

la nostra
ESTATE



La Gabbianella
UNA STORIA TUTTA ITALIANA

7.30 am CAFFÈ!



Tessuto in cotone fiammato Acquamarina
Tazzina caffè e piatto desserti Sfumato Mimosa e Acquamarina;
Piatini pane serie "Giro d'Italia"; Tazzine da caffè classiche
Verde prato e Panna; Tazzina caffè Velluto Rosa Antico; Tessuto
gobelin "Maiolica" arancio e blu. Coffee cup in many shapes
and color; Gobelin fabric "Maiolica".

Luoghi comuni



I luoghi comuni sull'Italia sono tanti e alcuni di questi sono meravigliosamente veri. Spesso sono esagerati, ma chi l'ha detto che in quei luoghi comuni, non ci possa essere qualcosa di positivo? Pensiamo alla parola stessa, luogo comune, cioè un luogo in cui ci ritroviamo, perché abbiamo qualcosa da condividere, perché abbiamo qualcosa in comune: il bello del nostro paese. Architettura, artigianato, paesaggi, cibo, storia, tradizioni.

"Caffè e cornetto, grazie". Nulla ci riporta alle mattine in Italia, più di un caffè con un cornetto. Uno "stile di vita" che il mondo intero ci invidia. L'aroma del caffè, il profumo dei cornetti, le chiacchiere, il giornale e i "buongiorno" del barista. Certo, non tutti in Italia fanno colazione così, ma è la sensazione che ci provoca questa frase a farci sentire subito appartenenti ad una terra, insieme in un luogo comune.

Piattini frutta "Giro d'Italia"; Mug Velluto
acquamarina, bianco e verde oliva;
casette in miniatura; tovaglioli in puro
cotone. Dessert plate "Giro d'Italia";
Velvet mug; Tiny houses handmade.



giro d'Italia

Il nostro Bel paese, è pieno di
luoghi bellissimi, da guardare,
gustare e vivere. Luoghi di cui
amerai ricordare i colori, i
profumi e i suoni. Luoghi che
vorrai tornare a visitare perché
sono diventati i luoghi del cuore.

Collezione "Giro d'Italia": Piattini
da utilizzare in tavola e da
appendere. In omaggio alla nostra
Italia, una collezione di vedute che
descrivono alcuni luoghi più belli del
nostro paese, dipinte a mano. Sei
decori realizzati su piatto frutta da
appendere e piattino pane.



szepes fete



L'artigianato italiano è l'anima stessa dell'Italia, e le botteghe, le fabbriche sono i luoghi dell'anima creativa italiana. La nostra produzione è fatta anche di oggetti speciali, che richiedono tempo e delicatezza, oggetti unici e irripetibili. Un omaggio agli antichi vasai che tanto ci hanno insegnato. Un bagaglio di conoscenza amore e creatività che ci portiamo sempre dietro, come fa la chiocciola con il suo guscio.

Collezione "Pois": oggetti torniti, con il bordo tagliato a mano. I pois vengono prima ricavati da una sfoglia di argilla e poi attaccati uno ad uno sulla superficie dell'oggetto. Sono passaggi delicati perché l'argilla potrebbe rompersi o strapparsi in cottura se non vengono eseguiti nella maniera corretta.

Collezione "Pois" composta da: vassoio da appendere, vaso per fiori, centrotavola e coppo alto; Chiocciola portavaso realizzato a mano; Tessuto in gobelin "Maiolica" blu. Handmade special pieces "Pois" collection and Snail pot holder.



11.00 am

PASTA

La pasta è il simbolo della cucina Italiana da sempre e per sempre. E' un elemento di unione condiviso in tutta Italia: rappresenta il momento di convivialità e socialità per eccellenza. Noi amiamo la pasta, in tutte le sue forme, in tutti i suoi condimenti, stimola la nostra creatività e cura il nostro spirito. "Ti faccio un piatto di pasta?", a tutte le ore, è una frase che racchiude amore, interesse e tenerezza. Probabilmente è il primo piatto che abbiamo imparato a cucinare, così semplice, a cui basta qualche minuto di cottura per essere lì, pronta a condividere con noi la tavola.

Barattoli in velluto acquamarina, blu e in decorato "Onde marine"; Barattolo mini con cucchiaino legno; Poggiamestoli decoro "Onde Marine". Canister and mini canister Velvet blu and acquamarine; Ladle rest and canister in "Onde marine" décor.



primo piatto

apparecchiate

Apparecchiare la tavola è un gesto quotidiano, a cui fin da piccolissimi siamo destinati un po' tutti e che può diventare noioso e automatico. Possiamo rendere questo momento divertente e creativo aggiungendo qualcosa di speciale. In questa apparecchiatura, protagonista è la tovaglia: un fondale marino ricco di pesci, coralli e conchiglie. Un tessuto ricco, vivace, su cui nuotano piatti e accessori che vanno dall'acquamarina, all'azzurro, al blu profondo che fanno da sfondo ad altri pezzi decorati con ampie onde e guizzanti pesciolini.

