ECCO SVELATI I VOLTI PROTAGONISTI DI ENJOY YOUR FLIGHT

**MAIN SPONSOR**  
**GOBBETTO MOROSO**

**SPONSOR**  
Cosentino Italia, Esigo, Fabbian Illuminazione, Schoenhuber Franchi, W-all

**TECHNICAL SPONSOR**  
Art Book Lingotto, Ege, Erre2, Gico, Hydroplants, Marmi Graniti Mariano, Tiko-Malindi

**FOOD&BEVERAGE COORDINATION**  
Eventi e Qualità

Text **Elena Bottinelli**

A trip around the globe to explore the Italian gastronomic tradition combined with flavors and aromas from far-away, exotic places and, naturally, to explore the design and architecture dedicated to these places of food, from high-end restaurants to small bistros.

A chef in the kitchen and a designer who signs an original installation summarizes the marriage between Italian cuisine and design for an exhibition that sets out from the port of entry of an imaginary "Airport of Taste", designed by Gritti Rollo studio. A bar area, a relaxation zone and a bookshop offer a tranquil haven before departure and then a quick stop at the coffee-point along resin conveyor belts that intersect to create the bar, tables and chairs.

The runway leads to the nine destinations where chefs and designers have given new shape to their idea of dining.

Un viaggio intorno al mondo alla scoperta della tradizione gastronomica italiana, accostata a sapori e profumi lontani, esotici e, naturalmente, alla scoperta del design e dell'architettura dedicata ai luoghi del cibo, dal lussuoso ristorante al piccolo bistrò. Uno chef ai fornelli e un designer, autore di un'originale installazione, sanno riassumere il connubio tra cibo e design in tutta la sua italianità in una mostra che prende il via dal portale d'ingresso di un immaginario "Aeroporto del Gusto", il cui allestimento è stato curato dallo studio Gritti Rollo. Un'area bar, una zona relax e un bookshop per trascorrere in tranquillità gli ultimi istanti prima della partenza e poi un salto al coffee-point lungo tapis roulant in resina che si intrecciano creando il bancone di un bar, i tavolini, le sedute. La pista di decollo condurrà finalmente verso le nove destinazioni dove chef e designer hanno dato nuova forma alla propria idea di ristorazione.

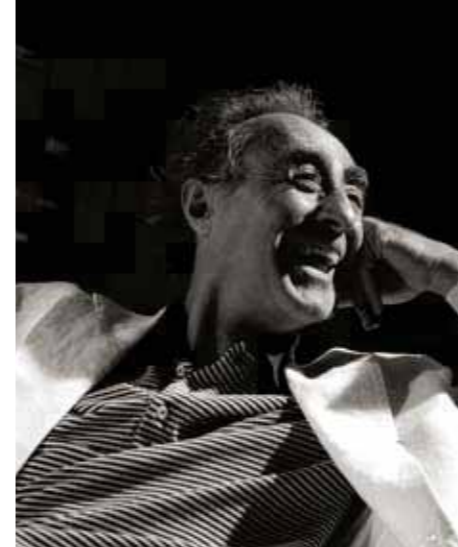


## STUDIO GRITTI ROLLO

The studio Gritti Rollo in Milan arises from the experience of Stefano Gritti in architecture and Sofia Rollo's in interior design and installations.

The importance attributed to the choice of materials, forms, light, which change according to the type of project, location and client, is key to the studio's philosophy and to offering tailor-made solutions to a wide range of needs. Their activities span from architecture, interior design and planning for installments for events, trade fairs and display areas.

Lo studio Gritti Rollo con sede a Milano nasce dall'esperienza di Stefano Gritti in architettura e da quella in interior design e allestimenti di Sofia Rollo. L'importanza attribuita alla scelta dei materiali, alle forme e alla luce che si modificano a seconda del progetto, del luogo e del committente viene considerato elemento fondamentale della filosofia dello studio, per trovare le migliori soluzioni su misura. La loro attività spazia dall'architettura, agli interni, al design, fino alla progettazione di allestimenti per eventi, fiere e spazi espositivi.



Architect and journalist, Marcello is an avid traveler who considers himself "a pilgrim in search of images, sketches and thoughts that transform into ideas for projects." Born in Como, Italy, in 1955, he obtained a degree in architecture from the Polytechnic of Milan and specialized in interior renovation and retail space planning, activities which he has carried out all over the world for well-known fashion labels.

