



Refettorio  
Ambrosiano

# 13 Tavoli

*per il Refettorio*

*Ambrosiano*

Mario Bellini  
Pierluigi Cerri *con* Philippe Casens

Aldo Cibic

Antonio Citterio

Michele De Lucchi

Terry Dwan

Giulio Iacchetti

Piero Lissoni

Alessandro Mendini

Fabio Novembre

Franco e Matteo Origoni

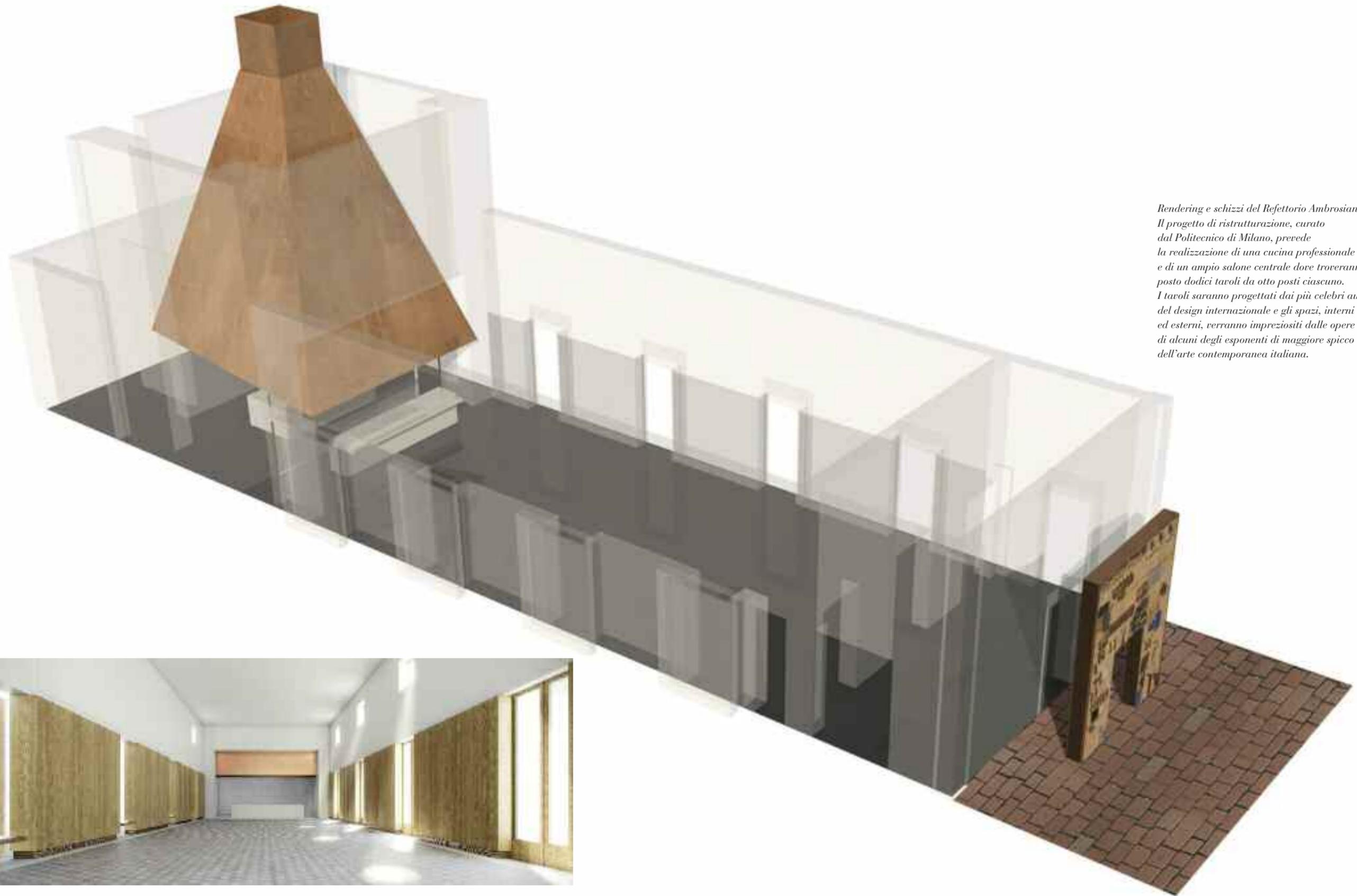
Italo Rota

Patricia Urquiola

Tables

for the Refettorio

Ambrosiano



*Rendering e schizzi del Refettorio Ambrosiano. Il progetto di ristrutturazione, curato dal Politecnico di Milano, prevede la realizzazione di una cucina professionale e di un ampio salone centrale dove troveranno posto dodici tavoli da otto posti ciascuno. I tavoli saranno progettati dai più celebri autori del design internazionale e gli spazi, interni ed esterni, verranno impreziositi dalle opere di alcuni degli esponenti di maggiore spicco dell'arte contemporanea italiana.*





Refettorio  
Ambrosiano

Sotheby's  
non applica i diritti d'asta  
sulle opere in catalogo.

*Sotheby's  
doesn't apply auction fees  
on the works displayed  
in the catalogue.*

# 13 Tavoli *per il Refettorio Ambrosiano*

Tables  
for the Refettorio  
Ambrosiano

*Asta di beneficenza*

16 dicembre 2014  
Via Broggi, 19  
Milano  
18:00

*Charity Auction*

16th December 2014  
Via Broggi, 19  
Milan  
06.00 pm



Sotheby's

## Il Refettorio Ambrosiano: l'arte della solidarietà

Dall'idea dello chef Massimo Bottura e di Davide Rampello, con il coinvolgimento della Curia Arcivescovile della Diocesi di Milano, la Caritas Ambrosiana realizzerà un refettorio all'interno delle strutture della parrocchia di San Martino in Greco di Milano affinché diventi spazio di condivisione e luogo di incontro tra solidarietà e arte.

La situazione odierna di grande spreco di cibo ha suggerito l'opportunità di offrire ai poveri piatti di elevata fattura cucinati con le eccedenze di EXPO, preparati dapprima dai grandi chef del mondo e in seguito da cuochi e volontari appositamente formati.

