BARLUCCHI

design&communication

::: graphic design

::: visual design

::: web design

::: fotografia

::: video

::: arredamento per interni

::: progettazione allestimenti espositivi

Cliente:

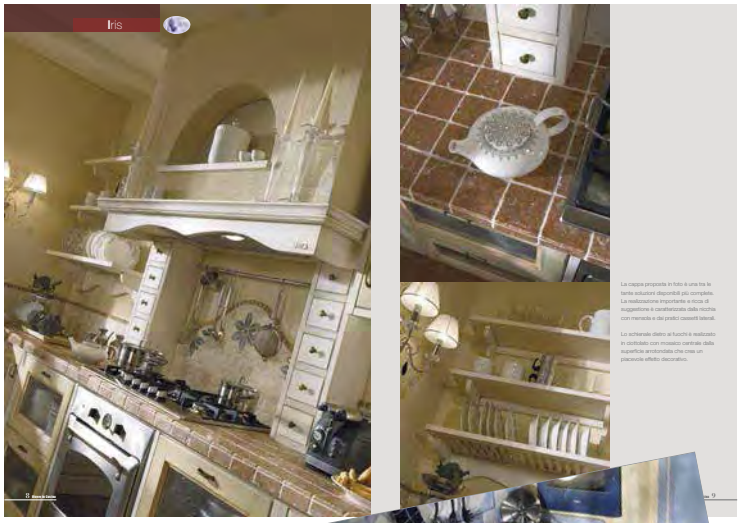
Provincia di Siena

Brochure registrazione EMAS

Cliente:

ARCA cucine

Rivista/catalogo prodotti



La cappa proposta in foto è una tra le tante soluzioni disponibili più complete. La realizzazione importante e ricca di suggestione è caratterizzata dalla nicchia con mensola e dai pratici cassetti laterali.

Lo schienale dietro ai fuochi è realizzato in ciottolato con mosaico centrale dalla superficie arrotondata che crea un piacevole effetto decorativo.

Azienda Agricola
ANTICO COLLE
Montepulciano *(Siena)*

Qui tutto viene curato con meticolosa attenzione avendo come punto di partenza le lavorazioni che vengono fatte nei vigneti, rispettose al massimo dei naturali processi di sviluppo delle piante.

Il valore di bere "Antico Colle", è un valore che si basa su fondamenta tangibili, sulla qualità, la cura e sull'appagamento di poter degustare un prodotto unico e diffuso con amore pari a quello con cui viene prodotto.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Il vino nobile di Montepulciano "Antico Colle", nasce da uve Sangiovese vinificate in purezza. La raccolta delle uve avviene, di norma, nel mese di ottobre e comunque solamente al raggiungimento delle condizioni ottimali del frutto. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata con follature che integrano i rimontaggi. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 18-22 giorni. Alla macerazione sulla buccia, segue la svinatura finale effettuata con una soffice pressatura delle vinacce.

La maturazione in legno si svolge per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia di piccola e media capacità. Prima di essere commercializzato viene effettuato un affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, profondo con profumi di frutta a bacche rosse, estrema finezza ed eleganza. Lungo, persistente con ritorno aromatico di ottima piacevolezza.
Per una maggiore comprensione di questo vino si consiglia di decantare in cristallo prima di servire. Si accompagna con formaggi toscani stagionali, carni rosse e arrosti.

Latte di Luna

Il posto è uno di quelli che meritano davvero una sosta.

Alla **Trattoria Latte di Luna**, situata in un vecchio palazzo in fondo al centro storico del Paese, circa 100 metri dopo la Piazza Pio II, potrete gustare un menu originale che attraverso una grande esperienza culinaria ha trasformato dei piatti poveri locali in vere e proprie specialità adatte ad ogni tipo di palato. La cucina della trattoria è di stile tipica toscana, troverete sui buoni antipasti, pasta fresca fatta in casa, arrosti misti e dolci casalinghi il tutto annaffiato con dei buoni vini.

Via San Carlo n. 2/4 Pienza (Siena)

La preparazione dei Pici

La preparazione dei Pici è tanto semplice a dirsi quanto complessa a farsi...
Ingredienti per 6-8 persone:
- 1 kg di farina di grano tenero
- 2 bicchieri d'acqua
- 2 cucchiai d'olio
- Un pizzico di sale

Impastate la farina con acqua appena tiepida. L'impasto deve essere morbido e compatto, quindi va lavorato molto bene. Qualcuno, perché i pici vengano bene la cottura, aggiunge un uovo all'impasto. Lasciate riposare l'impasto per almeno mezz'ora. Trascorso questo tempo preparate delle sfoglie alte circa un centimetro. Tagliate le sfoglie in lettine che poi arrotolerete grossolanamente (il termine esatto è "**appiciare**") sulla spianatoia. I pici dovranno essere lunghi non più di trenta, trentacinque, centimetri. Appena pronti cuocete in abbondante acqua bollente e salata e lasciateli cuocere rimestandoli spesso.

