

LE CINQUE SINFONIE IN MAGIC HARMONY

Milano, 17 - 23 aprile 2023
Via Giuseppe Govone, 16

Un evento che presenta le eccellenze italiane in un meraviglioso viaggio tra Design, Food, Art, Music & Fashion.

Un'installazione che colpisce per la sua atmosfera emotiva e suggestiva. **“Le Cinque Sinfonie in Magic Harmony”** apre proprio nei giorni della grande kermesse del “Salone del Mobile” grazie alla stretta collaborazione tra **Rossini Design Furniture**, la designer Marianna Perazzi & Staff di **Address Design** e il rinomato **Chef Antonio Marangi** dal grande calibro internazionale, per unire storie di vita e di eccellenze in un unico racconto tra Design & Food; il tutto legato da fili d'oro del creare e del vivere all'italiana, simbolo del Made in Italy, fatto di emozioni, memorie ed esperienze. La **Magic Harmony** è la quintessenza che Zepter International infonde in tutti i suoi prodotti di lusso che si ispirano allo Zepter Lifestyle. Forte della sua filosofia incentrata sull'idea di Lifestyle, Zepter progetta i suoi prodotti per il futuro, promuovendo uno stile di vita all'insegna della salute e della bellezza della persona, per elevarne la qualità della vita quotidiana, senza rinunciare alla funzionalità e all'estetica. Il risultato è la creazione di prodotti unici e dall'inconfondibile design progettati per la cura della persona a 360°, partendo da una corretta preparazione dei cibi, passando dalla purificazione d'aria, fino ad arrivare ai prodotti medico/estetici, il tutto in una cornice di arredo di lusso senza tempo, progettato con una coscienza ecosostenibile. Lifestyle Zepter, la quintessenza del vivere bene e vivere più a lungo.

Da questa unione è nato un autentico laboratorio dove design, cibo, arte, musica e moda si sono uniti per animare un evento così splendido e suggestivo. Verrà illustrata l'essenza e l'integrità stessa dell'artigianato e della tradizione italiana così stimata e amata in tutto il mondo.

Inoltre, tra i protagonisti del gruppo, vogliamo citare il grande Architetto Roberto Felicetti che con sapienza e coraggio ha ripreso in mano i cataloghi, un florilegio di proposte e una storia mai interrotta, comprese le storie di persone per rilanciare una nuova impresa. Lui è il direttore d'orchestra e suonerà una musica nuova, per orecchie colte e attente; grazie anche all'aiuto di tutti i musicisti.

Il nostro stile è un'attitudine per creare un progetto “Total Home”, firmato dal Gruppo Rossini, che nasce per dare una nuova vita agli ambienti, partendo dalla zona living, fino ad arrivare alla zona notte, passando per la cucina. In tutto ciò, il filo conduttore è l'alta qualità delle materie prime, uno stile armonizzato e una totale apertura alla

possibilità di personalizzazione. Abbiamo progettato soluzioni di design contemporaneo con elementi su misura che rispettano le esigenze e i gusti di chi vivrà la casa ogni giorno.

Oltre alla presentazione di ambienti realizzati da La Falegnami, azienda leader del Gruppo Rossini; ogni sera l'evento sarà arricchito da forniture dei principali produttori di vino, formaggi, riso, latticini: Sapore del Sud, Cantina Delsignore, Azienda Agricola Barone Angelo & Fatti Daniela, Azienda Vitivinicola Pietro Cassina, Azienda Vitivinicola Candido, Mulino Ottino, Vigneti Valle Roncati, La Valsesiana; mentre il Total Look è curato da Address Design.

Il tutto sarà piacevolmente accompagnato dalle note di sax grazie a **Gianluca Roagna**.