Architetto e giornalista pubblicista, appassionato viaggiatore, ama definirsi "un pellegrino in cerca di immagini, schizzi e riflessioni che si trasformano in idee per i suoi progetti". Nato a Como nel 1955, si laurea in architettura al Politecnico di Milano e si specializza nella ristrutturazione d'interni, nonché nella progettazione di spazi retail realizzati in tutto il mondo per note firme della moda.

**LA DANZA DEI SOGNI**  
MARCELLO ALBINI  
with MARCO BELLONI by  
BELLONI&BELLONI



Chiara Caberlon and Ermanno Caroppi. Both graduated at Polytechnic of Milan, they began their collaboration with the opening of the studio CaberlonCaroppi Hotel&Design in 2002. A mission entirely devoted to hospitality led them to try out new concepts and solutions for international hotel chains.

Entrambi laureati al Politecnico di Milano, danno inizio alla loro collaborazione nel 2002 con lo studio CaberlonCaroppi Hotel&Design. Una mission tutta dedicata ai luoghi dell'ospitalità li porta a sperimentare concept e soluzioni sempre nuove per importanti catene alberghiere a livello internazionale.

**IL MATTINO HA L'ORO IN BOCCA**  
CABERLONCAROPPI HOTEL&DESIGN  
with GAETANO BARBUTO by Metha  
Hotel Group



In 1999, a team of professionals supporting architect Ceccaroli created a design studio centered on the development of hotels and hospitality facilities. By using state-of-the-art technology and investing in innovation, the firm sets itself apart and is commissioned large-scale projects.

Un team di professionisti raccolti attorno all'Architetto Ceccaroli danno vita nel 1999 a uno studio di progettazione incentrato sullo sviluppo di hotel e strutture ricettive. L'impiego delle ultime tecnologie e l'investimento nell'innovazione contraddistinguono le opere dello studio al quale vengono commissionati progetti di grandi dimensioni.

**VIOLET COOL**  
MARCELLO CECCAROLI  
with ALBERTO FACCANI

Self-taught, he never attended cooking school, but his passion for food soon took him behind the burners. A chef at the age of 23, at just 27 he opened his own restaurant, Ristorante Magnolia in Cesenatico. In 2005, he was awarded a Michelin star and became a member of the JRE (Jeunes Restaurateurs d'Europe). Last year he became a fixture on the popular TV cooking show "La prova del cuoco".

Autodidatta, non ha frequentato istituti alberghieri, ma la sua passione per la cucina l'ha portato ben presto fra i fornelli. Cuoco a 23 anni, inaugura a soli 27 anni il suo Ristorante Magnolia, a Cesenatico. Nel 2005 ottiene la stella Michelin e diventa membro dell'associazione di JRE (Jeunes Restaurateurs d'Europe). Dallo scorso anno è entrato nello staff del noto programma "La prova del cuoco".





Holding a degree in architecture from the University of Venice, she began her career by establishing the Giacomini studio in 1989 and collaborating with important furniture companies, after which she concentrated on installations for international trade fairs. In 1996, she founded R.G.A. Design, a company aimed at designing and producing a collection of lamps and furniture accessories. After her masters in bio-architecture from ANAB, she shifted her interest to sustainable design and energy savings.

Laureata in Architettura presso l'Istituto Universitario di Architettura di Venezia, intraprende l'attività professionale fondando lo studio Giacomini nel 1989 e collaborando con importanti aziende del mobile per poi dedicarsi all'allestimento di manifestazioni fieristiche internazionali. Nel 1996 fonda la R.G.A. Design per progettare e produrre una collezione di lampade e complementi d'arredo. Dopo aver frequentato il Master in Bioarchitettura di Anab, gli interessi dello studio sono rivolti alla progettazione sostenibile e al risparmio energetico.

His all-inclusive approach to architecture and design started in 1990 with the opening of his studio Simone Micheli and continued in 2003 with the founding of his design company Simone Micheli Architectural Hero. Interior, exhibit, visual design, but also contract and planning are just some of the sectors of his work, in addition to the numerous furniture pieces he has created for famous Italian companies notable for their authentic and distinctive style.

