



## ACQUA LURISIA BOLLE&STILLE BY SOTTSASS

Una bottiglia esclusiva che racchiude il meglio dell'evoluzione e della tradizione made in Italy: l'acqua Lurisia, nota per le sue qualità organolettiche, unisce oggi la creatività dello Studio Sotssass Associati, maestri indiscussi del design italiano, la competenza tecnica Guzzini e il vetro di Saint-Gobain Vetri. Sotssass Associati ha disegnato una bottiglia importante per esprimere la qualità di BOLLE&STILLE, la versione gasata e quella naturale di un'acqua incontaminata che sgorga a 1460 m dal monte Pigna, in provincia di Cuneo. Nata dalla straordinaria capacità di Guzzini di unire funzionalità ed estetica, è un tappo trasparente e colorato che garantisce una perfetta chiusura a un'acqua dalle caratteristiche eccellenti: leggerissima, contiene pochissimo sodio, perfettamente compatibile con l'organismo. [www.lurisia.it](http://www.lurisia.it)



## ALEMAGNA T'A CIOCCOLATO DA COLLEZIONE

T'A come le iniziali della frase "T'amo", ma anche quelle dei fratelli Alberto e Tancredi Alemagna, nipoti di Alberto Alemagna, il "re del panettone". I due fratelli - 28 e 24 anni - sono creatori del marchio TA, nel segno del cioccolato di alta classe: quadretti di 3 centimetri per 3, confezionati in un packaging elegante e lineare per il quale hanno vinto il premio della sezione "quality design, regalo e ricorrenza" agli Oscar dell'imballaggio 2008. I carré TA sono declinati nei gusti latte con cacao al 40% e fondente amaro con cacao al 55% e al 66% e fondente purissimo al 75%. Tutto è pensato in maniera ecofriendly: le scatole sono realizzate esternamente con un cartone ricavato dal lievito di birra, internamente con un vassoio in cartotecnica con materiale di cellulosa al 100%. [www.tamilano.com](http://www.tamilano.com)



## LA ORGANIC DESIGN BY STARCK

Portano la firma di Philippe Starck le confezioni speciali di LA Organic, marchio spagnolo di olii pregiati ottenuti da terroir organici attraverso metodologie naturali. Nato nel 2004 con l'obiettivo di produrre un'olio extra vergine d'oliva organico della massima qualità selezionando olive dalle Cru Zones dell'Andalusia, combinando le tradizioni storiche con un innovativo e moderno design di lusso, LA Organic mira a portare al palato dei consumatori la migliore selezione di questi preziosi ingredienti esaltando il loro luogo d'origine, la continuità della tradizione e gli straordinari artigiani che li producono. Il marchio aderisce alla filosofia di Slow Food che esorta ad aumentare la produzione alimentare sostenibile, tradizionale e di piccola scala. [www.laorganic.net](http://www.laorganic.net)



## LUI L'ESPRESSO DESIGN COFFEE MACHINE

Molto più di una macchina per caffè. LUI L'Espresso è un sistema innovativo, di concezione e produzione made in Italy, nato dalla partnership tra Termozeta e Caffè Bonomi, storica torrefazione milanese con 150 anni di esperienza nel mondo del caffè. Pratiche e trendy in otto colori glam, le macchine LUI L'Espresso si inseriscono in ogni contesto come oggetti di design a pieno titolo. Quattro le miscele proposte, tutte in capsule: Classico Intenso, Vellutato, Decaffeinato. Ma LUI L'Espresso non è solo caffè: il beccuccio vapore permette di montare il latte e preparare così un cremoso cappuccino. Il nuovo brand propone anche una linea di accessori personalizzati: tazzine e bicchieri da caffè in vetro e porcellana, mug e lattiere, in vendita nelle boutiques LUI. [www.luiespresso.com](http://www.luiespresso.com)



## PEDRAZZOLI SALUMI AL TOP CON LINEA Q+

Da uno dei marchi più rinomati, il mantovano Salumificio Pedrazzoli di San Giovanni del Dosso (Mantova), nasce il primo brand di salumi italiani di alta gamma: è la Linea Q+, una "collezione" di salumi selezionati secondo la tradizione più classica del territorio di origine, prodotti nel pieno rispetto dell'ambiente, dove il "+" indica la vera qualità di un tempo, senza fronzoli o artifici. Al momento compongono la Linea Q+ 8 prodotti: il salame "Padus", il salame extra "La Gabbanella", la coppa arrosto "La Gonzaghetta", il lardo "Quattrocasse", il Prosciutto di Parma "Il Poggio", il guanciale stagionato "Il Carrobbio", lo zampone "Il Cantone", il Culatello "Le Valli". Le specialità della linea Q+ sono in vendita nelle gastronomie top di gamma e si possono assaporare nel circuito delle migliori catene alberghiere a 4 e 5 stelle, nei ristoranti gourmet, nei migliori servizi di catering, nei lounge bar e in una rosa di selezionate enoteche e pasticcerie. [www.salumificiopedrazzoli.it](http://www.salumificiopedrazzoli.it)