Un ringraziamento speciale è rivolto a tutti coloro che hanno partecipato al progetto:

Gruppo Rossini è diretto dal Dott. Rossini Giorgio che, nel 2014 ha avuto l'opportunità di entrare nel mondo dell'arredamento per proporre sul mercato il concetto di "Total Home" rilevando due aziende con marchi storici e prestigiosi nelle lavorazioni specializzate del legno. Si tratta di Zappalorto Srl e Falegnami Srl, tutt'ora le maggiori esponenti del gruppo perché considerate eccellenze del Made in Italy nel settore dell'arredamento.

Il Gruppo Rossini è sempre in evoluzione, considerando che non sono solo specializzati nel legno, in quanto hanno anche diverse realtà nel settore del ferro, dell'edilizia ecc.

Address Design è un'azienda che si occupa di Interior Design e offre un servizio "chiave in mano" per quanto riguarda la progettazione di locali pubblici e privati. Un team di professionisti esperti lavora sulla base delle esigenze e delle intenzioni del cliente, valutando il contesto ambientale e proponendo un progetto di fattibilità meticolosamente formulato, senza lasciare nulla al caso (esecuzione, messa a punto, arredamento, illuminazione e area delle opere pubbliche che coinvolgono problemi di comunicazione).

Nata nel 1910 come impresa artigiana e con una comprovata esperienza maturata negli anni, l'azienda si eleva nei settori della decorazione e dell'arredamento degli spazi, molto orgogliosa delle sue numerose realizzazioni di grande successo sia in Italia che all'estero. Il team di lavoro è specializzato nella realizzazione di alberghi, ristoranti, negozi e dimore private di qualsiasi tipo.

Il valore aggiunto di Address Design consiste nella politica aziendale di costante controllo, oltre il lavoro in corso dal progetto iniziale alla creazione finita. Visione d'insieme, rigorosa attenzione ai dettagli, competenza attenta alle prospettive contemporanee e aggiornamento regolare sono caratteristiche distintive di Address Design.

Antonio Marangi è nato nel 1968 in Venezuela da genitori italiani. All'età di 11 anni inizia a lavorare in pasticceria come apprendista. Ha frequentato la scuola alberghiera prendendo la qualifica e successivamente, dopo 10 anni, ha conseguito la maturità. Da qui inizia a fare le stagioni e comincia a viaggiare in Italia. All'età di 18 anni entra nel primo 5 stelle e lavora con grandi Chef, tra cui Maurizio Campolongo, suo grande maestro di cucina classica internazionale.

Ha lavorato in tantissimi resorts, ristoranti, alberghi, catering, etc.; in Italia: Punta Ala al Gallia Palace Hotel, Livigno, Cortina, Salsomaggiore Terme, Santa Margherita Ligure e Madonna di Campiglio, Bari, Viareggio, Montecatini, Torino, Milano al Gallia Hotel, Carlton Hotel Baglioni e al Ritorante storico Giannino, e molte altre città; mentre all'estero: Oceano Pacifico sulla Sea Princess, Parigi al Royal Monceau dove lavora per Angelo Paracucchi, New York al Le Cirque di Sirio Maccioni, Hong Kong al Pacific Club Kowloon, Québec al Michelangelo, Gotebog al Gothia Tower, Dubai al Metropolitan, Kuwait al Lorenzo Restaurants, Havana al Gruppo Palmares, Bogotà a Il Filetto Restaurante, Praia Mole (Brasile) al Big Blu e tanti altri.

Ha lavorato, inoltre, nei più grandi eventi nel mondo della Moda, Formula 1, Finanza, Politica internazionale, wedding di alta classe. Ha fatto consulenze ed eventi in giro per il mondo, per esempio in Venezuela, Colombia, Madagascar, Lettonia, Russia, Kazakistan, Francia, Hong Kong, Svizzera, Repubblica Ceca, Germania e tanti altri.