Pici all'aglione

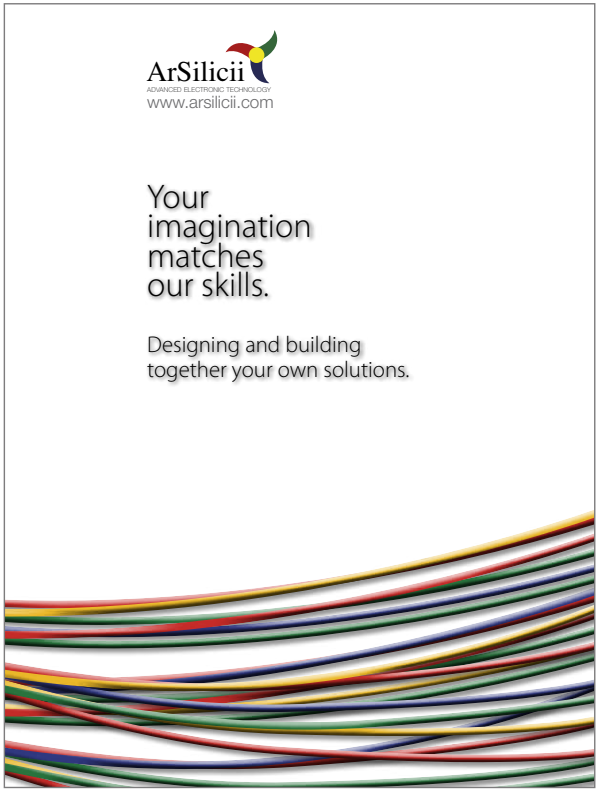
Ingredienti per quattro persone:
- Olio extra vergine di oliva (circa un dl.)
- Aglio 4 grossi spicchi
- Pomodoro fresco 300 g.
- Poche gocce d'aceto
- Un Peperoncino

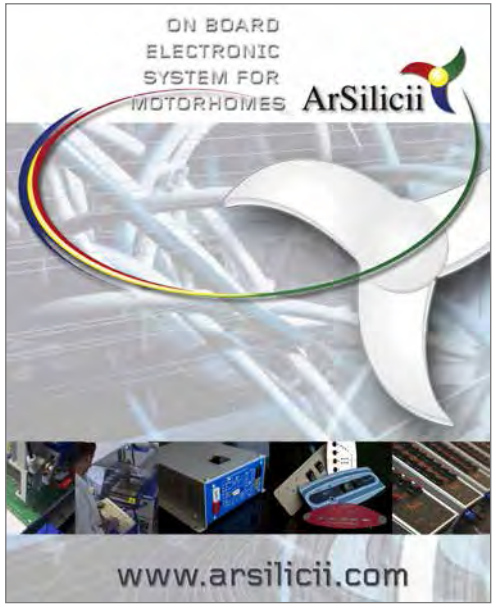
Fate rosolare, nel legame basso, in olio extra vergine d'oliva, gli spicchi d'aglio. Abbiate cura che la fiamma sia bassa, per evitare che l'aglio soffrigga eccessivamente: se cuoce troppo rapidamente cede all'olio poco aroma, rilasciarlo un gusto amaro.
Quando l'aglio è appena indorato (vale sempre la regola di evitare che l'aglio e i vecchi troppo o addirittura bruci), aggiungete il peperoncino e, subito dopo, i pomodori tagliati a dadini, eliminando il più possibile i semi. Quando saranno insaporiti, aggiungete un cucchiaino di aceto e terminate la cottura finché i pici non saranno alla giusta cottura. Il sugo deve rimanere abbastanza fresco.

ARCA s.r.l. - Via Del Colombaio, 20 Loc. Gallina - 53023 Castiglion D'Orcia (SI) Italy
Tel. 0577 8601 15 Fax 0577 890355 - www.cucinearca.it - e-mail: info@cucinearca.it

Cliente:
ARSILICII

Brochure, immagine coordinata e manualistica





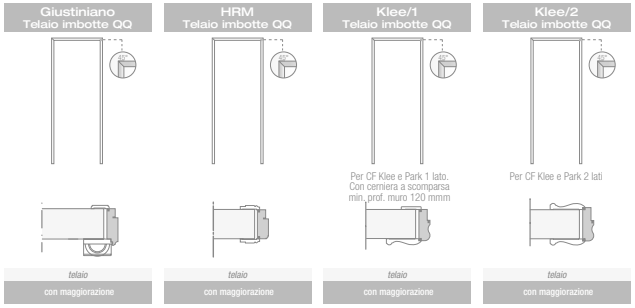
Cliente:
ARSILICII

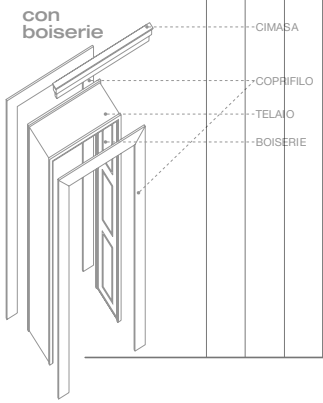
Progetto grafico sito web e fotografia
www.arsilicii.com

Cliente:

NEW DESIGN PORTE

Progetto Listino Prezzi Generale,
esecuzione disegni grafici e impaginazione



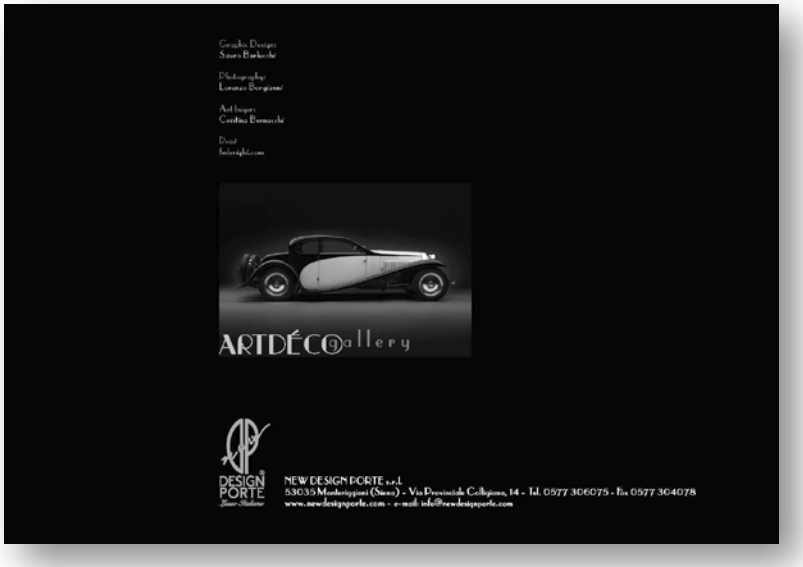


Cliente:

NEW DESIGN PORTE

Catalogo Prodotti

Cliente:
NEW DESIGN PORTE
Catalogo Artdéco Gallery



Cliente:
NEW DESIGN PORTE
Catalogo Artdéco Gallery

Cliente:
Ponte Vecchio Penne

Company Brochure
sui prodotti.
Realizzazione foto e grafica

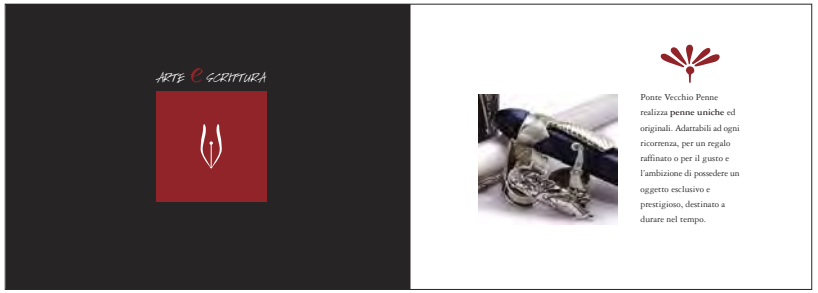
Quattro colori per molteplici possibilit .

La collezione si compone di quattro colori di base a cui possono essere abbinate le varie clip disponibili.
Su specifica richiesta, possono essere realizzate clip personalizzate per ogni ricorrenza.
L'abilità dei nostri maestri non conosce limiti.

Una promessa importante.

Ponte Vecchio Penne ha creato un oggetto dedicato specificatamente agli sposi. Per la firma più importante della vita è stata realizzata una penna con una clip unica e raffinata che viene fornita con un elegante cofanetto di velluto.

Ponte Vecchio Penne
Via Dello Spuntone, 16
53034 Colle Val D'Elsa (Si)
Tel. 0577 929805 - Fax 0577 908414
www.pontevecchiopenne.com
e-mail: info@pontevecchiopenne.com



Ponte Vecchio Penne realizza **penne uniche** ed originali. Adattabili ad ogni ricorrenza, per un regalo raffinato o per il gusto e l'ambizione di possedere un oggetto esclusivo e prestigioso, destinato a durare nel tempo.

Folletto

Clip interamente in argento 925°/oo, lavorazione a mano.

Significati o riferimenti:
Laurea o Diploma

Cravatta

Clip interamente in argento 925°/oo, lavorazione a mano.

Significati o riferimenti:
Eleganza maschile

Elefante

Clip interamente in argento 925°/oo, lavorazione a mano.

Significati o riferimenti:
Fortuna
Buon auspicio

Cornocopia

Clip interamente in argento 925°/oo, lavorazione a mano.

Significati o riferimenti:
Abbondanza
Prosperità

Cliente:
Provincia Di Siena

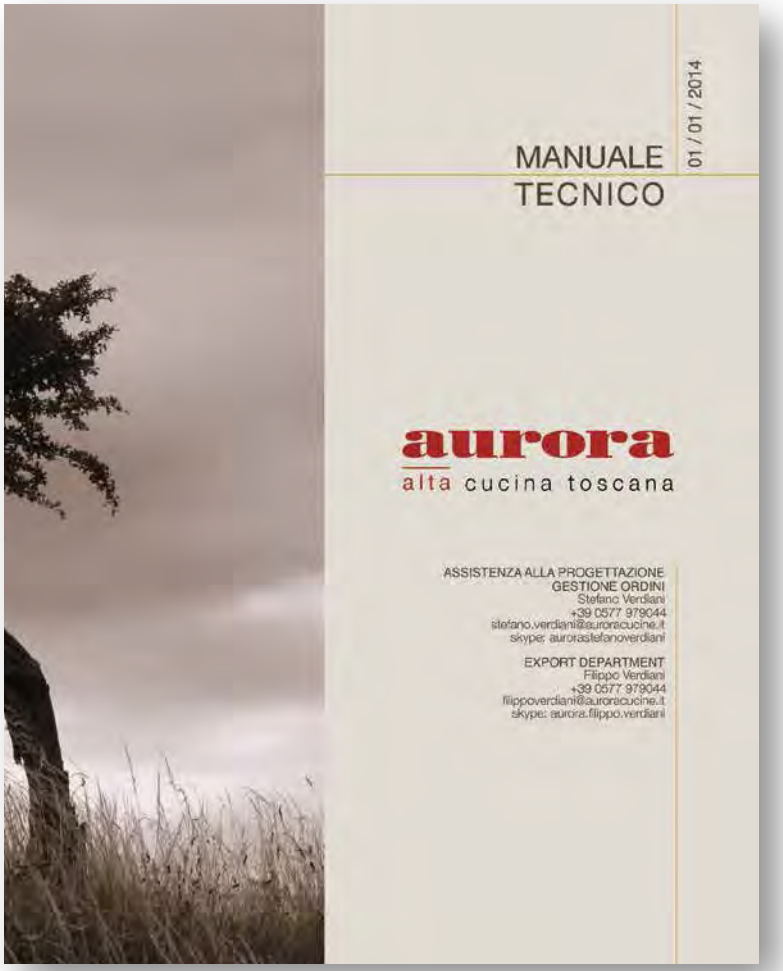
Brochure campagna informativa “Caldaie Sicure e Pulite”
Realizzazione grafica

