

INTERNI

THE MAGAZINE OF INTERIORS
AND CONTEMPORARY DESIGN

N° 4 APRILE

APRIL 2017

MENSILE ITALIA / MONTHLY ITALY € 8

AT € 16,30 - BE € 15,10 - CA Scan 27 - CH CHF 18

DE € 20 - DK kr 145 - E € 15 - F € 15

MC, Côte D'Azur € 15,10 - UK £ 12,10 - PT € 15

SE kr 160 - US \$ 28

Poste Italiane SpA - Sped. in A.P.D.L. 353/03

art.1, comma1, DCB Verona

GRUPPO  MONDADORI

BLAM!

oll

**MATERIAL
IMMATERIAL**



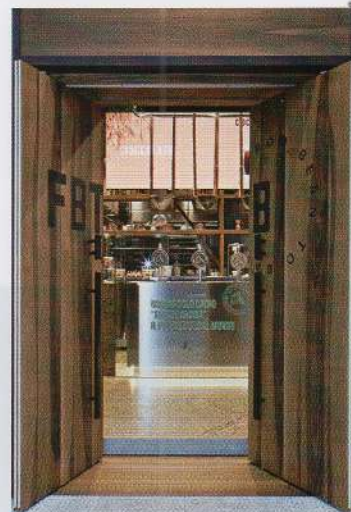
9 771122 365001



FROM BEAN TO BAR

LA FABBRICA DEL CIOCCOLATO

Ciocolatitaliani, primo *format* italiano di ristorazione e somministrazione dedicato al culto del cioccolato, si rinnova a Milano. Infatti, nella storica sede di via De Amicis - dove, nel 2009, è iniziata l'avventura con i gelati - ha debuttato a fine febbraio il primo locale *From Bean to Bar* ("dalla fava di cacao alla tavoletta di cioccolato"), dove la creazione del cioccolato è uno spettacolo che avviene sotto gli occhi di tutti. In pratica, un chiaro orientamento all'artigianalità, che si esprime nella trasparenza e nel controllo della filiera e del processo di produzione. Nel nuovo *concept*, tutto il cioccolato utilizzato è prodotto quotidianamente in loco, portando così gli ospiti a vivere come in un'autentica fabbrica di cioccolato, simile a quella raccontata da Roald Dahl in *La fabbrica di cioccolato*, poi trasposto cinematograficamente da Tim Burton con protagonista Johnny Depp. "Il nostro sogno era quello di creare un nuovo modo di vivere il cioccolato attraverso un'esperienza di consumo speciale e un'attenta cultura di prodotto", dichiara Vincenzo Ferrieri, ceo di Ciocolatitaliani, così abbiamo unito, all'interno di un unico locale, due continenti: l'America del cacao e l'Europa del cioccolato" ciocolatitaliani.it



MILLESIMATI D'ECCEZIONE E GRANDE ARTE

LA VERVE DI RUINART

La più antica *maison de champagne*, Ruinart 1729, ha presentato a Milano, in occasione di *Identità Golose*, i suoi pregevoli millesimati *Dom Ruinart Rosé 2004* (note di frutti rossi dolci e molto maturi, gelatina di lamponi, ribes rosso e fragole selvatiche; il palato aromatico è completato da fresche note floreali di rose, con una leggera mineralità) e *Dom Ruinart Blanc de Blancs 2006* (un palato fresco e fruttato, combinato con note floreali: cedro, frutta con nocciolo e frutti bianchi maturi, assieme a fiori di tiglio e mughetti per le note floreali). Mentre, in occasione di *MiArt*, è stato presentato *Jaume Plensa per Ruinart*, cioè un mini-capolavoro d'arte contemporanea che il quotato artista (1955, Barcellona) ha ideato ispirandosi a *dom* Thierry Ruinart. Una scultura-scrigno per bottiglia, in metallo, costituita da 'segnì' di otto diverse lingue: latino, greco, arabo, così cari a *dom* Thierry Ruinart, ma anche ebraico, cinese, giapponese, russo, hindi - che, tutti insieme, vanno a formare una sorta di esperanto artistico e universale. O.C. ruinart.com