Supervisione per la ristorazione nel parco attrazione Leolandia, concorso ippico Lugano Cavalli, supervisore al Blue Note, al Ryad Yacout e San Pellegrino e molti altri. Tra i vari posti ha lavorato come Executive Chef all'AFM Banqueting. È stato Chef per il Palazzo Arcivescovile di Milano per sua eccellenza Mario Delpini e ha svolto anche il ruolo di chef personale per alcune famiglie nel mondo

Zepter è un'azienda multinazionale e multimarca che produce, vende e distribuisce in esclusiva beni di consumo e di alta qualità in tutto il mondo. Sin dalla sua fondazione nel 1986 la missione Zepter International è stata quella di proteggere il bene più prezioso per tutti, la salute, fornendo soluzioni uniche, eterne per una vita migliore e più lunga. La salute, la bellezza e il benessere delle persone, i prodotti a basso impatto ambientale, i servizi alla persona e una profonda coscienza ecologica sono gli elementi dell'impegno a lungo termine del gruppo Zepter. Migliorando la qualità dello stile di vita nel mondo da quasi 40 anni, i 9 stabilimenti Zepter in Germania, Italia e Svizzera producono centinaia di dispositivi di prim'ordine a servizio della salute e della bellezza.

In Italia, a Milano, Zepter produce le sue unità di cottura della linea Masterpiece CookArt, vere e proprie sculture prodotte quasi artigianalmente da artigiani specializzati che infondono tutta la loro passione e amore verso un articolo tanto semplice quanto irrinunciabile per una preparazione dei cibi corretta, che ci permette un'alimentazione sana. Per le sue linee di produzione passano anche gli articoli di alta gamma per l'arredo da tavola e casa, dai vasi ai set di bicchieri di lusso, Masterpiece Collection.

Zepter vanta più di 320.000 mq di spazi commerciali di proprietà in tutto il mondo. I suoi particolari edifici e padiglioni si trovano nelle più prestigiose capitali del mondo, ad esempio: Mosca, Almaty, Vaesavia, Praga, Belgrado, Milano, Monte Carlo, Il Cairo, ecc. Inoltre, i negozi sono situati nelle strade più eleganti del mondo, quali Amman, Belgrado, Bucarest, Kiev, Milano, Monaco, Mosca, Parigi, Praga, Varsavia, ecc.

Gianluca Roagna è un musicista con esperienza pluriennale, si esibisce da solista e in formazioni, in Italia e all'estero, presso festival internazionali, concerti, jazz clubs e sale spettacoli per eventi. Inizia il suo percorso musicale all'età di 8 anni, studiando pianoforte con il Prof. Nicola Devico, si aggiudica nota d'argento e nota d'oro: festival canoro per bambini, consegue il diploma in organo liturgico presso l'Istituto Diocesano di Alba.

Nel corso degli studi si avvicina alla musica folk e popolare, suonando la fisarmonica, ma la sua vera passione è il suo inseparabile sassofono, alto e tenore, con il quale si esibisce su palcoscenici importanti, per eventi in Italia e all'estero.

Tutt'ora prosegue gli studi frequentando il masterclass in jazz presso l'Istituto Da Vinci di Alba. Il repertorio proposto è vastissimo, dalla musica classica, ai più famosi brani jazz, lounge, chill out, swing, pop italiano e internazionale, fino alle hit del momento.

Ruben Bertoldo inizia a lavorare il metallo all'età di 16 anni e da allora non ha più smesso. Nel 2005 apre il suo laboratorio a Gattinara e diventa maestro artigiano della forgiatura dei metalli con riconoscimento dell'Eccellenza artigiana della Regione Piemonte. La sua visione sull'uso del metallo non si ferma alla funzionalità. Continuando a realizzare oggetti di arredo, sculture, sgabelli e ringhiere, gli viene spontaneo renderli fuori dal comune. Dal disegno passa alla creazione prediligendo tra i metalli il ferro corten, l'alluminio e l'acciaio inox. Il contrasto cromatico e sensoriale tra la ruggine del corten e la brillantezza di alluminio e acciaio diventa la sua firma.

