

anni '50. per i primi 20 anni l'azienda fondata da adriano minotti si occupa di produrre mobili, porte e serramenti
50s. for the first 20 years the company, founded by adriano minotti, dealt with the production of furniture, doors and windows

1949

negli anni '60 adriano decide di concentrarsi unicamente sulle cucine moderne, basate sul modello classico americano
in the '60s adriano decided to focus solely on modern kitchens, based on the classic american model

1969

1973 premio internazionale ercole d'oro - 1973 europremio per la tecnologia del mobile - 1975 arriva il riconoscimento della provincia di verona
1973 ercole d'oro international prize - 1973 europremio for furniture technology - 1975 recognition by the province of verona

1973-1975

nel '76 adriano minotti riceve la nomina a cavaliere del lavoro. a seguire, '83 e '87, un nuovo riconoscimento della provincia di verona e il conferimento dell'onorificenza di ufficiale
in '76 adriano minotti is nominated as a knight of industry. renewed recognition by the province of verona and conferment of official honors in '83 and '87

1976-1983

negli anni '90, adriano passa il testimone della gestione aziendale al figlio alberto, che promuove un forte cambiamento verso lo stile minimalista e traghetta il marchio a sinonimo di design di alto livello
in the 90s, adriano passed the leadership baton to his son alberto, who promoted a transformed towards minimalism and ferried the brand to be synonymous with high-level design

1999

nel 2000 il modello atelier riceve l'award mebel moscow, nel 2005 nasce terra la prima cucina con ante e piano in pietra. l'azienda nel 2007 vince l'ambizioso wallpaper design awards e premio regionale marco polo
in 2000 the atelier collection received the mebel moscow award, in 2005 "terra" was born: first all-stone kitchen, doors and worktop. the company won the famed wallpaper design award and the regional marco polo award in 2007.

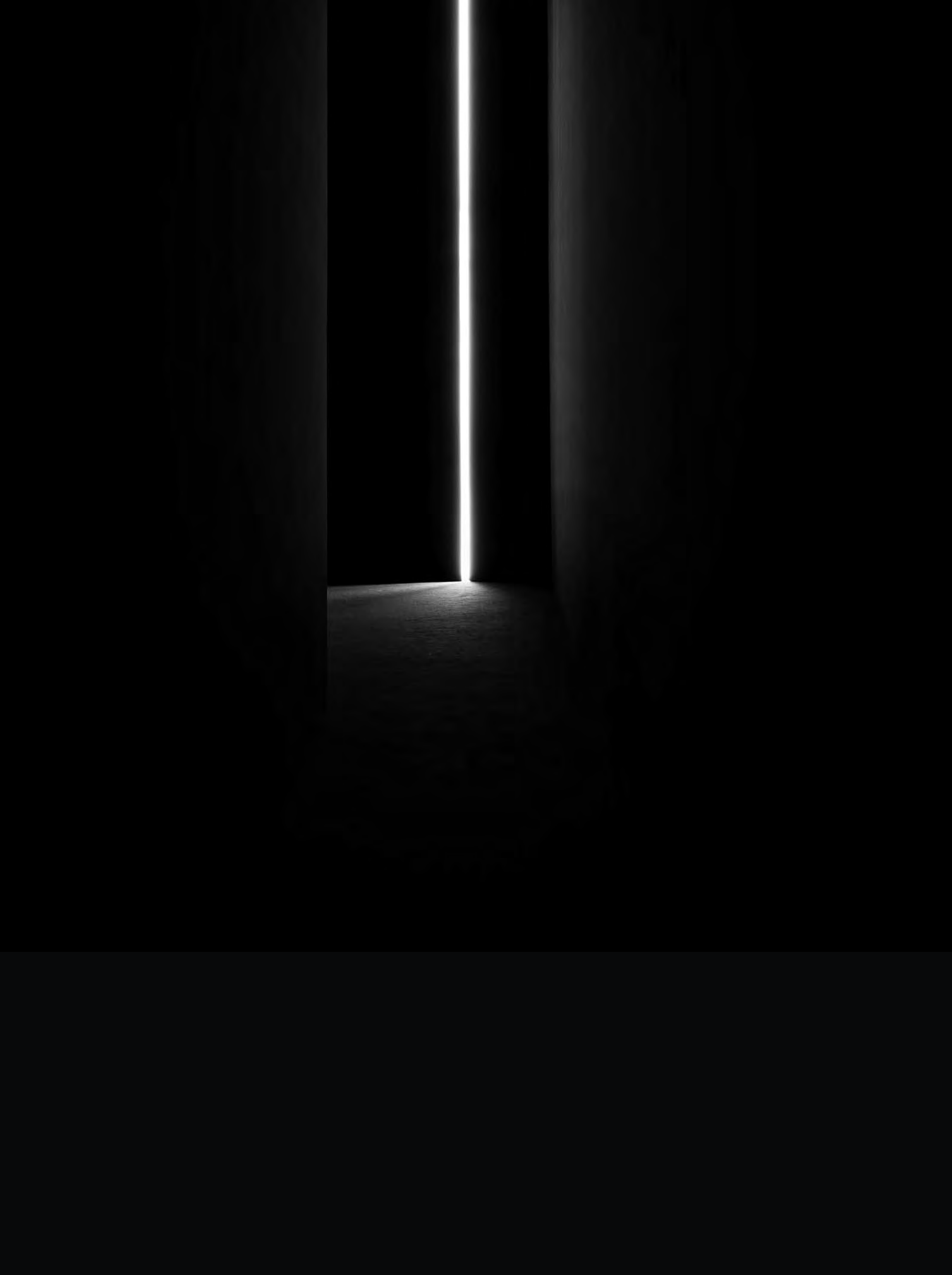
2000-2007

nel 2014 il gruppo asso acquisisce il marchio e guida la progettazione e produzione di minotticucine: una mission che prosegue sotto la direzione artistica di alberto minotti
in 2014 the asso group acquired the brand and lead design and production of minotticucine, a continued mission under the artistic direction of alberto minotti

2010-2014

il 2018 segna un nuovo traguardo importante: la cucina terra in bronzo, disegnata da claudio silvestrin, viene premiata a londra con il designer kitchen and bathroom award
2018 marks an important new milestone: the terra kitchen in bronze, design by claudio silvestrin, earns the designer kitchen and bathroom award in london.