Il Refettorio Ambrosiano verrà realizzato all'interno di un teatro, risalente agli anni trenta, messo a disposizione della parrocchia di San Martino in Greco, storico quartiere milanese, e rappresenterà uno spazio in cui la bellezza dell'atto dell'offerta di cibo e conforto si manifesti in un'atmosfera valorizzata dal meglio della produzione di arte e di design italiani contemporanei. Infatti, oltre ai grandi chef, molti artisti e designer hanno proposto le loro opere d'arte e l'arredo per il Refettorio.

Il poveri hanno diritto a una vita dignitosa e il Refettorio li ospiterà in un luogo buono e bello: buono perché solidale, ma anche bello perché la bellezza crea relazioni e dialogo, oltre che emozioni.

Il Refettorio Ambrosiano vuole essere un luogo di educazione della comunità per rigenerare i legami tra le persone attraverso la solidarietà e la conoscenza reciproca. Sentimenti e situazioni che si sperimentano in famiglia quando ci si mette a tavola e in Comunità quando nell'incontro si supera l'estraneità e l'individualismo.

Lo spazio non sarà solo un refettorio, ma sarà anche il luogo per offrire incontri culturali e di educazione alimentare e artistica per tutto il quartiere e la città di Milano.

Il Refettorio Ambrosiano costituirà, dunque, uno dei segni visibili che la Chiesa Ambrosiana donerà alla città come lascito al termine di EXPO 2015.

Caritas Ambrosiana

## Refettorio Ambrosiano: The Art of Solidarity

*The internationally renowned chef Massimo Bottura and the curator of the Pavilion Zero of the Expo 2015 Davide Rampello, in collaboration with the Diocesan Curia of Milan and the Caritas Ambrosiana, will create a refectory within an ex-theatre in the suburbs of Milan giving birth to a unique space where solidarity and art meet.*

*The refectory, in fact, will host artworks made by some of the most important Italian contemporary artists as well as world renowned designers, who will transform a simple soup kitchen into a unique space where poor people can feed both their mouth and their soul. As a great act of condemnation against the food waste, all the guests of the Refettorio Ambrosiano will taste meals made by some of the most famous chefs of the world using the surplus ingredients coming from the great organization of the Expo 2015.*

*Also poor people have the right to have a decent life and the Refettorio Ambrosiano will welcome them in a place which will be both "beautiful and good": good because it is a place of solidarity and beautiful because the beauty of art creates emotions as well as dialogue and relationships.*

*We hope that these people can experience again the act of enjoying a meal together, as they do with their families, because we want them to feel again part of a community.*

Caritas Ambrosiana

## Dal Tavolo alla Tavola

*“Gli animali mangiano cibo crudo, senza prepararlo, ognuno per sé, ma noi uomini abbiamo inventato il mangiare insieme, la tavola, polo verso cui convergiamo ogni giorno. Ma cosa fa di un tavolo una tavola? Innanzitutto il fatto di incontrarsi guardandosi in faccia, comunicando con il volto la gioia, la fatica, la sofferenza, la speranza che ciascuno porta dentro di sé e desidera condividere. Sì, pranzare o cenare insieme non è mai anonimo: qualcosa dell’istante dell’evento si iscrive profondamente in noi e certi momenti pur effimeri assumono un profumo di eternità.”<sup>1</sup>*

diventare il vero emblema del grande progetto di arte e solidarietà che è il Refettorio Ambrosiano. Un progetto bello perché corale, non solo nel suo offrirsi a una comunità intera, ma soprattutto nella partecipazione collettiva di un numero formidabile di protagonisti eccellenti.

Di seguito sono presentati i tredici tavoli realizzati dai designer, alcuni dei nomi di maggiore spicco del panorama italiano e internazionale, che hanno voluto offrire il proprio contributo autoriale a questa straordinaria iniziativa di bellezza e generosità. I tredici progetti sono corredati da un testo autografo dell’autore a testimonianza della grande ispirazione che il progetto del Refettorio Ambrosiano ha esercitato su ognuno di loro per la realizzazione della propria opera. Grazie a Sotheby’s, che ci ha sostenuto nella pianificazione di questa asta di beneficenza, e all’azienda Riva1920, che parteciperà producendo i sessantacinque pezzi in vendita, sarà possibile a tutti dare un contributo concreto a questo inedito progetto che coniuga etica ed estetica. Ciascun tavolo recherà il marchio del Refettorio, il logo dell’azienda produttrice e la firma dell’autore: ciò renderà queste opere oltre che dei veri e propri pezzi unici non riproducibili, dei meravigliosi gesti di generosità.

Ci auguriamo, perciò, che anche per voi tutti gli splendidi oggetti raccolti in questa piccola collezione da *tavoli* diventino *tavole*.

Davide Rampello, *Ideatore e curatore*

## Not Just a Table

*From the Round Table to the The Last Supper the object of the table has always played a significant symbolic role. The table is a place where to meet and confront, a place where to share, understand and welcome the others. No other emblem, then, can better represent the great project of art and solidarity that is the Refettorio Ambrosiano.*

*For the very first time, the best of Italian artists, designers and chefs have gathered to contribute to the creation of this unique place of beauty and generosity, offering their works of art.*

*In this catalogue, you can find the 13 tables that some of the most important designers of the Italian scene have designed specifically for the refectory. All the projects are presented here along with brief texts written by the authors themselves who wanted to express their sources of inspiration.*

*Thanks to the collaboration with Sotheby’s, who has planned the auction, and with the Italian wooden furniture company Riva1920, who will produce the tables, everyone can support this charity project purchasing a beautiful object, both aesthetically and ethically.*

*Each table will be manufactured in six copies: the first one will be put in the refectory, while the other five will be put up for auction. Each piece will be unique, since it will have the original logo of the Refettorio Ambrosiano, the brand of Riva1920 and the signature of the author who have designed it.*

*Buying one of the 13 tables of the Refettorio Ambrosiano is more than a simple purchase of a beautiful piece of furniture: it is, above all, a gesture of great generosity.*

Davide Rampello, *Project Creator and Curator*

<sup>1</sup> Enzo Bianchi, *Il pane di ieri*, Einaudi, Torino 2008, p. 34.