Dal 2016 la collaborazione con il comune di Gattinara segna il suo debutto nell'attività di arredo urbano creativo e di installazioni. La prima opera è Iron Grape, un grande grappolo d'uva con tralcio di vite posto all'ingresso del paese.

Ama interpretare temi di cultura locale, ma anche suggerire e suscitare sentimenti e sensazioni emotive attraverso una poetica composizione di singoli elementi autonomi che accostati diventano un racconto materico. Vuoti e pieni alternati con contrasti netti, sviluppando trame dense di potere narrativo. Il gioco dei pesi abbinato alla ruggine del corten ora alla brillantezza dell'alluminio, sviluppa delle forze dinamiche che creano nell'opera una spinta di movimento. Espressione della sua interpretazione di tematiche culturali legate al territorio, le sue opere coinvolgono chi le osserva grazie ai riferimenti al reale.

Nobili venne fondata negli anni '50 a Borgomanero da Carlo Nobili. L'azienda, oggi, presente in 90 paesi, è sinonimo di rubinetteria italiana di qualità grazie anche alle più severe certificazioni internazionali. Realizzati in ottone a bassa percentuale di piombo attraverso impianti di ultima generazione i prodotti Nobili assicurano agli utenti la perfetta igiene dell'acqua. Inoltre, risparmio d'acqua e cartucce di miscelazione innovative sono tra i plus delle rubinetterie Nobili.

L'azienda ha intrapreso quattro strade fondamentali e sono:
Produrre in Italia: la creazione del rubinetto è composta da 11 fasi e Nobili è l'unica azienda in Europa ad aver riunito fabbriche in una sola, per creare prodotti Made in Italy e 100% Nobili.

Curare il design: un'attenzione estrema, che regala a chi sceglie Nobili esperienze senza paragoni in termini sia estetici, sia funzionali.

Ricerca l'affidabilità: il risultato? Prestazioni perfette, inalterate nel tempo e l'unica cartuccia di rubinetto che può offrire 20 anni di garanzia.

Guardare oltre: Nobili investe per generare idee e tecnologie orientate al futuro, capaci di dare origine a vantaggi tangibili per le persone, per il settore e per il pianeta.

Sapori del Sud è un'azienda nata nel 2014 grazie a Fabrizio Serratore, che, in collaborazione con la moglie Eleonora, ha acquisito un negozio nella zona di Valdilana, in provincia di Biella, Piemonte. Nel 2015, inoltre, Fabrizio parte con un nuovo progetto, il quale lo porta nel mercato francese, nello specifico in Costa Azzurra, dove con la sua intraprendenza e la qualità dei prodotti che tratta, è riuscito ad avere molta stima da parte dei suoi clienti. I prodotti che commercializza sono prodotti artigianali e tipici del Sud Italia, quali: frutta e verdura, mozzarelle di Battipaglia, fiordilatte della Puglia, burratine classiche o ripiene al pistacchio, salmone, gorgonzola, tartufo; salumi, taralli di vari gusti, olio extra vergine d'oliva Siciliano, pecorini freschi e stagionati in vari gusti, formaggi, paste di mandorla siciliane, pasta da cucinare siciliana, vasetti sott'olio provenienti da Puglia, Calabria, Sicilia; olive in vari gusti provenienti da Puglia, Sicilia e Calabria e grissini artigianali.

Nel mese di marzo 2023, infine, Fabrizio, date le sue conoscenze nell'ambito della ristorazione, apre un piccolo magazzino di stoccaggio situato a Cannes per fornire e servire sia ristoranti sia clienti privati.

Cantina Delsignore ha ripreso la tradizione della famiglia, riavviando la produzione di vini di Gattinara nell'antica cantina di famiglia. Stefano, nipote di Attilio Delsignore, si occupa delle attività di vigna e cantina, differenziando la produzione, con l'obiettivo. Di far esprimere al massimo le caratteristiche delle uve prodotte nei vigneti.