2018-2019



silenzio per gli occhi, quiete per lo spirito. è da questa riflessione che scaturisce la filosofia progettuale di minotticucine. filosofia, non stile, perché per noi la progettazione, prima di ogni altra cosa, è ricerca continua e cammino esistenziale. proponiamo un vero e proprio modo di vivere libero dagli eccessi e dal superfluo. circondati dal frastuono e dal caos della contemporaneità il nostro fare è divenuto costante ricerca del silenzio. un silenzio per gli occhi in grado di liberare la mente, di esaltare la spiritualità e di porre l'uomo al centro del progetto casa. nel nostro vocabolario il vuoto perde la sua connotazione negativa: non è percepito come assenza o mancanza, bensì rappresenta una pausa, un momento di riflessione in cui poter trascendere il materialismo imperante e lasciare spazio all'interiorità. tutto questo si traduce in un rigoroso lavoro di sottrazione, applicato all'intero ambiente domestico. lo spazio abitativo si fa primordiale, privo di ogni aggiunta e spogliato da tutto ciò che può distrarre l'occhio e sporcare la vista. le forme elementari e pure dei nostri prodotti sono il frutto di questo processo. tutto viene ridotto al minimo quasi a voler negare l'intervento dell'uomo sugli elementi: spariscono le maniglie, gli zoccoli, i rubinetti e tutti quei dettagli ostentati tipici del design tradizionale, mentre l'uso dei colori e dei materiali diviene rigoroso ed intransigente. creiamo così volumi monolitici, monocromatici e monomaterici che, nella loro quieta astrattezza e presenza scultorea, non rinunciano ad essere oggetti d'uso quotidiano celando alla vista tutti gli elementi funzionali. la nostra ambizione è riuscire a fare poesia senza rinunciare a quei principi di razionalità e funzionalità che sono le fondamenta del design e della cultura industriale. pietra, legno, metallo, acqua e fuoco sono i depositari della volontà di congelare il tempo. la semplicità estrema, unita all'uso di materiali naturali costituiscono una sfida al vorticoso susseguirsi delle mode effimere e delle tendenze. i materiali naturali hanno la capacità di invecchiare assumendo con il trascorrere degli anni quella patina del tempo, che ne esalta fascino e valenza estetica; fissando il tempo in forme arcaiche, rendiamo eterni i nostri prodotti. il microcosmo minotticucine che viene così a configurarsi è libero dall'eccesso di arredi e di oggetti, dalla ridondanza di materiali e colori. riscopre il valore spirituale del vuoto, la poesia infinita della luce, la forza della materia e la potenza degli elementi naturali. non uno spazio asettico e impersonale bensì un luogo capace di amplificare l'anima, nel quale la neutralità della progettazione cede la parola alla materia e alla soggettività di chi lo abita. il design lascia spazio alla vita. l'individuo torna così ad essere il vero protagonista dello spazio domestico, per troppo tempo invaso e soffocato da una moltitudine di oggetti inutili, partoriti dalla dilagante cultura del consumismo. chi sceglie minotticucine, non acquista soltanto degli oggetti ma sposa un modo di vivere, di vedere e di relazionarsi con il mondo, in un concetto di sartorialità che interpreta la personalità in modo assoluto.



silence for the eye, peace for the spirit this is the design philosophy of minotticucine. philosophy, not style, because for us the design, above all else, is continuous research and an existential journey. we propose a real way of life free from the excess and the superfluous. surrounded by the hustle and bustle of contemporary life, the minotti way is the constant pursuit of silence. a silence for the eye to free the mind, enhance spirituality and put the human at the center of the architectural project. in our vocabulary, void loses its negative connotation: it is not perceived as an absence or lack, but rather represents a pause, a moment of reflection in which to transcend the rampant materialism and leave room for inner reflection. all this results in a precise process of subtraction, applied to the entire home environment. the living space is primordial, without any addition and stripped from everything that distracts the eye and blurs the view. the pure and elementary shapes of our products are the result of this process. everything is minimized as if to deny human intervention on the elements: the handles, skirtings, faucets and all those ostentatious details typical of traditional design disappear, while the use of colors and materials becomes rigorous and uncompromising. in this way we create monolithic, 'monochromatic' and 'mono-material' volumes that, in their quiet abstraction and sculptural presence, do not give up being everyday objects while concealing all functional elements from the view. our ambition is to create poetry without sacrificing the principles of rationality and functionality that are the foundations of design and industrial culture. stone, wood, metal, water and fire are the custodians of the desire to freeze time. the extreme simplicity, combined with the use of natural materials are a challenge to the dizzying succession of passing fads and trends. natural materials have the ability to age nicely, adopting the patina of time which enhances the charm and aesthetic value; setting the time in archaic forms, we strive to make our products eternal. the minotticucine microcosm is free of excess furniture and objects, redundant materials and colors. it rediscovers the spiritual value of the void, the infinite poetry of light, the strength of the material and the power of natural elements. not a sterile and impersonal place but a place capable of amplifying the soul, in which the neutrality of the design surrenders the floor to the material and is center stage to its inhabitants. the design leaves room for life. the individual returns to being the true protagonist of the domestic space, for too long overgrown and choked by a multitude of useless objects, born from the culture of rampant consumerism. whoever chooses minotticucine, not only acquires objects but embraces a way of life, of seeing and interacting with the world, in a concept of customization that interprets personality to its essence.