Mario Bellini

## Tavola Armonica

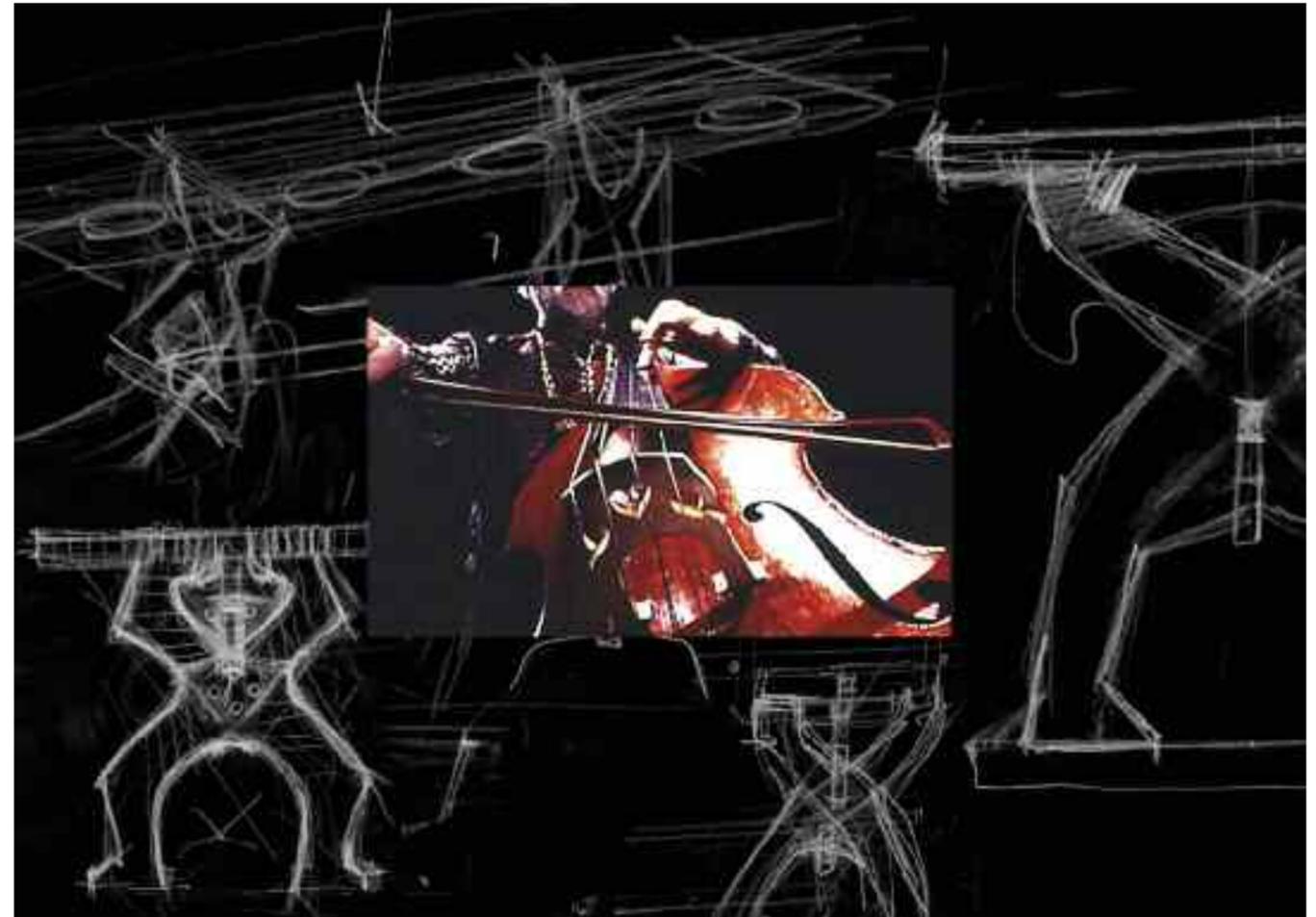
- Tavola come elemento amplificatore in grado di far risuonare voci, esperienze, emozioni.
- Tavola che, come uno strumento musicale, si fa mezzo per un linguaggio comune.
- Supporti\* come ponti in grado di elevare e sostenere momenti di intensa condivisione.
- Ponti che uniscono storie di vita distanti: collegano, relazionano, legano.
- Ponti che equilibrano e moderano tensioni.
- Tavola in legno, come elemento storicamente e culturalmente imprescindibile per la realizzazione di uno strumento in grado di generare la migliore delle armonie, quella del dialogo e della condivisione.

\* Sono la riproduzione ingrandita dei "ponticelli" che tendono le corde di un contrabbasso; ma anche una rivisitazione della tipologia classica dei tavoli fratino.

Tavolo rovere massello.  
Top in rovere, sostegno in acero.  
Finiture olii naturali.