Tutta la nostra produzione tessile è 100% Made in Italy. I nostri tessuti Jacquard, realizzati con telai italiani che portano lo stesso nome, hanno un design esclusivo. I disegni sono originali ed eseguiti con filati pregiati di vari colori per un effetto di rilievo che ne aumenta il valore. Hanno una mano volutamente "pesante", ma morbida e piacevole. La loro composizione in li rende particolarmente resistenti all'uso, alle macchie e facili da stirare. Ogni singolo pezzo viene tagliato manualmente e confezionato nella nostra sartoria in Italia, e questo ci permette di offrire il servizio di realizzazione su misura.





Tavola decorata "Onde marine"; Tovaglia in gobelin "Mare"; Accessori e oggettistica in Tinta unita azzurro e blu, Sfumato acquamarina e jeans, Velluto acquamarina e blu. Gobelin fabric "mare"; Ceramic dinner set hand painted "Onde marine".

a tavola!





Vassoio da portata, porta mestoli (ma anche
bottiglie), brocca nel decoro "Onde marine";
Piatto nel nuovo colore Velluto "Acquamarina".
Ceramic table set in Velvet Acquamarine
and "Onde marine" decor.

15.00 pm

POMODORO

I canti delle cicale e i pomodori maturati dal sole: è estate. Il pomodoro ne rappresenta il sapore, il profumo delle nostre cucine, il colore delle nostre tavole, i ricordi della nostra infanzia, rappresenta noi. Non è un' estate italiana senza la salsa di pomodoro fatta in casa, un rito antico che resiste al tempo. La preparazione della salsa di pomodoro è una tradizione nazionale che ha mille letture e varianti, ma ogni volta che verrà aperta una bottiglia si sentirà forte l'odore della terra e di un'identità, difficile da cancellare. Un ricordo che ci accompagnerà ovunque e ci farà sentire sempre a casa.

Insalatiera grande in rosso puntinato, linea classica; Umidiere in rosso puntinato; Vaso orlato medio, in giallo sfumato. Classic salad bowl and cookware pot in red; Yellow plant pot way.

Ricetta

LA POMAROLA TOSCANA

Ingredienti: 1 kg di pomodori freschi ben maturi); 1 cipolla; 2 carote; 1 costola di sedano; 10 foglie di basilico; sale q.b.

Lavare i pomodori e tagliare a pezzi. Mettere nell'umidiera con le cipolle tagliate, il sedano e le carote a fette, le foglie di basilico spezzettate, un giro di olio e il sale. Cuocere a fuoco basso, mescolando ogni tanto, per circa 40 minuti. I pomodori dovranno essere sfatti. Versare i pomodori in un colapasta per eliminare il liquido in eccesso, raccogliendolo e tenendolo da parte. Passare i pomodori con il passa pomodoro nella pentola di cottura. Dovremo ottenere una salsa densa e cremosa. Se troppo densa aggiungere un poco di liquido raccolto in precedenza. Rimettere sul fuoco, aggiustare di sale e portare a bollore. Conservare in barattoli sterilizzati o in congelatore.



La bella vita? Un pomeriggio silenzioso, libero da impegni. Niente fretta, ogni cosa buona ha bisogno del suo tempo. Mentre la nostra pentola culla dolcemente il sugo, pensiamo ad altro. Prendiamoci cura dei nostri spazi, seguiamo le nostre passioni. Godiamo di quanto di bello e di buono abbiamo intorno.

Il portavaso è fondamentale per esaltare la forma, i colori della pianta e fare in modo che sia parte integrante dell'arredamento della casa. Quando annaffiate non lasciate dentro l'acqua, ma dopo un paio d'ore svuotatelo, lasciate scolare ancora e svuotate di nuovo. Questo terrà le vostre piantine lontane da pericolosi ristagni. I nostri portavaso sono torniti e smaltati a mano.



Serie portavasi in tre misure,
disponibili in tutti colori; Tazza classica
rosso puntinato; piatto frutta in Velluto
bianco; Oggetto multiuso in giallo
velluto, tornito a mano; tessuto in
misto cotone "Pinocchio". Plant pot
available in three size and in all color.
Red milk cup; dessert plate in white
velvet; multifunctional object in
velvet yellow.



la bella vita


Serie Orologi torniti e rifiniti a mano, disponibili in tutti i colori velluto; Cornici in ceramica, tagliate e rullate a mano, formato 10x15. Handmade Ceramic o clock and ceramic photo frame.