L'azienda conduce 3ha di vigneti nelle regioni storiche Lurghe, Permolone, Palo di Ferro, Valferana e Piantesio. Da questi vengono ottenuti i vini: Gattinara DOCG, Gattinara DOCG riserva, Coste della Sesia DOC, Spanna, Rosato e Spumante Metodo Classico Rosato di Nebbiolo.

Azienda Agricola Barone Angelo & Fatti Daniela è nata all'inizio degli anni '900 da Angelo Barone, che diede all'azienda un'impronta di tipo risicolo – zootecnico, infatti, da quel momento l'attività cresce con la consapevolezza di una tradizione importante.

L'arte del coltivare il riso si tramanda di generazione in generazione e ad ogni passo, ad ogni scelta, si aggiunge un tassello verso il traguardo di diventare un'azienda che faccia della qualità dei suoi prodotti il punto di forza e del rispetto per l'ambiente un presupposto fondamentale.

Fin dal primo momento la ditta ha aderito alle politiche agricole riguardanti il Consorzio Riso di Baraggia, potendo ottenere la Denominazione di origine Protetta /D.O.P.), entrando così a far parte dell'élite italiana del riso.

Quello che la Barone Riso offre oggi è un prodotto di alta qualità, sano e gustoso, dalle proprietà nutritive e organolettiche eccellenti e nel rispetto dell'ambiente. Scegliere Barone significa scegliere la sicurezza, il sapore e la qualità del Made in Italy, capace di prendere il meglio della tradizione così come dal presente.

Il riso della Baraggia è l'unico riso italiano a Denominazione di Origine Protetta ed è quello, in Europa, più importante per qualità. Anche il Comitato Scientifico della UE ha constatato l'eccezionale specialità della zona di produzione con riferimento alle peculiarità di questo territorio in cui scorre l'acqua pura che arriva dal Monte Rosa.

Come per ogni prodotto D.O.P. o I.G.P., la comunità garantisce e controlla attraverso i propri organi e quelli incaricati dal Ministero delle Politiche Agricole, che siano osservate scrupolosamente tutte le norme di coltivazione e di lavorazione obbligatorie previste dal disciplinare e produzione.

Azienda Vitivinicola Pietro Cassina è condotta personalmente da Pietro Cassina, assieme al contributo di sua moglie e dei suoi figli. È una piccola azienda che si trova a Lessona, in provincia di Biella, un paesino nel Nord – Est del Piemonte circondato da colline e montagne, a poca distanza dal Monte Rosa, il quale protegge da inverni troppo rigidi e da estati troppo afose. La proprietà si estende su una superficie di circa 7 ettari di vigneti, oltre a svariati ettari di circostanti boschi che creano un microclima particolare e ideale per la coltivazione dei vitigni autoctoni locali, quali Nebbiolo, Vespolina, Croatina, Erbaluce e Uva Rara.

L'azienda è molto attenta alla sostenibilità, vinificando in una cantina ipogea a tre livelli con metodo a gravità, spostando uve, mosto e vino da un livello all'altro senza utilizzare pompe, evitando così di stressare il prodotto. Attorno alla cantina è presente un'oasi naturale che aiuta a preservare il microclima e la biodiversità del luogo attraverso la salvaguardia degli insetti, in particolar modo le api e i lombrichi, che contribuiscono all'impollinazione e alla regolazione di parassiti dannosi alla vigna.

Da un decennio, inoltre, la cantina è partita con un progetto ambizioso, provando a tornare alle origini. Il progetto è quello di creare un vino utilizzando legni di Rovere cresciuti nel podere Cascina Chignalungo, selezionando le migliori tavole, facendole stagionare e consegnandole all'azienda produttrice per la lavorazione e la realizzazione delle botti.