Cliente:
PROVINCIA DI SIENA

Brochure, Pubblicazioni, Poster, ADV press

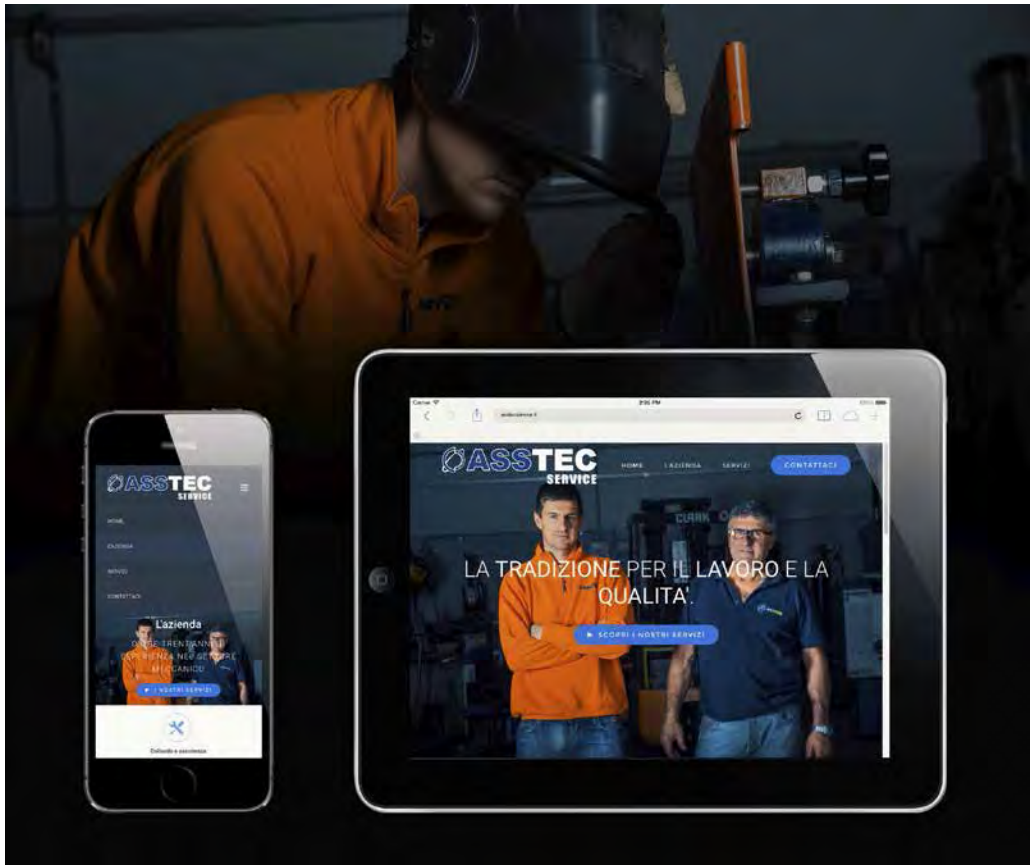
Cliente:
AURORA

Progettazione manuale tecnico

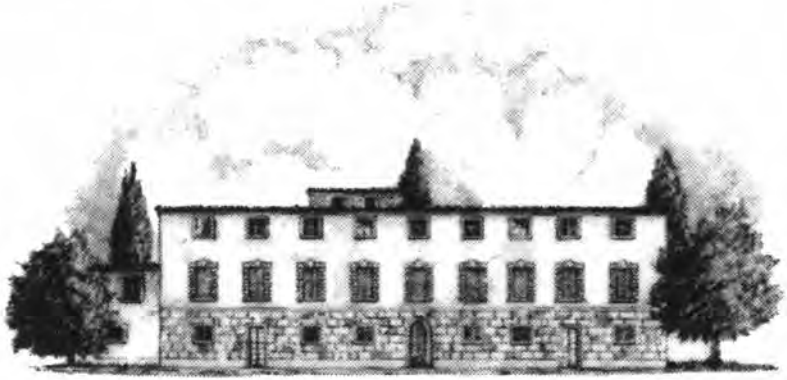


Cliente:
ASSTEC

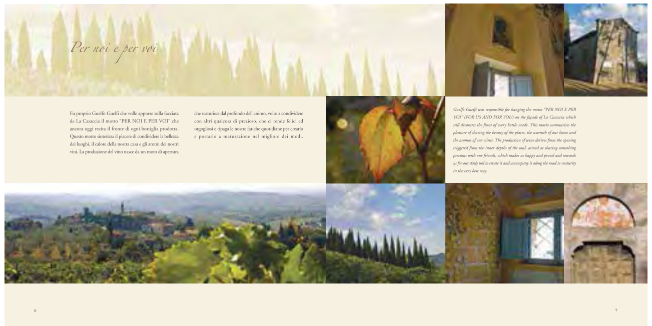
Realizzazione sito web e fotografia
www.asstecservice.it