Un approccio all'architettura e al design a 360°, iniziato nel '90 con l'apertura dell'omonimo studio, fino al 2003 con la fondazione della società di progettazione "Simone Micheli Architectural Hero". Interior, exhibit, visual design, ma anche contract e progettazione architettonica sono i principali settori di intervento, accanto a creazioni di arredi per note aziende italiane con uno stile autentico e inconfondibile.

After earning a degree in architecture from the University of Venice, Elisabetta opened "e.a.m." studio in 1998. Thanks to experience acquired over more than a decade, the firm provides planning and advisory services for civil and industrial structures. Its activities feature a number of interior design assignments for the hotel, resort, spa and residence sectors.

Laureata in architettura a Venezia, fonda lo studio "e.a.m." nel 1998. Grazie all'esperienza acquisita in oltre dieci anni di attività, lo studio opera oggi nella progettazione e consulenza di strutture a uso civile e industriale. Numerosi gli incarichi nell'ambito dell'interior design per hotel, resort, spa e residenze private.

A graduate from the Polytechnic of Milan, he has always maintained a strong connection with the university, even after he finished his studies. Since 1976, he has taught Architectural Composition and in 2001 joined the teaching staff of the faculty of Design, just one of his many academic endeavours. He has written essays and articles and his field of action ranges from urban planning to the architectural scale of buildings, from interior design to object design.

Laureato al Politecnico di Milano, non abbandona la propria università nemmeno al termine degli studi. Dal '76 svolge l'attività didattica nel corso di composizione architettonica, mentre dal 2001 entra a far parte del corpo docente della facoltà di Design, accanto a numerosi altri impegni accademici. Scrittore di saggi e articoli, il suo campo d'azione si estende dalla pianificazione urbanistica alla scala architettonica, dagli interni al singolo oggetto.

RM12 studio was created in 2000 and since then it has concerned itself with industrial design, partnering up with some of the leading Italian companies. Some of the objects designed by architect Semprini are part of the permanent collection of museums such as London's New Museum of Design. Since 2003, his studio has created installations for important events dedicated to design, like Fuori Salone, Abitare il Tempo and SIA Guest.

Lo studio RM12 nasce nel 2000 e da allora si occupa di Industrial Design collaborando con le principali aziende italiane. Alcuni oggetti disegnati dall'architetto Semprini fanno parte della collezione permanente di musei come il New Museum of Design di Londra. Dal 2003 lo studio realizza installazioni per i grandi eventi dedicati al design come il Fuori Salone, Abitare il Tempo e, naturalmente, il SIA Guest.

An architect of Turkish origin, he currently lives in the US. He comes from a family of architects and graduated in 1993 from the UCLA Graduate School of Architecture, after which he began working in his family's company. Eventually, he founded his own Talu Worldwide studio, which currently has offices in Milan, Miami, Istanbul and Almaty. Thanks to over 50 years of activity, Talu studio provides consultancy on design to contract, to industrial architecture.

Architetto di origini turche, risiede attualmente negli Stati Uniti. Figlio d'arte, si laurea nel 1993 presso la UCLA Graduate School of Architecture ed entra a far parte della società di famiglia portando poi alla fondazione dello studio Talu Worldwide con sede a Milano, Miami, Istanbul e Almaty. Grazie all'esperienza maturata in oltre cinquant'anni, la consulenza dello studio Talu si estende dal design al contract, fino all'architettura industriale.

### RISTÒ KM 0 RENATA GIACOMINI with RICCARDO AGOSTINI

### 1:1 HOTEL-RESTAURANT SIMONE MICHELI with ALESSANDRO COGLIATI & FRANCESCA NATALI

### KAMACHOCOLATE: THE LIFE PASSION ELISABETTA MOTTA with ISIDE DE CESARE

### SIRENETTA BISTRÒ LUCA SCACCHETTI with ENRICO BARTOLINI

### N RESTAURANT ROBERTO SEMPRINI with DANIEL FACEN

### WHITE CROSS TALU WORLDWIDE with STEFANO CIOTTI

He has always wanted to be a chef and after overcoming a few initial hurdles and uncertainties subsequent to his studies in cooking and hotel management, he was offered the opportunity of a lifetime: an internship with Chef Vissani, earning his chops by washing dishes and clearing tables. Very soon, though, he earned the trust of the Chef, working alongside him for 10 years and furthering his career and experience. Riccardo recently returned to the small village where he was born, Pennabilli, to open his own restaurant, Il Piastrino.