L'obiettivo è quindi quello di operare al meglio nel rispetto della tradizione e di trasferire, quanto più possibile, il carattere e l'identità del territorio di origine dal vigneto alla bottiglia; affinando i loro vini in botti ovali di grandi dimensioni di Rovere Svizzero e Austriaco di Stockinger. Legni meccanicamente molto duri che non rilasciano sentori e profumi intensi, permettendo al vino di essere il vero protagonista, ma che allo stesso tempo consentono una giusta macro-ossigenazione.

Producono il "Lessona", il vino offerto da Quintino Sella nel 1870 per il brindisi all'Unità di Italia e il "Coste della Sesia". Per i vini più pregiati prevedono circa tre anni di affinamento in legno e dopo averli imbottigliati li affinano a circa nove metri sotto il piano di campagna per almeno altri 3-5 anni.

Pur trattandosi di una piccola Azienda, Pietro suddivide i vari cru come spesso fanno i Francesi, arrivando a contare una decina di etichette per soli 7 ettari e tre vitigni coltivati: Nebbiolo, Vespolina ed Erbaluce.

Azienda Vitivinicola Candido è nata nei primi anni ottanta. L'attività aziendale comprende tutta la filiera che va dalla coltivazione della vite alla vinificazione, imbottigliamento e commercializzazione. La cantina è dotata di attrezzature tecnologicamente avanzate, tali da permettere una spremitura soffice, con vinificazione e affinamento a temperature controllate. Il processo di produzione si basa su una produzione di qualità superiore. I cardini fondamentali dell'approccio adottato sono: il rispetto della natura attraverso la coltivazione biologica; il valore dato ad ogni chicco d'uva che si cerca di mantenere integro e fresco. L'utilizzo di carelli con coclea capaci di entrare nei vigneti rende tutto ciò possibile.

I vigneti di proprietà della Famiglia Candido si estendono per venti ettari; distano da Camporeale 2 chilometri e ricadono in Agro di Camporeale e Agro di Monreale. Le varietà vitivinicole sono a bacca rossa (Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot) e a bacca bianca (Cataratto, Grecanico, Grillo e Inzolia).

Mulino Ottino ebbe inizio nel 1938 quando Felicita Carrera Ottino vi fece installare due macine, già precedentemente in uso e provenienti dal vicino paese di Donato. In tempo di guerra il mulino ha rivestito un ruolo importante per il sostentamento sia degli abitanti di Magnano e dintorni sia per i partigiani.

Il mulino fu portato avanti dal figlio Giovanni e dalla moglie Olivia che, nonostante le difficoltà e i sacrifici, lo mantennero attivo fino alla metà degli anni '80. A partire dal 2014, dopo una lunga e attenta ristrutturazione dello stabile e delle macine, Pietro Ottino (figlio di Giovanni) è tornato a macinare con l'aiuto del figlio Ludovico, rientrato dall'estero per affiancare il padre nell'impresa.

La macinazione si svolge secondo i metodi di un tempo, con un'attenta selezione della materia prima, per offrire un prodotto di alta qualità. Attualmente il mulino conta due macine in funzione per la produzione di svariate farine ideali per la preparazione della tradizionale polenta, ma anche per la panificazione e la pasticceria.

Il vecchio mulino conta due macine attualmente operative per cui possiamo parlare dei mulini destinati alla macinazione di cereali differenti. Le nostre pietre infatti, una naturale e l'altra di assemblaggio in quarzite, hanno superfici di lavoro differenti: l'una rigata (generalmente detta da grano) l'altra bocciardata (generalmente detta da mais o da "meliga"). Il mulino inteso come impianto nasce elettrico: un motore aziona la trasmissione e questa ingrana le macine, governate dall'abilità del mugnaio che con un volante distanzia le pietre determinando così la consistenza della farina.