Tempo prezioso

La nostra produzione artigianale, ci permette di realizzare pezzi di arredo unici e speciali. La nuova serie di orologi è caratterizzata da un design pulito e di grande impatto, che ben si sposa con ambienti moderni ma anche dal gusto più country. Sono realizzati a mano: ogni pezzo viene tornito, rifinito e poi rigato. In seguito alla prima cottura vengono decorati a mano nella decorazione velluta, che gli dona una grande lucentezza. Le lancette sono in finitura rame.





Il rituale del cuore tutto italiano: l'aperitivo. Il sole che scende nel tardo pomeriggio, una fresca bevanda e qualche semplice stuzzichino. La giornata sta per finire, la mente si rilassa e risvegliamo le papille gustative con un drink tra le mani. Un rito importante, dalla preparazione fino all'arrivo del primo "ospite". Perché l'aperitivo è uno stile tutto italiano di godersi la vita, espressione di quel "buon vivere" che tutto il mondo ci riconosce, in una cornice che per la maggior parte delle volte è di una bellezza semplice e verace. Tutti presenti, ognuno con il proprio piattino da custodire e la bevanda preferita.

18.00 pm

APERITIVO




tutti presenti

Tessuto in ciniglia Zigzag
Nuova linea Stoneware: ciotolina, servizio
piatti, insalatiera, mug e tazza caffè, qui in
bianco e blu; Piattini anche da appendere, a
forma di cane, gatto, lui e lei. New
ceramic Stoneware dinner set; Mini
plate, also to hang, shaped like dog, cat,
him and her.

equilibrio

Quello che rende la vita interessante è la creatività, il flusso che porta a nuove idee, la possibilità di osare. La strategia giusta per riuscire? È sempre la stessa: intuito e voglia di rimboccarsi le maniche. Siamo italiani, popolo ingegnoso, famosi per l'arte di arrangiarsi, di rinnovarsi, di rimanere in equilibrio.





Un nuovo incontro, l'amore per l'artigianato e per il nostro lavoro: nasce così la nostra linea in Stoneware. Amiamo l'argilla in tutte le sue declinazioni: la ceramica con i suoi splendidi colori e lo stoneware, con la sua forza e resistenza.

Lo Stoneware è composto da una miscela di materiali naturali, a base di argilla e minerali (quarzo, caolino), di colore non bianco puro e questo lo differenzia dalla porcellana. Viene cotto a una temperatura più elevata rispetto alla terracotta, che ne aumenta la durezza. Lo Stoneware proprio per il suo aspetto, dopo la cottura, prende il nome dalla sua somiglianza con la "pietra", "stone" in inglese. Oltre che in tavola, può essere utilizzato in forno e nel microonde e ha una maggiore resistenza agli urti e agli shock termici.

A photograph of a light blue ceramic basket with two handles, filled with several bottles of soda. The basket is placed on a surface in front of a wall covered in colorful, patterned tiles. A brass faucet on the right side of the frame is dripping water. The word 'libertà' is written in a white, cursive font across the top of the image.

libertà

Ci siamo ispirati alle borse in paglia tipiche della bella stagione, che profumano di fiori, di mare di libertà. Le borse in ceramica sono realizzate a mano: tornite, ovalizzate, rullate e ammanicate. Decorate a mano, sono pezzi unici che si prestano a vari usi: porta piante, portariviste, cesta d'arredo, portaghiaccio e molto altro ancora. Dipende dalla nostra fantasia...

Nuova linea tavola in Stoneware
in bianco e blu. New ceramic
Stoneware dinner set.





20.00 pm
PIZZA

L'Italia in un cibo perfetto: il rosso del pomodoro, il bianco della mozzarella, il verde del basilico. Una bontà unica che tutto il mondo ci invidia. La pizza, regina d'Italia. Quale miglior finale per una giornata trascorsa in famiglia se non una buona pizza, il piatto che mette sempre d'accordo tutti, grandi e piccini con le sue infinite combinazioni di sapori.

la regina

Il Cuocipizza: un oggetto speciale per cuocere in forno e portare in tavola la pizza. Grazie alla sua forma senza bordi sarà facile tagliare la pizza sul piatto e servirla in tavola. Il calore della superficie la manterrà calda e fumante. Mettere sempre il Cuocipizza in forno quando l'apparecchio è freddo. Portare insieme alla temperatura desiderata, estrarre il Cuocipizza, mettere la pietanza da cuocere e infornare.

Cuocipizza in rosso puntinato; Oliera alta, sale pepe in panna puntinato; Scola/porta posate in verde prato puntinato. Kitchen object in light green and cream. Red Terracotta Pizza cooker for oven.