Ha sempre voluto fare lo chef e dopo le prime difficoltà e incertezze degli anni successivi alla scuola alberghiera, si presenta per lui l'occasione della vita: uno stage da Vissani, dove la gavetta inizia davvero con il lavare i piatti e il riassetto della cucina. Ben presto però guadagna la fiducia dello chef che affianca per dieci anni ricoprendo ruoli sempre più importanti. Nel piccolo paesino in cui è nato, Pennabilli, Riccardo Agostini è da poco tornato con un bagaglio pieno d'esperienze che gli ha permesso di inaugurare il suo ristorante, Il Piastrino.

His menu changes every three weeks, after which his desire for change and experimentation becomes uncontrollable. At just 22, he started a collaboration with Milan's Revel, which he managed as chef in 2007. He is currently working on a new project: a relais in a historical villa in Veddo di Maccagno, slated to open by the end of 2008.

I suoi piatti restano sulla carta non più di tre settimane, poi la voglia di cambiare e sperimentare diventa incontenibile. A soli 22 anni inizia la collaborazione con il Revel di Milano, di cui assume come chef l'intera gestione nel 2007. Attualmente si dedica a un nuovo progetto: un relais in una villa d'epoca a Veddo di Maccagno, la cui apertura è prevista entro la fine del 2008.

An expert on tea culture, Francesca established ArtedelRicevere in 2001, a true philosophy of life that makes tea a necessary means for achieving wellness. Her consultancy is invaluable to the luxury food and hospitality sectors. She recently opened in Milan the first tea-based cooking school, offering a vast array of classes and events dedicated to this elixir of longevity.

Esperta di cultura del tè, fonda nel 2001 ArtedelRicevere, una vera filosofia di vita che fa del tè un inseparabile mezzo per il raggiungimento del benessere. La sua consulenza diventa preziosa nel settore del luxury food e dell'ospitalità, fino alla nascita a Milano della prima scuola di cucina a base di tè con un ricco calendario di corsi ed eventi dedicati a questo elisir di lunga vita.



She studied engineering for two years, after which she embraced the world of cooking, earning her experience with some of the "gurus" of the best restaurants in Rome. While roaming around Italy together with her partner and collaborator Romano, she decided to settle down in Trevinano, where she opened La Parolina, a small and intimate restaurant set in the Latium countryside.

Dopo due anni alla facoltà di ingegneria, abbraccia il mondo della cucina, facendo esperienze tra i "guru" della ristorazione romana. Nel suo girovagare per l'Italia insieme al compagno e collaboratore Romano, decide di stabilirsi a Trevinano dove apre La Parolina, un piccolo e intimo ristorante immerso nella campagna laziale.



Born in 1979, this young chef has already earned important accolades: best young emerging chef by Sole 24ore, young chef of the year by Espresso and one of the top ten emerging chefs by Gambero Rosso. His restaurant, Le Robinie, which he opened in 2005, is his "general headquarters." Here he serves up the best in traditional Tuscan food and offers a spectacular selection of local wines.

Classe 1979, giovanissimo, ma già insignito di importanti riconoscimenti: miglior giovane emergente secondo il Sole 24ore, miglior giovane dell'anno per l'Espresso e tra i dieci migliori chef emergenti per il Gambero Rosso. Il ristorante Le Robinie, fondato nel 2005, è il suo "quartier generale" nel quale propone la migliore tradizione della cucina toscana e una preziosa selezione di vini locali.



An dogged, eclectic and innovative experimenter. With his fascinating molecular food, he quickly captured the attention of critics, even the most jaded. The chemistry and composition of food are the basis of his cooking philosophy. His restaurant, Antepima, is a laboratory where tubes and siphons are used for cooking in liquid azoth and it is here that Facen envisions and then creates dishes worthy of the Nobel prize for chemistry or physics.

Instancabile sperimentatore, eclettico e innovativo. Con la sua affascinante cucina molecolare attrae ben presto l'attenzione della critica, anche della più spietata. La chimica e la composizione degli alimenti costituiscono la sua filosofia di cucina. Il suo ristorante "Antepima" è un laboratorio dove, tra vetriolo e sifoni per la cottura in azoto liquido, Facen disegna e poi realizza piatti da premio Nobel per la chimica o la fisica.