non molto distante dalla sede, in un piccolo borgo di origine paleocristiana, sorge la chiesa di san giorgio. nelle sue peculiarità conduce a tre concetti base: monocromaticità, monomatericità, maestosità. i suoi volumi puri sono evidenziati dalla presenza della sola luce naturale che filtra grazie alle sue lunghe e strette aperture. entrando c'è il buio ma, quando l'occhio si abitua, si percepiscono "silenzio per gli occhi, pace per lo spirito". inoltre, le zone limitrofe a minotticucine sono riconosciute da sempre come luoghi di lavorazione della pietra. era insito nella cultura attingere alla sapienza e all'alta qualità di queste maestranze. minotticucine ha così iniziato a progettare le proprie cucine con il piano di lavoro in pietra. successivamente anche il lavello è stato realizzato con lo stesso materiale, richiamando l'antica tradizione. un ulteriore passo è stato quello di realizzare i frontali in pietra, ottenendo così la monomatericità.

not far from the headquarters, in a small village of early christian origin, is the church of san giorgio. in its peculiarities are three basic concepts: monochromaticity, mono-material, majesty. its pure volumes are highlighted by the presence of natural light only which filters through thanks to its long and narrow openings. on entrance is darkness but, when the eye gets used to it, one can sense "silence to the eye, peace for the spirit". in addition, the areas around minotticucine have always been well known as places for working stone. it was inherent in the culture to draw on the wisdom and the high quality of these workers. minotticucine therefore started to design its kitchens with the worktop in stone. subsequently also the sink was made with the same material, recalling the ancient traditions.

progetto cucina terra. la terra, con le sue acque, le sue foreste, le sue montagne, è straordinariamente bella nel suo essere, nella sua presenza nuda e silenziosa. contrariamente agli artefatti quotidiani in cui l'uso e la funzione sono predominanti, la terra è ciò che è, indipendentemente da chi siamo, da cosa facciamo e dalle funzioni che le diamo. nel pensare alla cucina terra ho immaginato un oggetto che, per quanto utile e funzionale si manifesti con la stessa forza della natura: solida, atemporale, astratta. ho espresso l'immenso valore della terra con una forma dalla geometria rigorosa e dai materiali naturali - pietra e legno. cucinare su un piano di pietra datato milioni di anni mi fa sentire contemporaneamente reverente e fortunato. l'accostamento a 45° tra il piano di lavoro ed i frontali, unitamente alle piccole gole verticali ed orizzontali, determinano una superficie caratterizzata dalla presenza di geometrie regolari e cadenzate. anche le colonne sono contraddistinte dallo stesso modulo. la nuova era di terra è il bronzo fuso. opera in bilico tra arte e tecnologia, in grado di evolvere gli elementi naturali con l'ingegno dell'uomo ricreando un perfetto equilibrio tra provocazione e semplicità. "una forza pura, in perfetto equilibrio tra forza della natura e forza umana, un elemento di peso e di arte". claudio silvestrin

kitchen project terra. the earth, with its waters, forests and mountains, is extraordinarily beautiful in its being, in its naked and silent presence. contrary to everyday artifacts where use and function dominate, the earth is what it is, regardless of who we are, what we do and the functions we give to it. in thinking about the terra kitchen i imagined an object where usefulness and function manifest themselves with the same force of nature: solid, timeless, abstract. i expressed the immense value of the earth with a strict geometrical shape and natural materials - stone and wood. cooking on a stone worktop dated million years makes me feel simultaneously reverent and fortunate. the juxtaposition at 45° between the worktops and fronts, together with the small vertical and horizontal profiles, determine a surface characterized by the presence of regular and cadenced geometries. the tall units are similarly identified by the same module. the new era of terra is molten bronze. a creation between art and technology, able to advance natural elements by human ingenuity and recreating a perfect balance between provocation and simplicity. "pure strength" in perfect equilibrium between the force of nature and human strength, an element of weight and of art". claudio silvestrin





terra poured cast bronze









terra poured cast bronze









terra





vetro e prezioso tessuto naturale sono gli ingredienti che caratterizzano la forma di questa cucina ideata da alberto minotti. le ante, lucide da sembrare quasi incorporee, sono create dall'aggregazione di vetro, seta e metallo portando un risultato, lussuoso, ricercato eppure lineare e minimal al tempo stesso. la tecnologia utilizzata per realizzare questa cucina è altissima e riesce a unire la potenza e l'atemporalità dei materiali all'ingegno dell'uomo, alla sua creatività e alle sue tecniche più innovative. caratteristica del design la pietra presentata in modo diverso, il piano lavoro è diviso come le basi sotto proposte e per ogni porzione di piano lavoro, ne segue un'altra orientata di novanta gradi dalla precedente. questo sistema va ad enfatizzare la giunzione del piano a vantaggio di un gioco estetico di intrecci atti a rendere infinita la loro estensione nella lunghezza della cucina evitando il vincolo dimensionale della pietra. uno scambio di linee che crea un parallelismo progettuale con gli intrecci del tessuto. le rotture del piano rendono invisibile nell'estetica la proposta delle colonne con gli elettrodomestici che emergono automaticamente dal piano lavoro quando servono, salvo poi ritornare nascoste una volta terminato il loro uso.

glass and precious natural fabric are the ingredients that characterize the shape of this kitchen, signed alberto minotti. the doors, polished to seem almost incorporeal, are created by the aggregation of glass, silk and metal, forming a luxurious, refined linear and yet minimal result. the technology used to make this kitchen is very high and manages to combine the power and timelessness of the materials with the ingenuity of man, his creativity and the most innovative techniques. characteristic of minotti's design, the stone is presented differently. the work top is divided in the same way as the bases and each piece follow one another at ninety degrees from the previous one. this system emphasizes the joints of the worktop to the advantage of an aesthetic game of intertwining with the goal of lengthening and replicating them infinitely, thus deceiving the dimensional constraint of the stone. the exchange of lines also creates a design parallelism with the weaving of the fabric. and again, the breaks in the worktop make the columns disappear aesthetically with appliances that emerge automatically from the work surface when needed, but hide again after use.