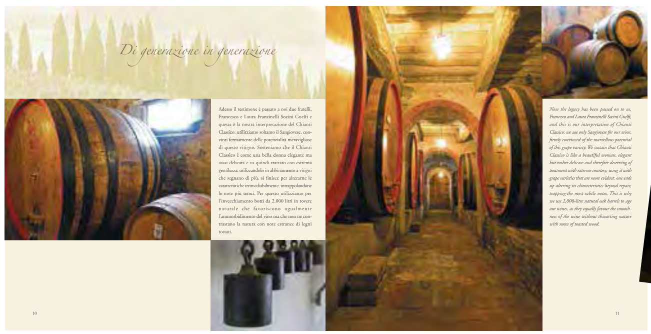
Cliente:
LA CASACCIA
Brochure istituzionale
Realizzazione foto e grafica



LA CASACCIA


Per noi e per voi

L'arte del vignaiolo


Di generazione in generazione

Fragranze e profumi

Cliente:

NEW DESIGN PORTE

Volantini e pieghevoli

Cliente:
NEW DESIGN PORTE
ADV-Press

Cliente:
Provincia di Siena

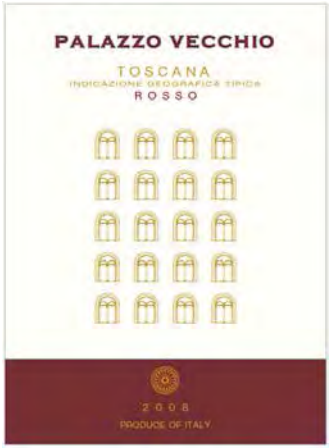
Sacco raccolta
differenziata

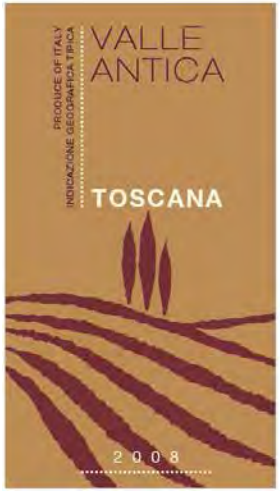
Retro
sacchi raccolta differenziata
BARLUCCHI

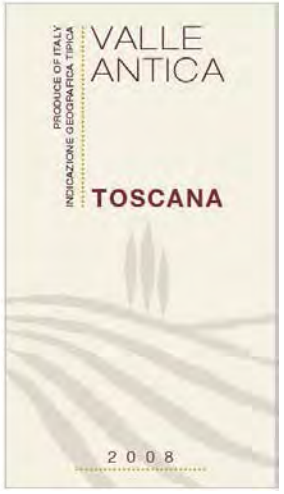
sacchi raccolta differenziata
BARLUCCHI

Cliente:
CECCHI

Etichette nuovo brand







Cliente:
ARCA cucine

Annuncio su rivista
"Ville&Casali"

Cliente:
RINALDI Spa

Annuncio su rivista
"Ambiente Cucina"

Cliente:
PACEMA arredamenti

Annuncio su quotidiano
"Il Firenze"

Cliente:
Ponte Vecchio Penne

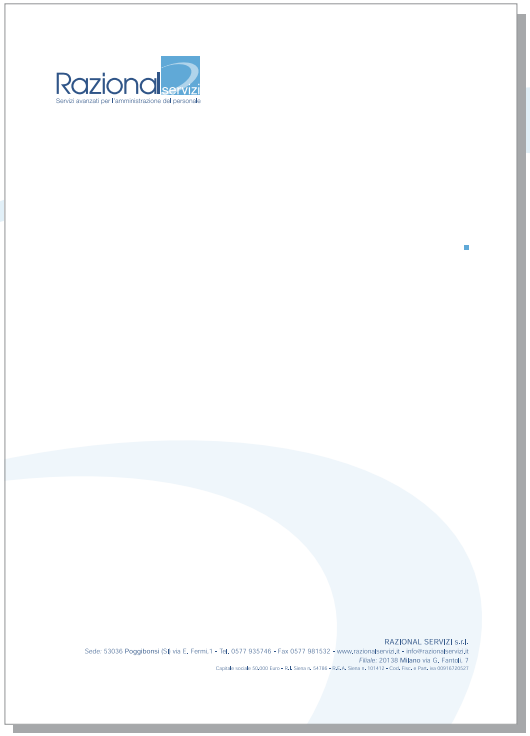
Annuncio su rivista
di settore.
Realizzazione foto
e grafica