Vigneti Valle Roncati nasce dalla scelta di diventare viticoltori nelle colline orientali del Piemonte, tutto non è stato ma ragionato, perché in parte dettato dal cuore. La famiglia è originaria del nord Piemonte, zona in cui si ottengono da secoli uve pregiate che danno vita ad alcune delle più nobili D.O.C. e D.O.C.G. regionali.

I vigneti, sia quelli nel Comune di Briona sia quelli nel Comune di Ghemme e di Sizzano sono situati in posizione collinare ad un'altitudine di circa 260 mt s.l.m. Il terreno, di natura argillosa, è caratterizzato da pietre e ciottoli che riducono la vigoria della pianta favorendo la qualità del frutto. La densità d'impianto elevata garantisce basse rese di produzione d'uva per pianta e le tecniche colturali sono mirate al rispetto dell'ambiente e della qualità del prodotto.

Gran parte del lavoro in vigneto è manuale, costantemente mirato ad ottenere i migliori grappoli d'uva con il giusto grado di maturazione. La selezione delle uve è molto severa e prevede l'eliminazione anche consistente di grappoli durante l'estate fino a pochi giorni dalla raccolta. La vendemmia è effettuata manualmente, in cassette, con rigorosa cernita dell'uva. La pigiatura è immediata, dopo poche ore dalla raccolta, in modo da mantenere la massima fragranza del frutto, ricco di aromi e caratteristico del nostro territorio.

Si tratta di un territorio caratterizzato da suoli di origine morenica, formati su materiale di recente erosione depositatisi ai piedi dei pendii e nei fondi valle. Il terreno particolarmente ricco di sali minerali e le estati relativamente fresche e piovose permettono alla pianta di esprimere al meglio le proprie potenzialità producendo uve di ottima qualità e dalle caratteristiche di colore, profumo e sapore uniche.

Qui il Nebbiolo, vitigno principe in Piemonte, riesce a dare il meglio di sé; agli aromi ed ai profumi che lo contraddistinguono si aggiunge un colore intenso e duraturo che è tipico solo dei Nebbioli di qualità. Il principe dei vitigni piemontesi è affiancato da altre pregiate varietà regionali quali Barbera, Vespolina ed Uva Rara dalle quali otteniamo i nostri vini rossi.

Le limitate dimensioni aziendali, circa 9 ettari, permettono di affiancare alle lavorazioni meccaniche una gestione manuale di alcune fasi delicate che vengono programmate sotto l'attenta guida di un agronomo consulente aziendale. Questa gestione del vigneto, moderna e rispettosa dell'ambiente, si completa con la realizzazione dei necessari trattamenti antiparassitari che sono effettuati seguendo principi di "lotta guidata", utilizzando tecniche ecocompatibili e prodotti rispettosi dell'ambiente. Il tutto condito da un elemento senza il quale anche l'impresa più semplice diventa ardua: la passione.

La Valsesiana venne fondata a inizio '900 da Giuseppe Bocchio, a Mezzana Mortigliengo, un piccolo paese delle colline biellesi, l'attività produce e commercializza formaggi e latticini. Nel 1990, Antonio Bocchio, attuale Amministratore, entrò in azienda e poco dopo decise di adottare l'attuale nome La Valsesiana e di spostare la sede a Prato Sesia.

Con l'arrivo di Mattia, che rappresenta la quarta generazione, l'azienda si sta ulteriormente sviluppando con l'ampliamento delle attività di affinazione e stagionatura dei formaggi che rappresentano il fiore all'occhiello delle referenze commercializzate da Valsesiana. Da quattro generazioni, l'azienda seleziona con cura e stagiona con esperienza, i formaggi più pregiati per farne prodotti di qualità, ideali anche per i palati più esigenti.

La missione è quella di portare sulle tavole prodotti caseari di qualità elevata, unici e creati con passione e rispetto delle tradizioni. L'attenzione nella ricerca e la conoscenza dei produttori rendono, ogni giorno possibile proseguire la strada verso questo faticoso, ma appassionante obiettivo.