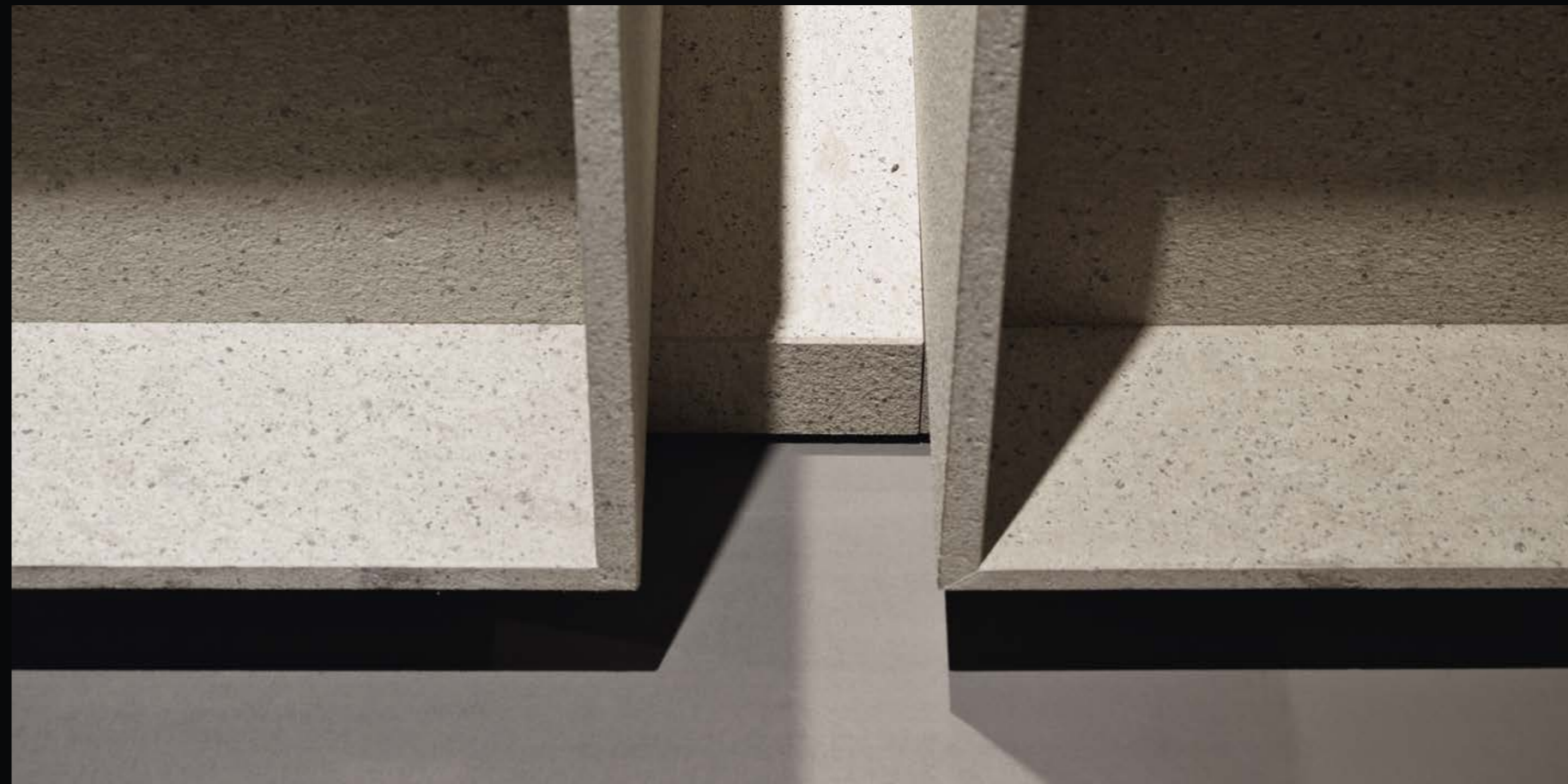


la cucina a blocchi. cubico nella forma ogni blocco ha la sua funzione. anima si propone con dettagli esclusivi in perfetta armonia alla pietra, che diventa il materiale più adatto per una cucina fatta di un forte spirito tangibile. la giunzione del piano di lavoro, dettaglio congenito e imprescindibile di tutte le superfici ampie realizzate con materiali naturali, rappresenta un ostacolo alla continuità visiva. per cancellare questo segno la cucina è in blocchi staccati. ogni singolo elemento, cubico, ha una funzione diversa e autonoma: cottura, preparazione e lavaggio. l'introduzione tecnica più significativa di anima è rappresentata dalla pedana sulla quale vengono posizionati i blocchi. arretrata e nascosta è una struttura estremamente funzionale poiché racchiude tutte le impiantistiche aggiungendo alla cucina l'ergonomia di uno zoccolo.

the block kitchen. each block is a cube with its own function. anima is proposed with exclusive details in perfect harmony with the stone, which becomes the most suitable material for a kitchen made with a strong tangible spirit. the joints of the worktop, a congenital and essential detail of all the large surfaces created with natural materials, represents an obstacle to visual continuity. to eliminate this sign the kitchen is in detached blocks. every single element, cubic, has a different and autonomous function: cooking, preparation and washing. the most significant technical advancement of anima is its platform on which the blocks are positioned. moved back and hidden, it is an extremely functional structure as it includes all the systems adding to the kitchen the ergonomics of a plinth.