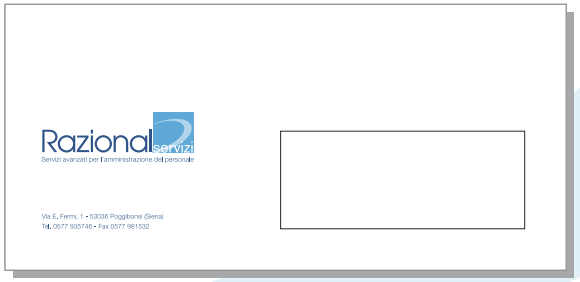
Cliente:
DATA PROCESSING

Annuncio su
rivista di settore

Cliente:
RAZIONAL Servizi

Immagine coordinata





Cliente:
EMILCERAMICA
Catalogo ModuLaris

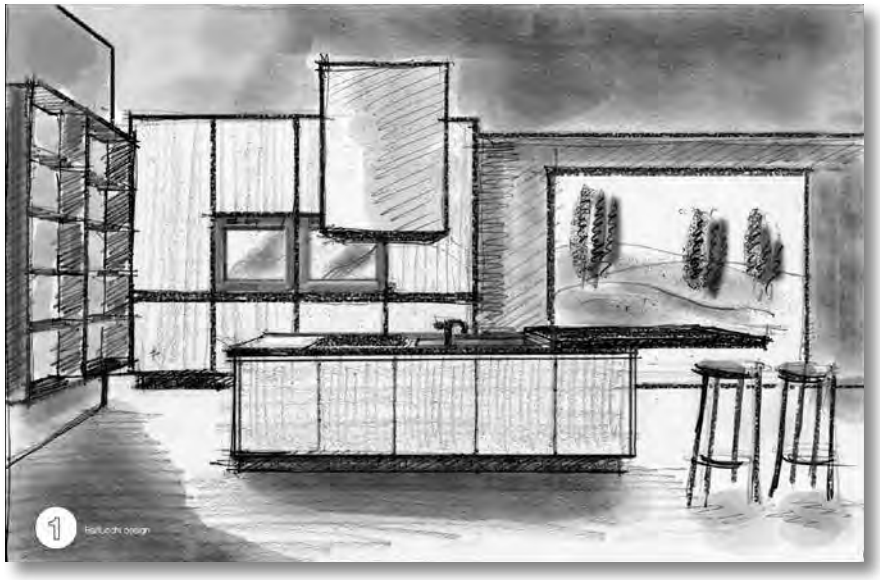
Cliente:

PROGETTO ARREDAMENTO CUCINA

Abitazione privata

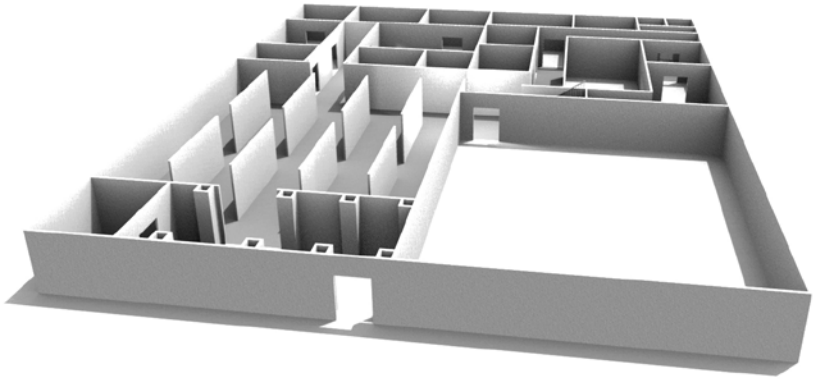
ARREDAMENTO CUCINA

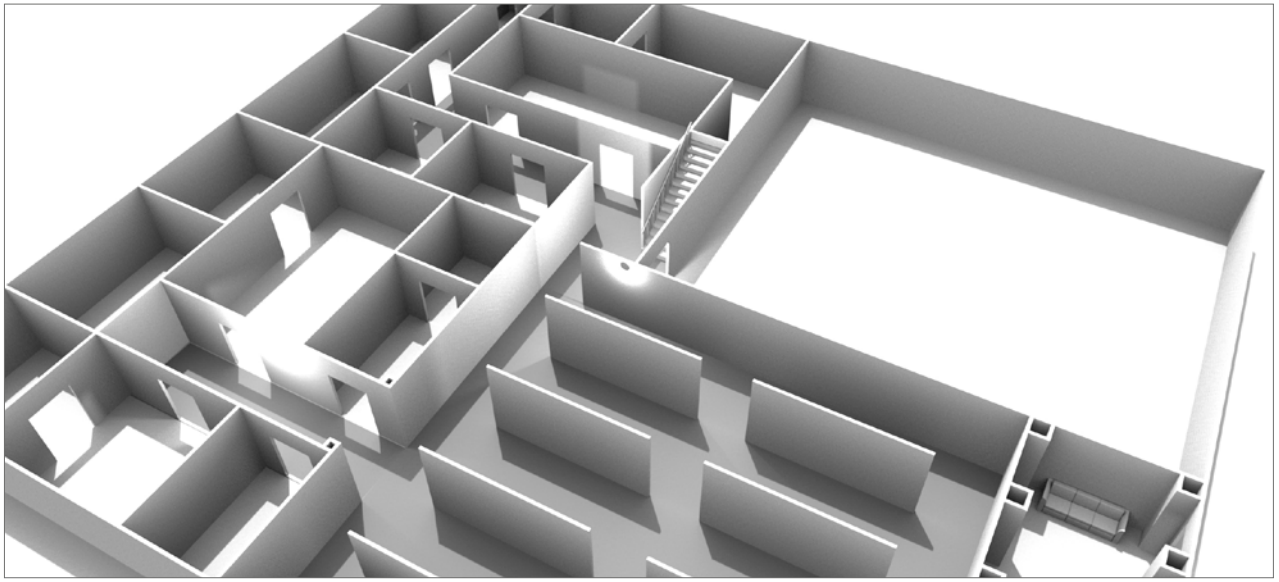
Progettazione di ambientazioni fotografiche