*Solid oak dining table.  
Oak wood top. Maple wood base.  
Natural oil finish.*

75 x 250 x 80 cm



Pierluigi Cerri  
con  
Philippe Casens

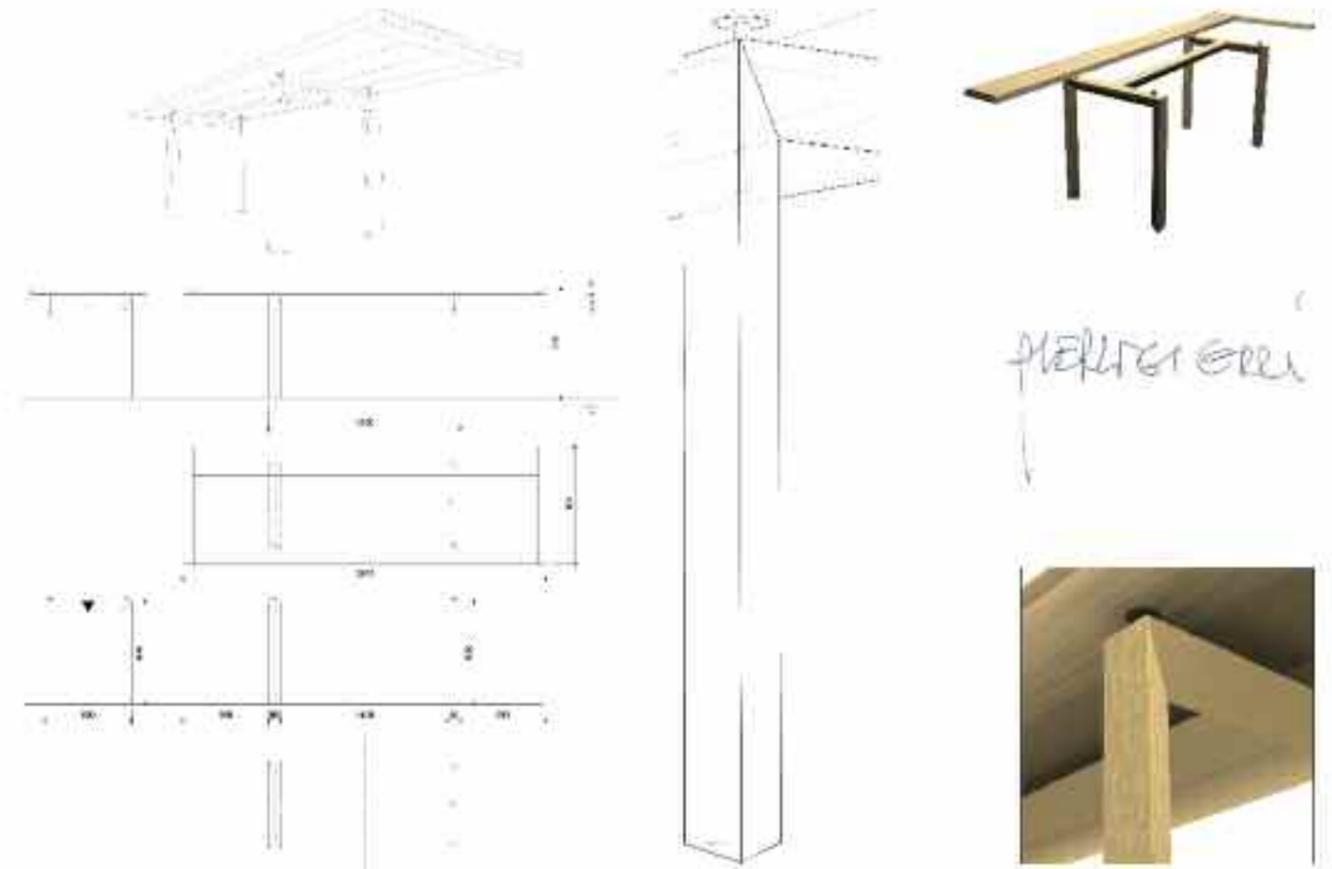
**Otto**

Chi ama l'architettura e il mestiere dell'architetto ha in mente di disegnare, prima o poi, un tavolo.

Non tanto per affrontare il tema, che ci assilla dai tempi di Platone, dei conflitti tra forma e uso, ma perché il tavolo è un piccolo edificio, che spesso riassume la visione del mondo del suo autore; è il manifesto della sua architettura. **Otto** è un tavolo pensato con un grande risparmio di elementi espressivi e strutturali in nome della sua destinazione d'uso: l'Ospitalità.

*Pierluigi Cerri*

Tavolo rovere massello.  
Top in rovere, sostegno in ferro colorato.  
Finiture top olii naturali.  
*Solid oak dining table.  
Oak wood top. Coloured iron base.  
Natural oil finish.*  
75 x 250 x 80 cm



Aldo Cibic

## Piedone

L'ambizione era di fare un tavolo che fosse sempre esistito, che non avesse virtuosismi di design, ma che essendo sempre esistito potesse esistere ancora per sempre.