La felicità? Stasera pizza!
Porta allegria e voglia di stare insieme.
Può essere preparata con grande
precisione professionale ma anche
pasticciata dal "pizzaiolo" di famiglia .
La pizza sarà sempre buona, purché
fatta con amore! Prepariamo i piatti
per la nostra pizza del cuore, è pronta!

la felicità





Tovaglia in gobelin Papaveri rossi;
Tea light cuore in verde salvia sfumato;
Nuova linea tavola in stoneware verde.
Gobelin fabric "Red poppies"; New
ceramic Stoneware dinner set.

buona estate



Siamo arrivati alla fine della nostra giornata, fatta di momenti per noi usuali, ma in realtà speciali, ricchi di tradizione, che rendono il nostro paese unico. Protetti dalla luce magica delle lanterne, rilassiamoci con della buona musica e gioiamo di una meravigliosa sera d'estate, la nostra estate italiana.

Lanternes casina, tornite a mano, da appendere; Lanterna con intaglio a cuore in rosso puntinato; Borse in ceramica in due misure, disponibili in tutti i colori velluto; tessuto in gobelin fiori rossi. Ceramic Lantern and bag handmade.



NEGOZI LA GABBIANELLA

PRIMIERO S.MARTINO DI CASTROZZA "La Gabbianella" Francesca, Via Terrabugio n°11, Tel. 340/6413653

SPRESIANO (TV) "La Gabbianella" - "Regalo Chic", Italo e Manu, Via Gritti n°53/55, Tel. 0422/444952

VENEZIA "La Gabbianella" Daniela, San Polo n°1592, Tel. 041/5244891

BARDONECCHIA (TO) "La Gabbianella" Patrizia, Via Medail n°87/A, Tel. 393/8413816

VENTIMIGLIA (IM) "La Gabbianella" Cristina, Via della Repubblica n°4/a, Tel. 0184/357218

LA SPEZIA "La Gabbianella" Valentina, Via Prione n°105, La Spezia, Tel. 0187/778178

VIAREGGIO "La Gabbianella e i Fiori" di Lisa e Manuela, Via Fratti n°284, Tel. 0584/1841823

ISOLA D'ELBA "La Gabbianella" Tiziana e Davide, Via Vicolo Lungo n°1, Capoliveri, Tel. 0565/968435

PISTOIA "Dogliosi" Rossella e Stefania, Via dei Fabbri n°14, Tel. 0573/994328

FIRENZE "Pasquinucci" Filippo & C., Via Gioberti n°134/r, Tel. 055/7189001

CASERTA (CE) "La Gabbianella" Silvia, Via Tanucci n°44, Tel. 333/4689358

AMANTEA (CS) "La Gabbianella" Francesca, Corso Vittorio Emanuele n°86, Tel. 347/9004267

CALTANISSETTA "La Gabbianella" Sharon e Antonietta Cocca, Via Messina n°93, Tel. 0934/973731

CEFALU' (PA) "La Gabbianella" di Michele, Via Roma n°126, Tel. 0921/420895

CORNER

VIGNOLA (MO), "M&M" Miranda, Via Minghelli n°8, Tel. 338/7463175

PONTASSIEVE (FI) "Luigi Fantechi" Pza Washington n°25, Tel. 055/8315634

ROMA "Antiche Arti", Via Casal dei Pini n°7 Loc. Le Rughe, Formello, Tel. 06/90127723

ALBANO LAZIALE (RM) "Ieri e Oggi" Valentino Rosa Liliana, Via Cellomaio n°3 Tel. 06/9323162

SEZZE (LT), "Le Sciccherie di Giò" Giovanna, Via Cappuccini n°23, Tel. 328/1135795

CASSINO (FR), "Sweet Design" Maria, Corso della Repubblica n°57, Tel. 0776/22143

BATTIPAGLIA (SA) "Pomposelli" Via Poseidonia n.18, tel. 0828/307897

NEGOZI e CORNER ESTERI :

CALIFORNIA — USA "My italian decor", 353 Bel Marin Keys Blvd, Novato

OHIO — USA "Solari", 19063 Old Detroit Rd., Rocky River

WASHINGTON — USA "Poggi Bonsi", 911 N 10Th Pl, Renton

TOKYO — GIAPPONE "Kanejin", Shibuya-ku

SOFIA — BULGARIA "Mikra", 4 Yantra Str.

OLANDA "La Gabbianella", "Zus en Zo Eetkado", Riemie. 7101 WINTERSWIJK

FILIPPINE - MANILA "Gift city", 475 Quintin Paredes Str.

La Gabbianella ASSISTENZA CLIENTI Via di S.Ginesè n°252/B LUCCA (TOSCANA)
Tel. 0583/333242 - www.lagabbianella.com - info@lagabbianella.com