AMBIENTI ESPOSITIVI

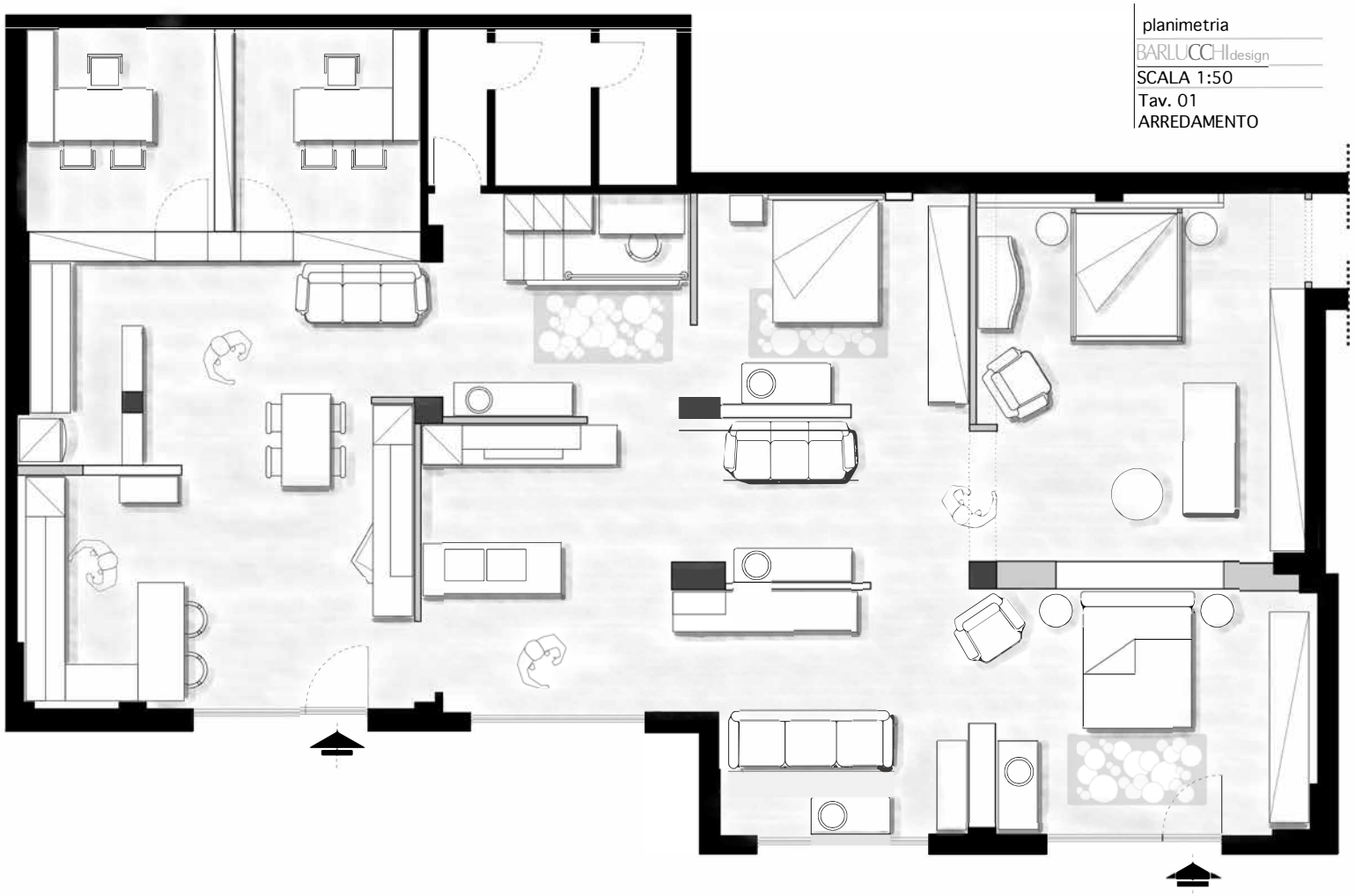
Progettazione di ambienti espositivi e fiere





Cliente:
ARREDOPIU'