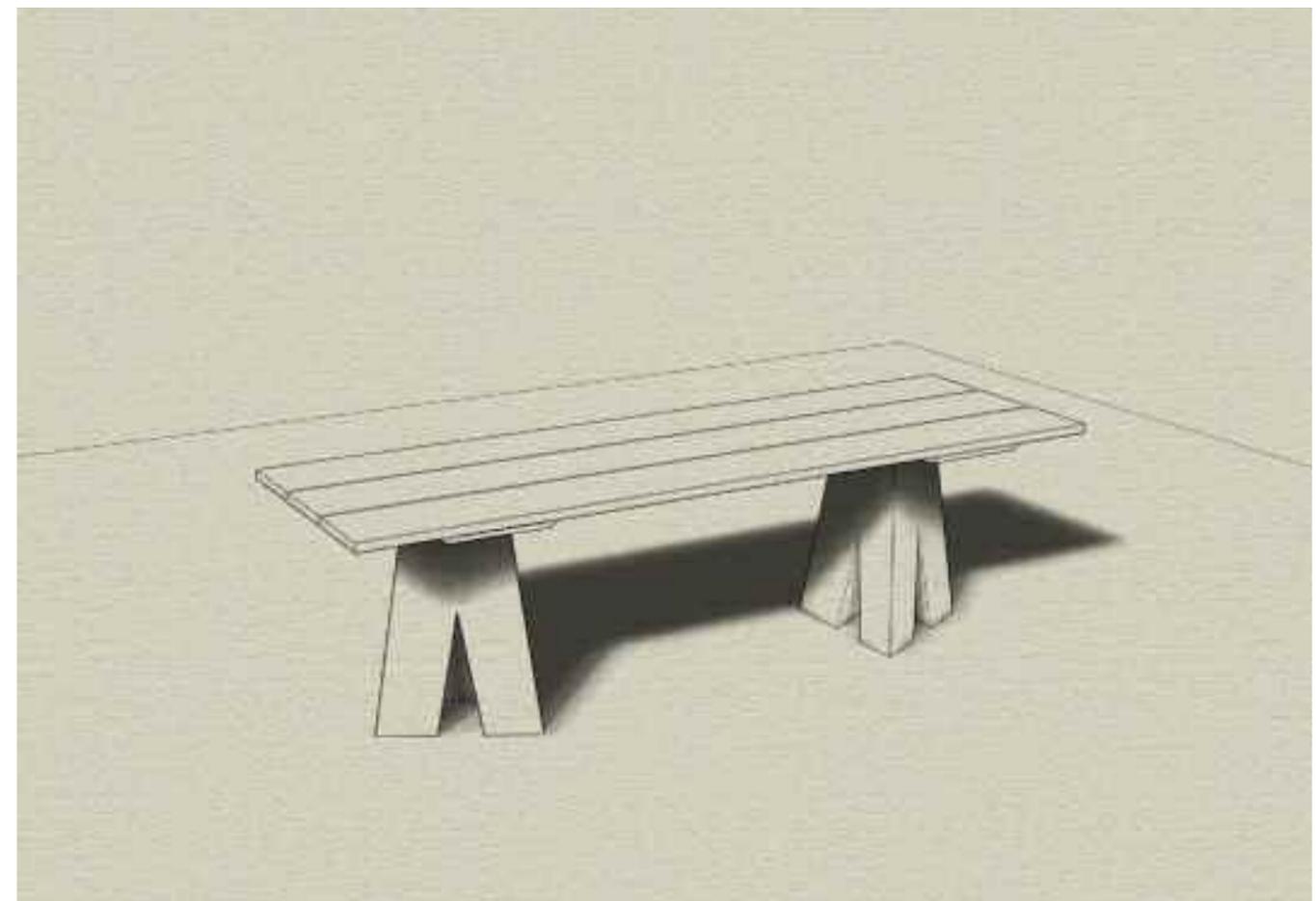
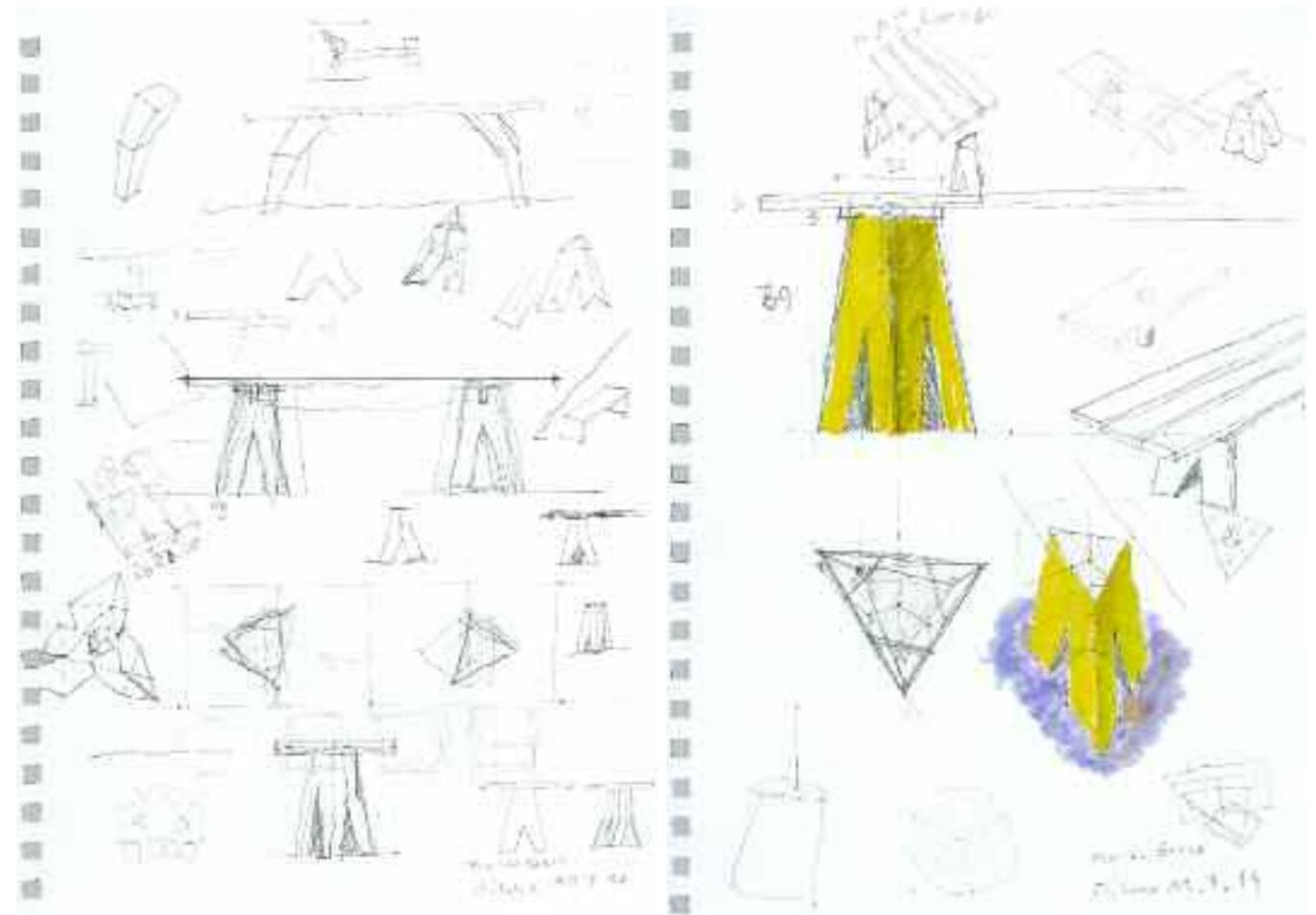
È per questo che, se per un tavolo la quantità di legno che ho pensato di utilizzare è tanta, è di fatto un piccolo capitale, che se un giorno chi lo possiede volesse, avrebbe comunque la possibilità di farne tanti altri usi.

*Aldo Cibic*

Tavolo rovere massello.  
Gambe scavate in un blocco di massello.  
Finiture olii naturali.

*Solid oak dining table.  
The table legs are carved out  
from a solid wood block.  
Natural oil finish.*

75 x 250 x 80 cm



Antonio Citterio

## Convivium

Il tavolo **Convivium** concepito per il Refettorio Ambrosiano non vuole essere un prodotto fine a se stesso, formale realizzazione di un disegno, bensì contenitore reale di un progetto concreto. Il tavolo diventa punto di riferimento nel progetto del refettorio in quanto luogo centrale di incontro, comunione e scambio.

Un concetto di centralità reale, espressione della tipica tradizione italiana: passione nella preparazione e nel consumo dei cibi, rito che si svolge intorno al tavolo generando un senso di appartenenza tra le persone riunite in quell'occasione.

I materiali impiegati rimandano all'idea del riuso: il legno scelto per il tavolo proviene dalle "briccole" di Venezia, i pali in legno di quercia piantati sul fondale della laguna per segnare i canali navigabili, sostituiti ogni 5-10 anni a causa dell'usura. Il vassoio centrale è in marmo di Carrara ed è destinato a ospitare piccoli vasi per piante aromatiche.