anima





anima







è una magia. giocando con i gradi angolari delle superfici verticali e orizzontali, siamo riusciti a far sparire il piano, che c'è ma non si vede. l'alchimia è resa possibile dal perfetto taglio a 45° tra le ante e il piano: i due elementi combaciano, mimetizzando gli spessori e regalando leggerezza a tutto il blocco cucina. sottraendo il piano abbiamo ancora una volta sposato e concretizzato quello spirito minimalista che contraddistingue ogni nostra evoluzione. gandhara è caratterizzata da gole con linee orizzontali che enfatizzano la lunghezza della cucina allungando il punto di vista. il piano di lavoro si presenta con i bordi a 45° permettendo una giunzione pulita e continua con le ante, anch'esse con taglio identico. Si tratta della prima nostra creazione in cui il piano di lavoro e i frontali dei cestoni combaciano al millimetro. un'armonia di forme in equilibrio che, riteniamo, è in grado di esprimere il proprio potenziale nei toni scuri.

it's magic. playing with the angular degrees of vertical and horizontal surfaces, we managed to make the worktop disappear. it's there but can not be seen. this alchemy is made possible by the perfect 45 ° cut between the doors and the top: the two elements fit together, camouflaging the thicknesses and giving lightness to the whole kitchen unit. by subtracting the worktop we have once again married and realized the minimalist spirit that distinguishes our every evolution. gandhara is characterized by grooves with horizontal lines that emphasize the length of the kitchen lengthening the point of view. the worktop is presented with 45 ° edges allowing a clean and continuous joint with the doors, also with an identical cut. this is our first creation in which the worktop and the fronts of the baskets match to the millimetre. a harmony of balanced forms that, we believe, is able to express its potential in dark tones.













le linee di hanami prendono linfa vitale dal giappone. siamo abituati nel vedere una parete con porte e finestre, in giappone la parete è shoji e racchiude tutto in un unico disegno. leggerissime in carta e legno, rende possibile il passaggio della luce, come una finestra, grazie alla carta e invece i listelli in legno diventano maniglie per aprire, come porte, le pareti verso un'altra stanza oppure verso un esterno. di forte ispirazione hanami sfrutta come la parete shoji, l'insieme di listelli in legno come maniglie. i listelli creano dei giochi di ombra e luce atti nel nascondere le fughe del mobile e il legno come sua massima espressione viene proposto in chiave monomaterica sia sull'anta che nella maniglia che si adatta a varie soluzioni di aperture come l'anta intera, doppio cestone e cassetti, in tutti i casi i segni spariscono all'occhio in uno specifico e ordinato schema compositivo di listelli. un collettivo emozionante fatto di elementi singoli che diventano un tutt'uno agli occhi. l'essenza giapponese dei ciliegi in fiore.

the lines of hanami originate in japan. in this far-eastern land, the wall is shoji: without doors or windows, it contains everything in a single design. lightweight in paper and wood, it filters the light in a natural way almost like an opening, a window. and again, its wooden slats mimic the function of the doors becoming opening handles and lead to another room or the outside. like this linear game of natural materials and geometric balances, hanami uses the set of wooden slats as handles, creating a simultaneous interplay of shadow and light that hide the joints of the furniture piece. wood as its maximum expression is proposed in a single-material key on both the doors and the handles and adapts to various solutions of openings: from the whole door, to the double basket and to the drawers. in all cases the signs disappear before the eye in a specific and ordered compositional scheme of strips. an exciting collective made of individual elements that become one to the eye. combined with stone tops, it reproduces the japanese essence of cherry blossoms.