Born in Rimini, Italy, in 1973, during his career he has worked alongside some of the best Italian chefs. As Chef Executive of the Vicolo Santa Lucia restaurant in Cattolica, on the Adriatic coast, his first experience in the kitchen dates back to when he was just 15 years old. His cooking is based on authentic and genuine flavors, local raw materials and teamwork with his staff, the soul of the restaurant.

Nato a Rimini nel 1973, vanta un lungo curriculum e collaborazioni accanto a grandi chef della nostra cucina. Chef Executive del ristorante Vicolo Santa Lucia di Cattolica, ha iniziato a "bazzicare tra i fornelli" a soli quindici anni. La sua filosofia di cucina si ispira ai sapori autentici e genuini, alle materie prime della sua terra ed è basata sulla collaborazione tra tutti i componenti della squadra che costituiscono l'anima del ristorante in cui si lavora.



**code**

HOSPITALITY ENTERTAINMENT RETAIL

ISSUE  
SPRING  
2009 5

FOCUS ON  
**Vintage**

Carla Sozzani | Vintage Design Sax Hotel | ATM Bar | Miu Miu Madrid | Lighting | Berlin



REPORTAGE OF ENJOY YOUR FLIGHT: A VOYAGE ON THE WINGS OF DESIGN AND HAUTE CUISINE FOR SIAGUEST. IN ANTICIPATION FOR THE FORTHCOMING EDITION, RIMINI FIERA LAUNCHES THE "SIA TREND" PAVILION WITH A NEW LAYOUT AND AN EXHIBIT ON INNOVATION IN THE HOTEL INDUSTRY

REPORTAGE DA ENJOY YOUR FLIGHT, UN VIAGGIO SULLE ALI DEL DESIGN E DELL'ALTA RISTORAZIONE COMPIUTO IN OCCASIONE DI SIAGUEST. E GUARDANDO ALLA PROSSIMA EDIZIONE, RIMINI FIERA LANCIA IL PADIGLIONE "SIA TREND" CON UN NUOVO LAYOUT ESPOSITIVO E UNA MOSTRA ALL'INSEGNA DELL'INNOVAZIONE PER L'HOTELLERIE

Text **Gaia Lavigna**

A single pavilion alone displayed an infinite range of styles and practical solutions. A single pavilion alone hosted nine contract-oriented architectural firms and more than one hundred corporate sponsors. And a single pavilion alone tempted the taste buds with an endless array of sweet and savory delicacies prepared by nine chefs working behind the burners from breakfast to happy hour. That pavilion was Enjoy Your Flight – the exhibit at the heart of SIAGuest and conceived and organized in collaboration with our very own Code magazine – whose 2008 edition was entirely devoted to the world of gastronomy! To fully discover what was "hiding" behind Enjoy Your Flight, the four-day trade fair held in the Italian seaside resort town of Rimini and a key event for the Italian hotel sector, one need only have followed the unequivocal chef's hat!

## "IL GIORNO DOPO"

Un solo padiglione ha saputo racchiudere una tale varietà di stili e soluzioni concrete. Un solo padiglione ha saputo ospitare nove studi di architettura votati al mondo del contract e oltre cento aziende sponsor. E un solo padiglione ha saputo stuzzicare i palati con tante prelibatezze dolci e salate preparate da nove chef che si sono dilettrati ai fornelli, dalla colazione sino all'ora dell'happy hour. Quel padiglione era Enjoy Your Flight, il cuore mostra di SIAGuest ideato e curato in collaborazione con la nostra rivista Code e che per l'edizione 2008 si è interamente ispirato e dedicato al mondo della ristorazione! Per poter scoprire tutto ciò che si "nascondeva" dietro Enjoy Your Flight durante i quattro giorni della fiera riminese, indiscusso appuntamento fisso nel panorama dell'hotellerie italiana, era sufficiente seguire l'inequivocabile toque da chef!