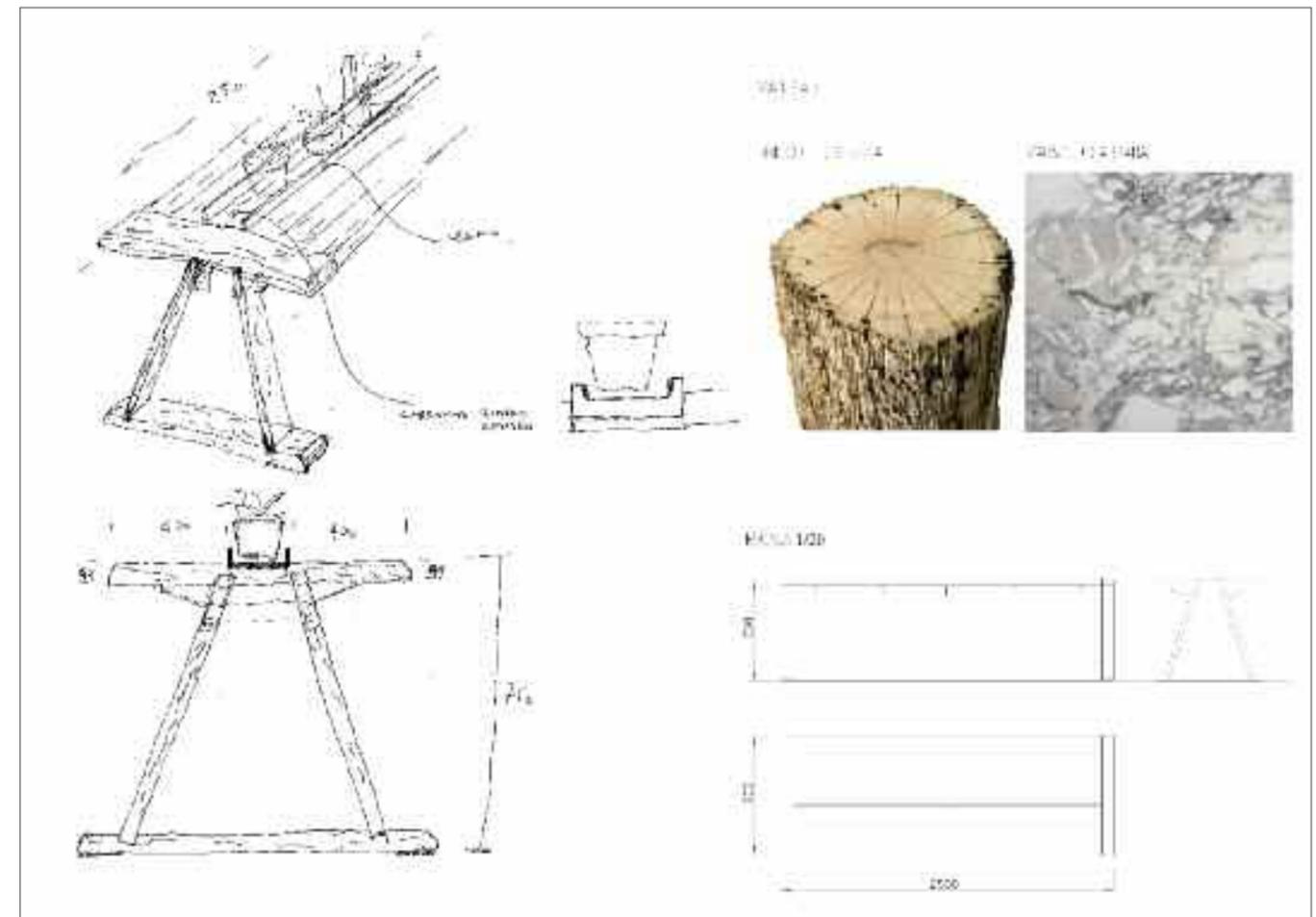
Ad incontrarsi non sono quindi solo le persone, ma anche i materiali usati: materiali "veri", che si consumano nel tempo e col tempo, e dove i ricordi si depositano quasi a narrare una storia. La superficie ruvida del legno segnato dall'accostata a quella levigata del marmo di Carrara con le sue venature: anche i contrasti contribuiscono a costruire e rafforzare il concetto di compatibilità e trasversalità di questo oggetto.

*Antonio Citterio*

Tavolo rovere massello (briccole di Venezia).  
Vaschetta centrale in marmo di Carrara.  
Finiture olii naturali.

Solid oak dining table (Venice's briccole).  
The central bowl is made of Carrara marble.  
Natural oil finish.

75 x 250 x 80 cm



Michele De Lucchi

## Desco Tavolo di legno e ferro

Una volta non c'era il compensato, non c'erano i pannelli di truciolare, non c'erano i tamburati, non c'erano gli OSB, non c'erano i pressati, non c'erano i lamellari, insomma, non c'era niente.

C'erano solamente delle assi ricavate dagli alberi e segate a mano più o meno bene e aggiustate con l'accetta.

A volte venivano così bene che sembravano fatte a macchina. Bisognava passarle con la raspa avanti e indietro per ore e ore. La levigatura era bella, sensibile, ammirabile, piacevole agli occhi e al tatto.

Oggi tutto questo non si può più fare, perché non c'è più nessuno disposto a farlo. Però una bella tavola per fare un bel tavolo si può sempre fare, con delle assi di legno massello, incollate una a fianco all'altra, "a filo morto", come dicono dai Riva a Cantù.