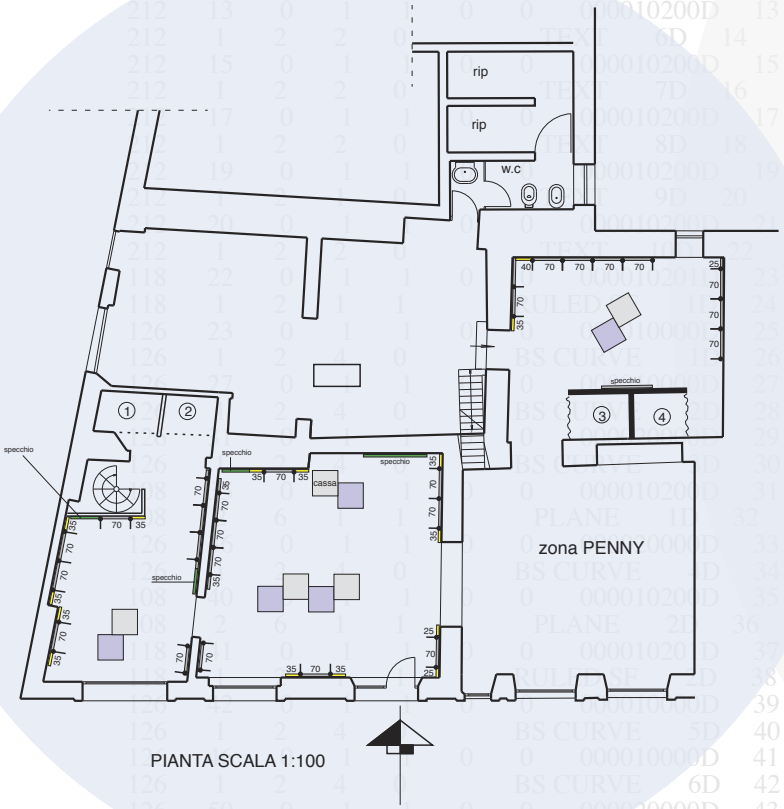
Progetto espositivo.
Planimetria distribuzione prodotti

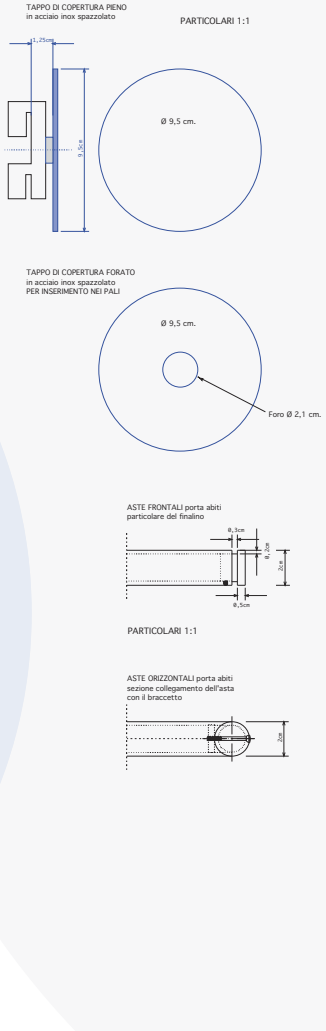


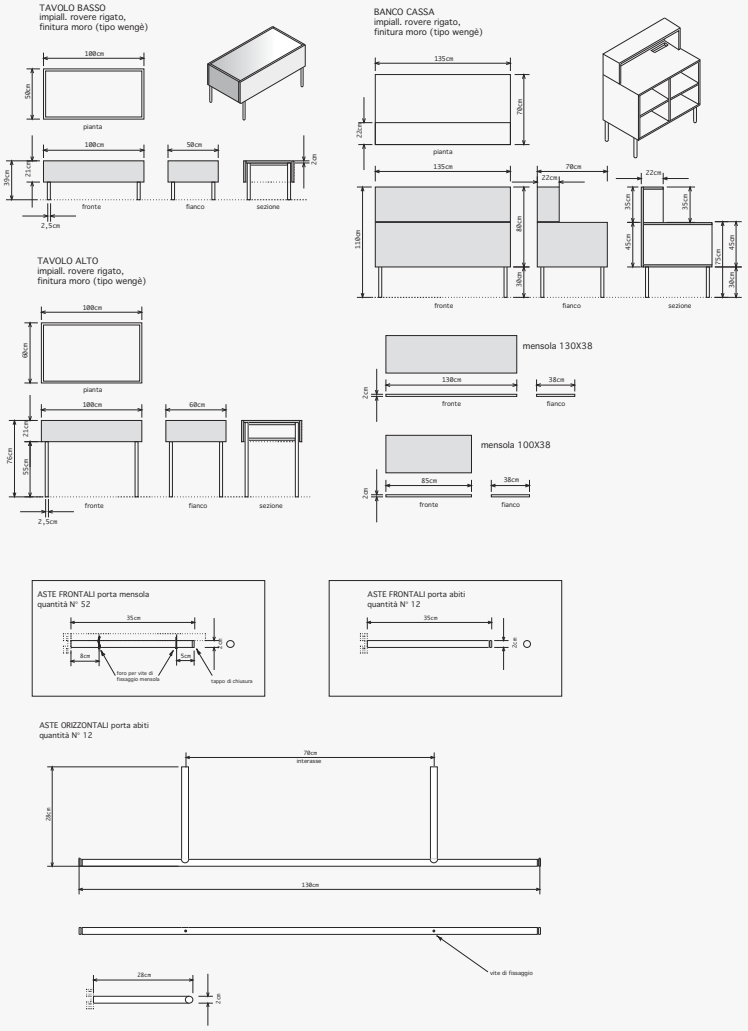
Cliente:

MESSERE abbigliamento/Penny Black

Progetto nuovo negozio:
- ristrutturazione edile
- progettazione arredi
- allestimento







BARLUCCHI
design&communication

Località Pini, 11 - Poggibonsi (SI)
tel. 0577 979242
mobile: 335 6074081
mail: studio@saurobarlucchi.it