Interpretando gli spazi di un aeroporto immaginario, tratteggiato dal sofisticato allestimento curato dallo studio di architettura e design Gritti Rollo, il viaggio di Enjoy Your Flight iniziava dall'imponente gate d'ingresso che conduceva il pubblico di visitatori-viaggiatori agli spazi comuni dell'eccentrico coffee-point e della sala d'attesa con tanto di book-shop per rilassarsi aspettando la partenza. Proprio da qui si dipartiva la lunga pista di decollo con le nove installazioni-destinazioni curate da altrettanti studi di architettura e design italiani e internazionali che dedicano passione e sperimentazione a hotellerie, ristorazione, design e contract nel senso più ampio del termine.

Interpreting the space of an imaginary airport, featuring the sophisticated exhibit design by Gritti Rollo architectural and design firm, the Enjoy Your Flight voyage took off from the imposing gate of entry that led visitors/travelers to the common areas of the eccentric coffee point and the waiting room complete with a book shop to relax in while waiting for departure. From here a long runway extended, hosting nine installation/destinations organized by as many architectural and design studios from Italy and abroad that dedicate passion and experimentation to the hotel, food, design and contract industries in the widest sense of the term.

The designers and their projects stole the show; their presentations going far beyond exercises in style and becoming actual and tangible settings created with close attention to detail and in partnership with some of the leading companies in the industry. To the point that visitors felt at ease sitting comfortably and sipping a cocktail or nibbling on the freshly-made dishes by the many chefs invited to give life to the spaces through their thematic creations. It was designed "specifically" for industry insiders, who came out in droves, and for those who missed the opportunity to visit Enjoy Your Flight, shown here are a few highlights of the event. Make sure you don't miss Code's next edition at SIAGuest: Good Design Hotel!



Protagonisti della scena sono stati i progettisti e i loro progetti: non esercizi di stile ma vere e proprie ambientazioni, soluzioni concrete e tangibili realizzate nei minimi dettagli con la collaborazione delle migliori aziende, tanto che sor-geva naturale accomodarsi per sorseggiare un cocktail o assaggiare un piatto appena preparato dagli chef invitati a vitalizzare ogni ambientazione con creazioni a tema. Tutta questa kermesse "rigorosamente" per un folto pubblico di addetti ai lavori interessati, e per tutti coloro che invece hanno perso l'occasione di visitare Enjoy Your Flight, ne riproponiamo in queste pagine alcuni scorci, invitandoli a non mancare al prossimo appuntamento di Code al SIAGuest: Good Design Hotel!

## GOOD DESIGN HOTEL

An eco-sustainable and "multistar" hotel lies at the heart of the exhibit SIA Trend, the new pavilion dedicated to innovation in the hotel industry and that will be presented during SIAGuest 2009. With an unprecedented layout that fuses display and cultural exhibition thanks to a coordinated image, SIA Trend features "Good Design Hotel": 1,500 m<sup>2</sup> available to eight architectural studios so that they may give life to their "green" ideas through the materials, technologies and resources of companies that give particular attention to design ethics. The event will comprise a ubiquitous hall, a lounge bar, three "multistar" rooms where design and solutions adapt to three-, four- and five-star rankings, a restaurant, an open-air roof garden and a shopping corner. As an occasion to conceive the hotel of the future thanks to experimental design and innovative production, "Good Design Hotel" is organized by Code, in partnership with Studio Gritti Rollo for the general exhibit design, for Rimini Fiera.

Un hotel ecosostenibile e "multistelle". È ciò che il cuore mostra di SIA Trend, il nuovo padiglione dedicato all'innovazione per l'hotellerie, metterà in scena in occasione di SIAGuest 2009. Con un inedito layout in cui area espositiva e mostra culturale si fondono grazie a un'immagine coordinata, SIA Trend accoglie "Good Design Hotel", 1500 mq a disposizione di otto studi di architettura per mettere in gioco tutte le loro idee "verdi" sfruttando materiali, tecnologie e risorse delle aziende che dedicano una particolare attenzione all'etica progettuale. La mostra accoglierà l'immancabile hall, il loungebar, tre camere "multistelle" in cui design e soluzioni si adattano a una stanza da tre, quattro e cinque stelle, e ancora il ristorante, un'area all'aperto roofgarden e infine di un corner per lo shopping. Occasione per concepire l'hotel del futuro, grazie alla sperimentazione progettuale e all'innovazione produttiva, Good Design Hotel è un evento organizzato da Code, in collaborazione con lo Studio Gritti Rollo per il progetto di allestimento generale, per Rimini Fiera.