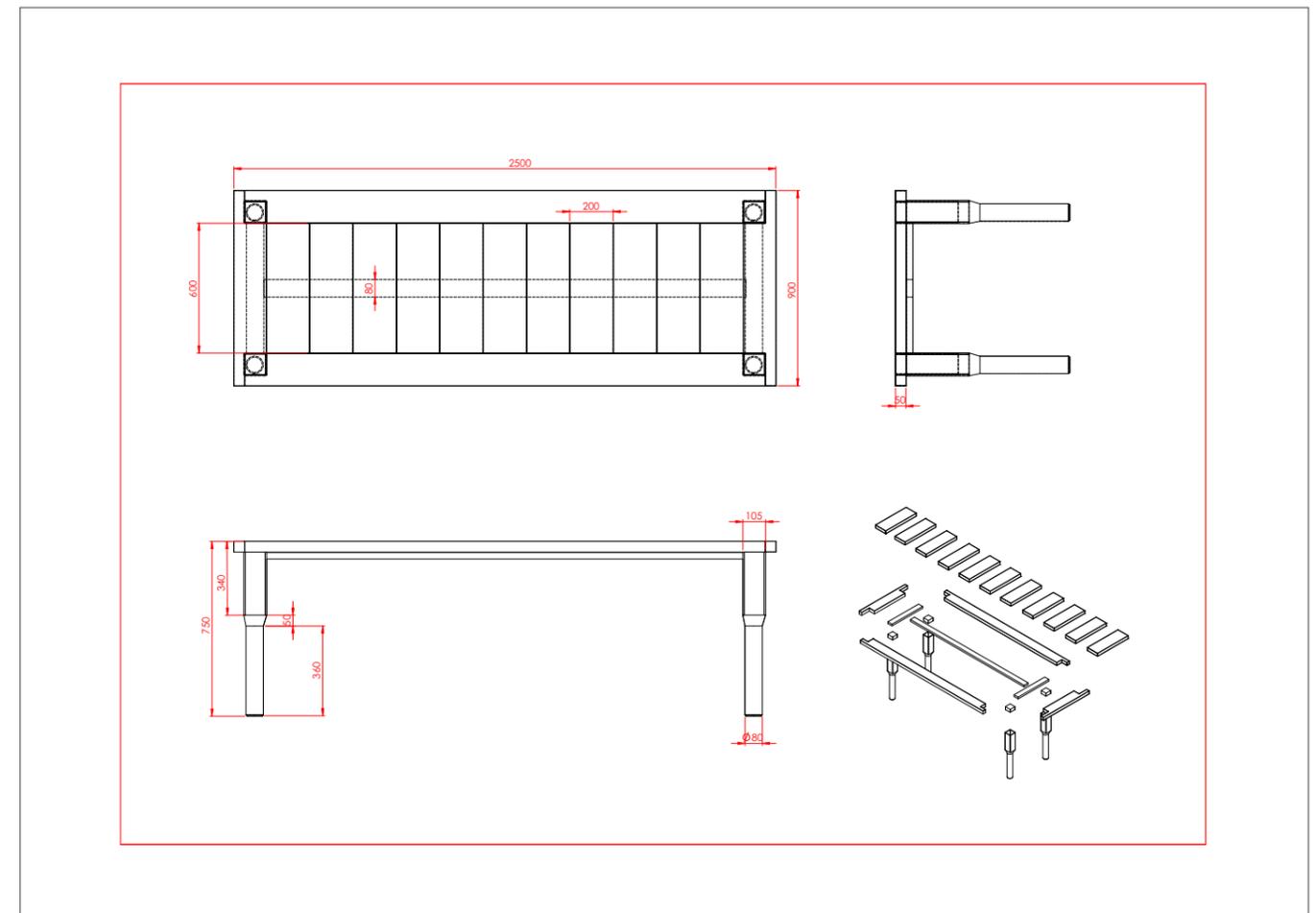
Una bella cornice le tiene insieme e predispone l'attacco delle gambe che sono fissate con un vistoso elemento in metallo di sezione quadrata, che fora il piano e si rende visibile anche da sopra. La gamba però sotto diventa rotonda, come si deve a un bel tavolo raffinato.

*Michele De Lucchi*

Tavolo rovere massello.  
Finiture olii naturali.

Solid oak dining table.  
Natural oil finish.

75 x 250 x 80 cm



# Terry Dwan

## ReBlocks

Il legame fra passato e futuro sarà sempre più continuo, lo stacco fra prima scelta e seconda scelta, fra nuovo e usato non ci sarà più.

Il recupero rappresenta quindi il futuro e recuperare il legno per realizzare il tavolo **ReBlocks** è il punto di forza del progetto pensato per il Refettorio Ambrosiano, un evento che unisce solidarietà, cibo e design.

Il futuro sarà basato sul riciclo. “Cradle to cradle”, il recupero totale di tutti i materiali è il futuro e questa iniziativa che coinvolge anche il cibo è innovativa in Italia.

Una volta che si vede il futuro, è difficile tornare indietro.