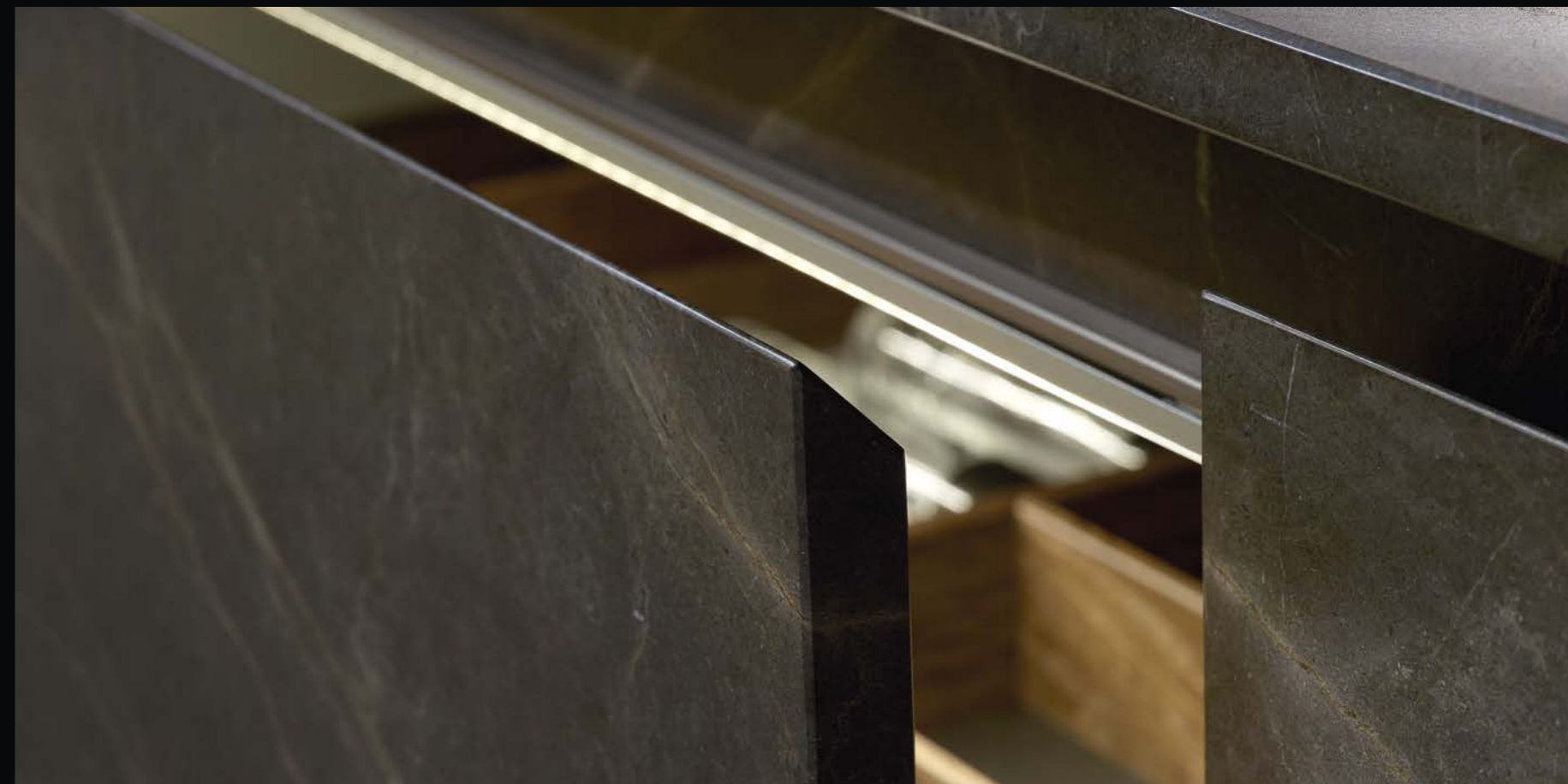


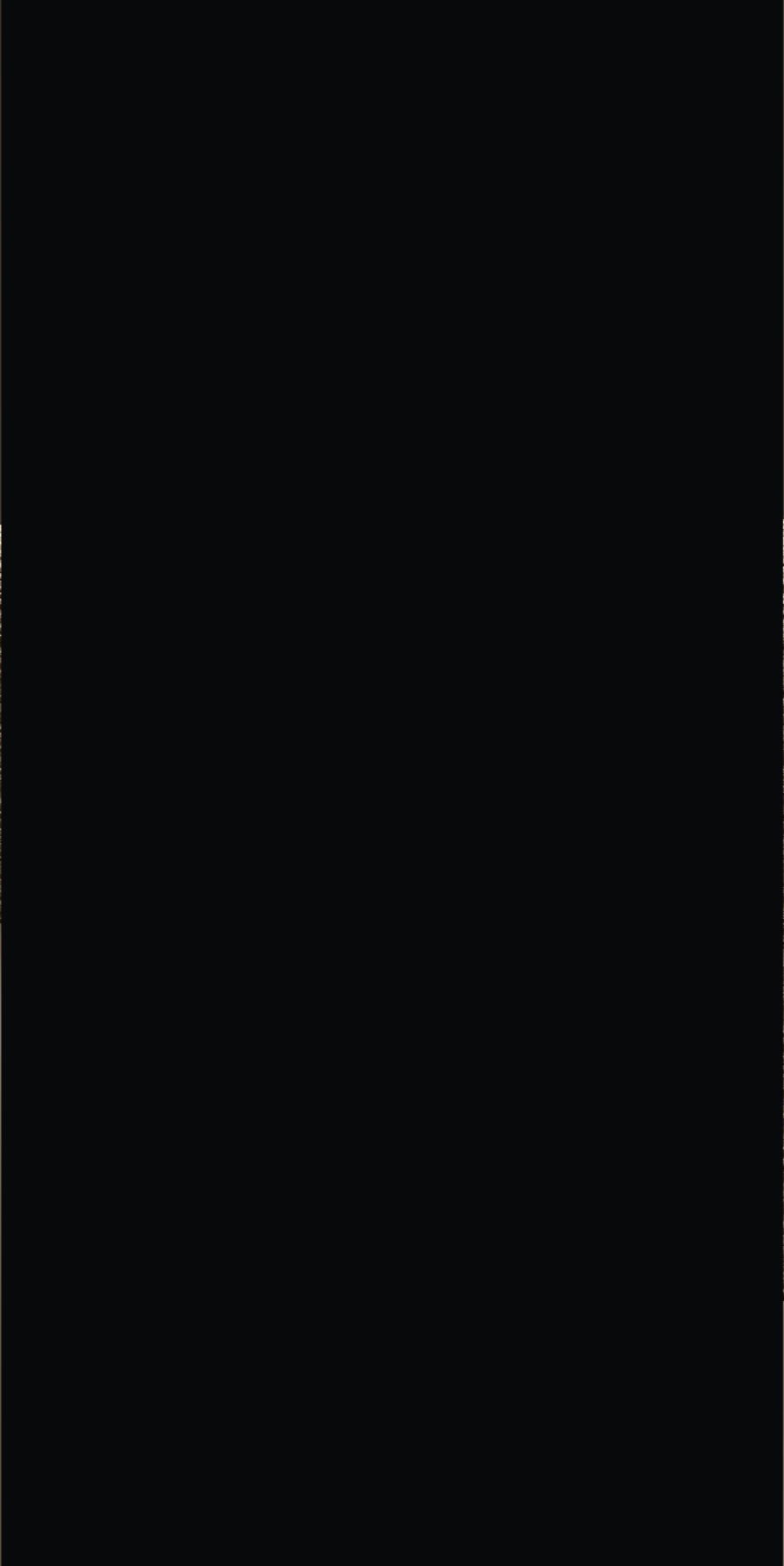


probabilmente la più versatile tra le nostre produzioni, conserva integro il sapore forte e senza tempo della roccia. in atelier, viene lasciata libera espressione alla naturalità dell'elemento che si ribella alla tecnica umana e si mostra in tutta la sua forma, grezza e genuina. sviluppata in orizzontale, trasuda artigianalità grazie alla costa a spacco. lateralmente, il piano non è tagliato di netto ma scalpellato: una particolarità che rende questa composizione un'autentica emozione. la costa a spacco è dunque una vera e pura empatia che abbiamo traslato anche su banconi di altri modelli. atelier è la cucina progettabile per antonomasia grazie alle molteplici varianti di finiture e di composizione disponibili. il piano di lavoro è protagonista e può essere personalizzabile: oltre che a spacco, può avere la costa retta o bistellata a 60° per esaltare la pulizia e la leggerezza del piano stesso.