Considerata la valle più verde d'Italia, la Valsesia è costituita dal bacino idrografico del Sesia e ha origine ai piedi del Monte Rosa. La sua conformazione, conserva un ecosistema tipicamente prealpino caratterizzato da un paesaggio rigoglioso ricco di erbe montane ed un clima dolce e mite. Queste caratteristiche lo rendono il luogo perfetto per ospitare gli alpeggi dove avviene la lavorazione e la stagionatura di formaggi dalle caratteristiche uniche.

Durante la stagionatura, ogni forma dei nostri formaggi piemontesi segue un rituale di bellezza: viene spazzolata con apposite macchine, lavata a mano, messa a riposare nella giusta posizione in apposite aree di stagionatura a temperatura e umidità controllate, per permettere la generazione delle muffe naturali che rendono unici il loro profumo e il loro sapore. Questi trattamenti conferiscono alle forme un aspetto migliore e una qualità superiore.

Tutti i prodotti sono selezionati in modo accurato e stagionati per periodi minimi che vanno dai 2 ai 5 mesi e oltre in rigorose condizioni igienico sanitarie che rispettano le normative vigenti per garantire sicurezza e gusto.

Millé Milano è stato creato da una donna per le donne. Ispirata dalla bellezza e dall'energia femminile, Miriana Mill, designer e imprenditrice, ha deciso di creare un marchio speciale per le donne che incarna un nuovo concetto di moda. Una moderna fusione di stile senza tempo e linee sofisticate con l'unicità dei prodotti artigianali.

Ogni singolo capo di Millé è realizzato al 100% con i più preziosi tessuti italiani con finiture realizzate a mano. Veri capi pregiati con finiture artigianali e dettagli originali. Alta qualità, originalità e competenza sartoriale italiana sono le tre parole chiave di Millé, per uno stile di alta qualità che è diventato il nuovo standard nel mondo della moda.

Paolo Bellon memoria, recupero e trasformazione sono le tre parole con le quali si è reinventato.

Memoria: per ricordare come percepiva il mondo prima di perdersi in obiettivi che ora sente stridenti. *Recupero*: delle cose perse e di quella parte della sua anima che ora può tornare ad esprimersi senza il timore di essere fuori dalle regole.

Trasformazione: del suo modo di vedere la vita ritrovando il tempo e il senso per "le Cose Belle". Trasformazione che passa attraverso oggetti umili e dimenticati: materiali di scarto, rottami arrugginiti dal tempo che ritrovano una nuova vita e una inaspettata funzionalità grazie all'integrazione di materiali e tecnologie della nostra epoca e di quelle a venire.

L'ultima creazione è la "Lampada da Caffè" un convertitore metafisico che fa parte di una collezione art-design a tiratura limitata. Tale opera rappresenta la metafisica del riciclo, nonché la cultura della rigenerazione.

"Lampada da Caffè" è un complemento artistico d'arredo in cui l'estetica del design colloca in primo piano il cambio di stato di un oggetto. Questo fermo immagine spazio-temporale congela il passaggio tra la fine di qualcosa e la possibilità di un suo nuovo inizio. L'intervallo che intercorre tra l'una e l'altra, tradizionalmente occupato dal nulla, qui è sostituito da un vuoto denso ed evocativo. È una stasi contemplativa in cui l'immaginario dell'osservatore viene provocato sul divenire dell'oggetto che, al termine del suo ciclo di vita, si trasforma in valore anziché in uno scarto da gettare. La ricerca di questo valore è, al tempo stesso, esercizio di immaginazione ed esperienza di bellezza. Entrambi fattori culturali determinanti per attivare qualsiasi percorso rigenerativo.

La "trasformazione" della tazzina da caffè porta con sé un simbolismo dal significato ancora più profondo: la ricerca della rigenerazione nel cambiamento di stato, che riguarda strettamente l'esperienza umana.