

AARTICHOKE:
il profumo dell'orto
incontra il calore
sostenibile del
marmo

MAG #08



Una nuova storia d'amore sbocciata tra gli orti della campagna veneziana ad impatto zero

Il termoarredo AArtichoke racconta una nuova storia d'amore scoppiata al sole delle campagne venete, tra il marmo ed il carciofo, coltivato fin dal 1500 a Venezia nell'isola di Sant'Erasmus, prezioso frutto della natura che tra le varie peculiarità si caratterizza per essere l'ortaggio che genera la maggior quantità di scarti.

La missione di MAARMO di recuperare e valorizzare gli scarti dei processi di lavorazione delle principali filiere del Made In Italy si esalta in questo spopolamento tra due eccellenze riconosciute a livello mondiale.

Combinandosi con amore e passione, offrono un risultato finale in cui il termoarredo si veste di un delicato velo di un tono verde erba, ammantando lo spazio con una leggera e coinvolgente fragranza di campo.



Il suo profumo:
una finestra
sulla natura

Il progetto si inserisce nell'ambito delle azioni che MAARMO ha intrapreso per contribuire a generare un impatto positivo sulla società e sull'ambiente, con il supporto a festival ed eventi di sensibilizzazione alla Circular Economy, affiancato dalle tante startup innovative. E proprio in occasione di uno di questi eventi MAARMO ha conosciuto Circular Fiber, startup veneziana che ha brevettato una farina funzionale sostenibile, con il marchio Karshof®: attraverso un innovativo processo di lavorazione gli scarti del carciofo vengono recuperati per essere trasformati in una farina utilizzabile come elemento che arricchisce le ricette di alimenti sia dolci che salati. Un progetto che parte da un ortaggio che

cambiando latitudini terrestri non perde gusto ed identità; il nome del carciofo infatti cambia poco da una lingua all'altra: Artischocke in tedesco, ArtiSok in russo, Atichoku in giapponese, Alcachofra in portoghese, Artichoke in indonesiano... una vera armonia linguistica che riflette la diffusione e l'apprezzamento universale di questo ortaggio!

MAARMO ha voluto valorizzare questo ortaggio ricco di storia ed apprezzato in tutto il mondo per sperimentare una ricetta originale nel settore del Design, per creare per la prima volta un elemento di arredo che scalda e profuma di orto, portando nelle case l'essenza delle lunghe passeggiate nella campagna veneta.



_1 Dall'orto scarti per arredare

Nella coltivazione del carciofo, lo scarto può raggiungere il 75% del suo peso totale, soprattutto durante la lavorazione dei prelibati cuori, chiamati anche "fondi di carciofo". Dalla volontà di valorizzare gli scarti di carciofo per contribuire al sistema di economia circolare, nasce come nuova sfida quella di testare la farina Karshof® come nuovo componente della ricetta con la polvere di scarto del marmo.

_2 il momento del dialogo

La natura "viva" degli scarti di carciofo, ricchi di fibra e di polifenoli nobili, richiede un attento monitoraggio della delicata fase di miscelazione con gli scarti del marmo, oltre che un lungo periodo di maturazione e asciugatura del prodotto finito, tempo che viene dedicato ad un fitto dialogo tra le fibre del carciofo e la memoria storica custodita in ogni pezzo di marmo.

_4 Tra leggerezza e colore

Dal fitto dialogo ne risulta un elemento vivo, pronto a confrontarsi con il mondo e farsi testimone di un connubio apparentemente incompatibile tra l'elemento vegetale, ricco ancora di fibre benefiche, e lo scarto del marmo, pronto a legarsi senza se e senza ma al destino del carciofo. Una volta acceso, questo dialogo si racconta attraverso un sentore leggero, trasparente, ma deciso e rispettoso. Un calore che coinvolge senza disturbare, un profumo che sorprende senza risultare invadente.

Karshof® X MAARMO



Per il progetto AArtichoke MAARMO utilizza Karshof®, un ingrediente che è stato sviluppato da Circular Fiber S.r.l., una startup innovativa di Mirano, specializzata nel riutilizzo degli scarti agro-alimentari. Grazie ad un processo di lavorazione sostenibile e brevettato, fino al 75% del carciofo può essere trasformato in Karshof®. Un prodotto alimentare ricco di nutrienti e indicato a persone con diverse problematiche, soprattutto digestive, un ingrediente pronto per essere impiegato nei processi di panificazione e nella creazione di nuovi prodotti alimentari altamente naturali e sostenibili, sia per la natura che per il corpo umano.

Informazioni tecniche

DIMENSIONI

- 55 x 86 x 6,5 cm *
- 30 x 110 x 6,5 cm *
- 30 x 180 x 6,5 cm *
- 55 x 110 x 6,5 cm *
- 55 x 150 x 6,5 cm *
- 55 x 180 x 6,5 cm *

* Disponibile anche nella versione orizzontale

TIPOLOGIA

Gli elementi radianti di questa serie, sono disponibili nelle seguenti versioni

Elettrico Ibrido Idronico



FINITURE

Il trattamento delicato e meticoloso conferisce un caratteristico verde tenue che in ogni radiatore realizzato offre risultati unici ed irripetibili. Questa nuance presenta anche una rete di micro pigmenti di varia intensità creando un effetto visivo suggestivo e affascinante. Il risultato è un termoarredo che si distingue per la sua eleganza e stile inconfondibile.



MAARMO
THINK RECYCLED

Maarmo s.r.l.
Sede atelier
Via Cadore 20.
Villotta di Chions PN
T +39 0422183376
info@maarmo.com
maarmo.it



Scopri qui tutti i nostri cataloghi e la storia di Maarmo