probably our most versatile offering, it preserves the strong and timeless values of rock. with atelier, free expression is given to the naturalness of the element that rebels against human technique and expresses itself in all its raw and genuine form. developed horizontally, it exudes craftsmanship thanks to the split edge. laterally, the worktop is not clean cut but chiseled: a particular that makes this composition an authentic emotion. the split edge is therefore true and pure empathy that we have used also on counters of other models. atelier is the quintessential kitchen design thanks to the many variations of available finishes and composition. the worktop is the protagonist and can be customized: as well as split, it can have a straight or a ribbed 60 ° edge to enhance its cleanliness and lightness.









“non entri chi non sa di geometria”: è questa frase del filosofo greco platone ad averci ispirato. rispettando la purezza geometrica delle forme essenziali, abbiamo fatto salire sul piedistallo le linee che dal basso corrono verso l’alto, spingendo all’estremo il principio della sottrazione. gli elementi naturali combaciano e si completano tra loro ed un esempio eccellente ne è l’incontro raffinato, semplice ed elegante. inca si presenta con un ritmo verticale dato dalle gole che scandiscono il modulo della composizione. lo spessore del piano di lavoro annega nello spessore delle ante disegnando un’unica linea perimetrale che unisce, senza alcuna distrazione visiva, materiali e finiture diverse. rimangono protagoniste la verticalità e le lavorazioni a 45° offrendo alla cucina un’identità di volume unico. le colonne ad essa abbinata presentano le stesse gole verticali.

“let no man ignorant of geometry enter here”: it is this sentence of the greek philosopher plato which has inspired us. respecting the geometric purity of the essential forms, we have raised the lines on the pedestal that run upwards from the bottom, pushing the principle of subtraction to the extreme. the natural elements match and complement each other in an exquisite example of a refined, simple and elegant combination. inca presents itself with a vertical rhythm given by the channels that punctuate the form of the composition. the thickness of the worktop blots out the thickness of the doors by drawing a single perimeter line that unites, without visual distraction, different materials and finishes. the verticality remains the protagonist and the 45 ° door edges and worktop uniquely characterize the kitchen volume identity. the associated columns have the same vertical channels.





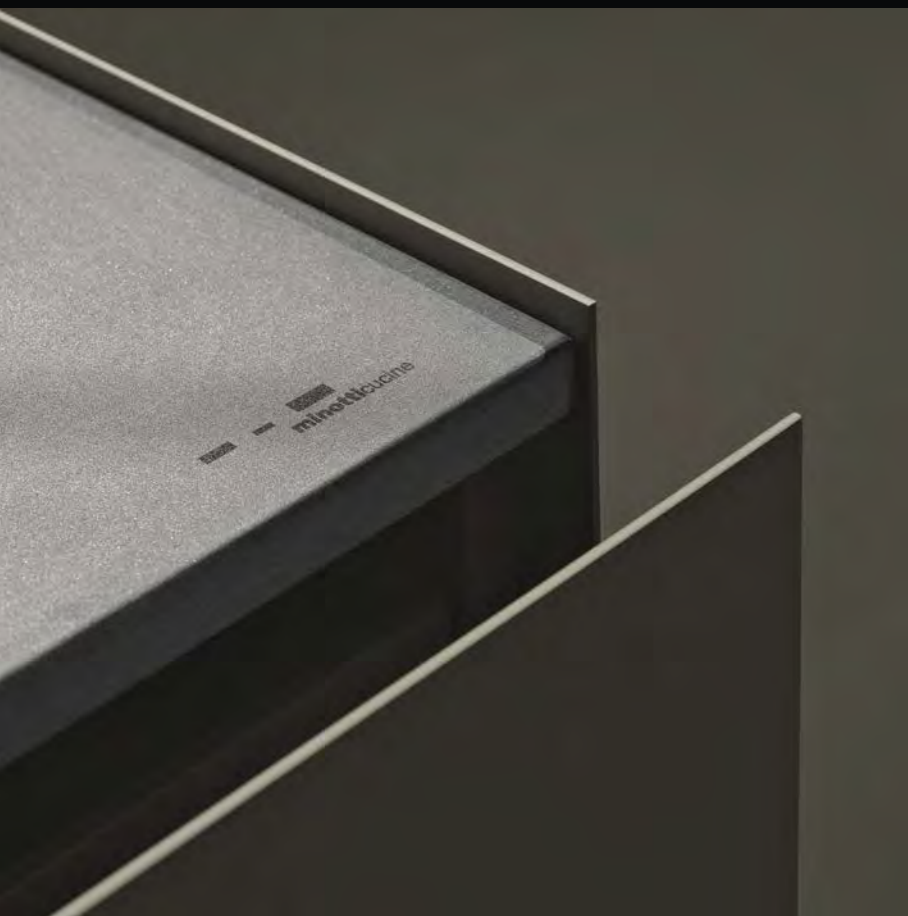




è sospesa e sembra volare. o il suo contrario: è saldamente ancorata a terra, come un naturale prolungamento del pavimento. di più, coniuga l'una e l'altra dimensione, proponendosi in doppia profondità. in alluminio, tanto leggero quanto resistente, nasconde in realtà un cuore di pietra e un piano solido, alto tre centimetri. uno spessore importante che abbiamo annullato e nascosto in soli sette millimetri. così infinitesimale è infatti la parte di anta che sporge dal bordo superiore della composizione, contenendo il piano e diventando funzionale all'apertura e chiusura dei moduli su cui non ci sono maniglie o gole. cucina dai volumi scultorei, maya può essere composta da basi singole, in appoggio a terra oppure sospese, e da basi a doppia profondità.

it is suspended and seems to fly, or its opposite: it is firmly anchored to the ground, like a natural extension of the floor. moreover, it combines both dimensions proposed in double depth. in aluminum, as light as it is resistant, it actually hides a heart of stone and three-centimeter high solid worktop: a major thickness that we have nullified and hidden in only seven millimeters. in this way the protrusion of the upper edge of the composition is infinitesimal, containing the top and becoming functional when opening and closing the modules with no handles or channels. a kitchen with sculptural volumes, maya can be composed of single bases, resting on the floor or suspended, and double-depth bases.





la pietra e i materiali naturali con cui creiamo tutte le nostre composizioni resistono al tempo e ai suoi elementi da millenni. e continuano a farlo anche quando la cucina rompe i confini della casa per uscire e colonizzare gli spazi esterni con una duplice funzione: impreziosire l'outdoor e cuocere, grigliare, cucinare. in incline, che sposa alla perfezione i principi del minimalismo e del silenzio visivo, si incontrano molte peculiarità tutte racchiuse in un monoblocco, monomaterico inclinato. una perfetta angolatura permette la fruizione di ciascun lato per formare una composizione che, senza elementi di discontinuità, si propone essa stessa come elemento unico e di rottura, protagonista assoluta. molto più di un'isola cucina, incline si presenta come uno scoglio nel verde di casa. cucina monoblocco da esterno ha un'anima in acciaio inossidabile austenitico, barbecue a gas con coperchio scorrevole in pietra. vasca in pietra con piletta nascosta dove l'acqua fuoriesce da un foro praticato direttamente nella pietra. in testa, due cestoni in acciaio inossidabile autentico si aprono mediante guide a sfere, anch'esse d'acciaio.

the stone and the natural materials with which we create all our compositions resist time and its elements for millennia, and continue to do so even when the kitchen breaks the boundaries of the house to get out and colonize exterior spaces with a dual function: embellish the outdoor and barbecue, grill, cook. in incline, which perfectly marries the principles of minimalism and visual silence, we meet many peculiarities all contained in an inclined monomaterial monoblock. a perfect angle allows the use of each side to form a composition that, without elements of discontinuity, presents itself as a unique and groundbreaking piece, the absolute protagonist. much more than a kitchen island, incline looks like a rock in the gardens. an outdoor monoblock kitchen, it has a core in austenitic stainless steel, gas barbecue with sliding stone cover. a stone sink with hidden drain and the water source straight from a hole in the stone. at the end, two austenitic stainless steel baskets open by means of ball guides, also made of steel.



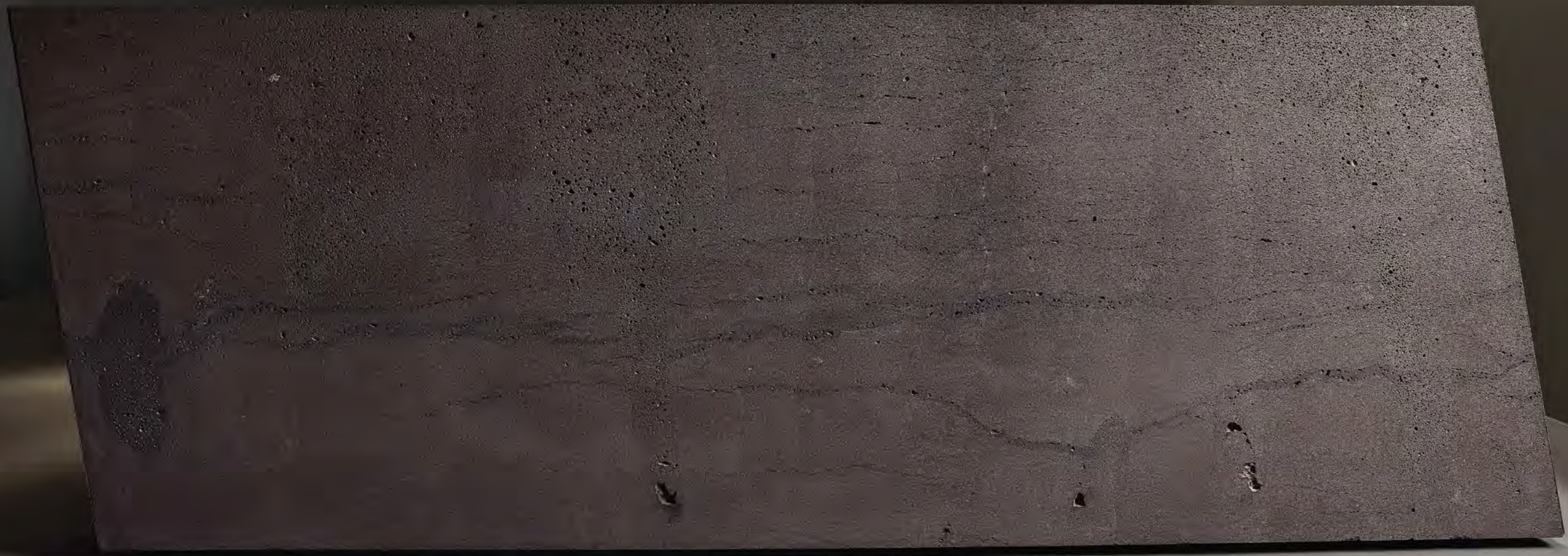






incline





2019

minotticucine is a brand of asso spa
via brennero 41-43
37029 san pietro in cariano
verona italia
t +39 045 6835111
f +39 045 6835151
info@minotticucine.it
www.minotticucine.it