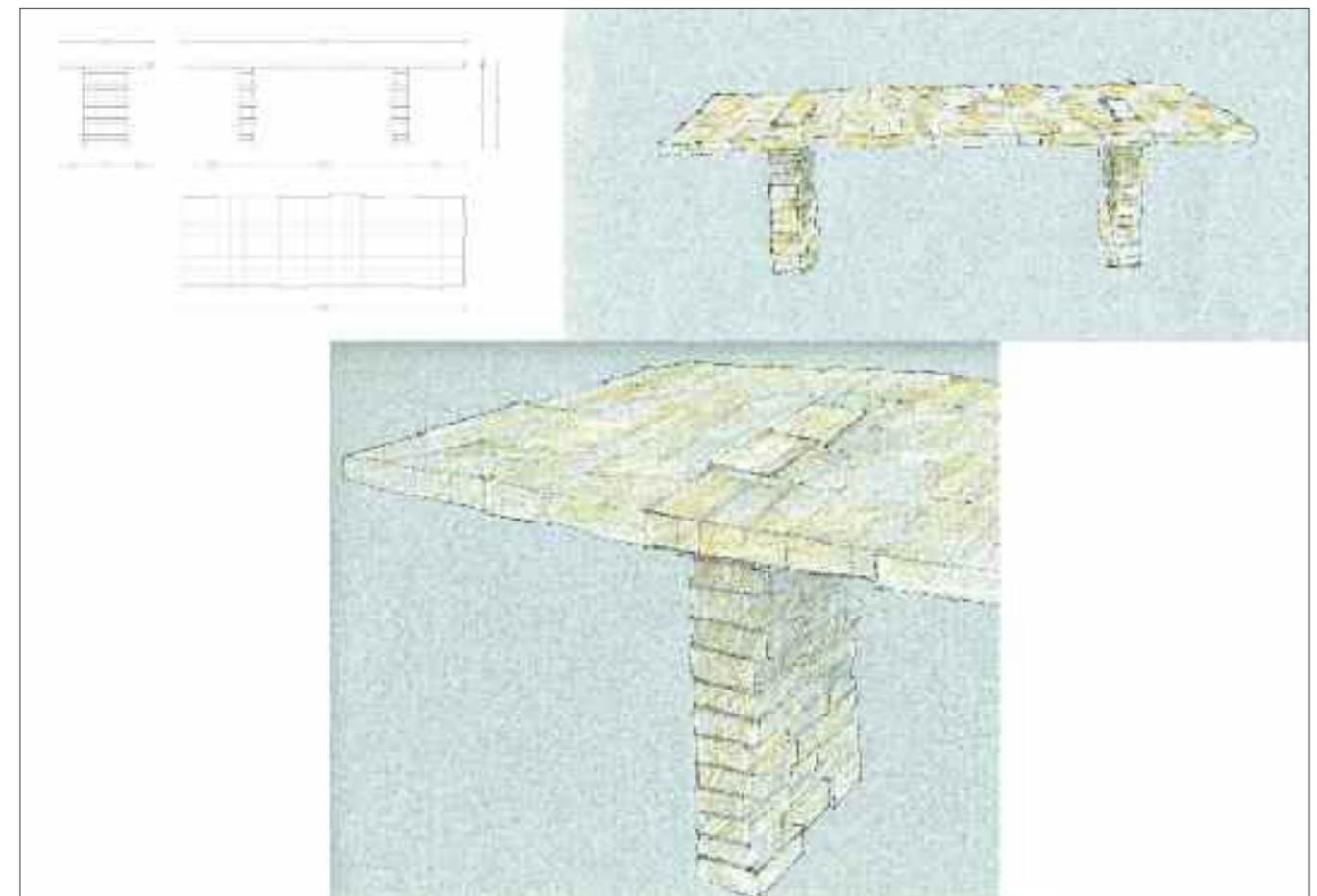
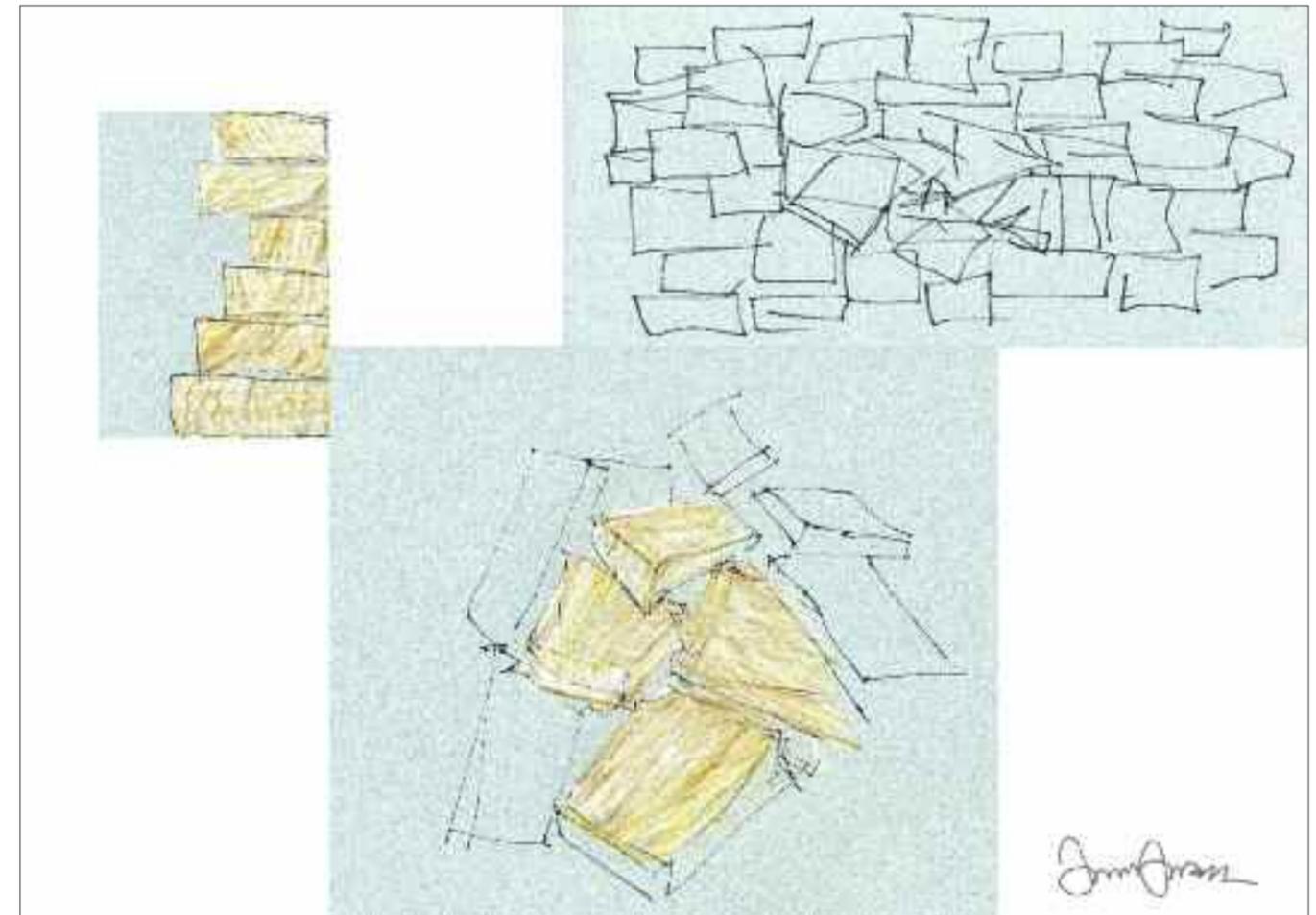
Ovvero una volta che viene svelato il futuro è difficile ignorarlo.

Gli scarti non sono più scarti grazie all'intuizione di assemblare dei pezzi di legno per creare un oggetto unico. Oggi siamo tutti interconnessi, collegati e dipendenti l'uno dall'altro così come lo sono questi pezzi di legno.

*Terry Dwan*

Tavolo rovere massello.  
Top prodotto con pezzi di legno di scarto e assemblato con resina. Base in ferro, realizzata con scarti saldati tra di loro.  
Finiture olii naturali.

*Solid oak table.  
The top is made of blocks of waste wood assembled with resin. The base is made of pieces of waste iron soldered.  
Natural oil finish.  
80 x 250 x 90 cm*



Giulio Iacchetti

## Tavolo "Sant'Andrea"

Essenzialità: questa è la parola che mi ha accompagnato nel progettare il tavolo dedicato al Refettorio Ambrosiano.

L'idea di una struttura che rimanda alla croce di Sant'Andrea, ovvero due travi portanti che si incrociano non perpendicolarmente tese lungo le diagonali del piano, è il tema centrale del progetto.

Un esoscheletro visibile, essenziale appunto, sul quale si innestano, mediante un incastro "a forcina", derivato dal mondo agricolo ed usato anticamente per collegare in modo semplice ed efficace il manico del rastrello al pettine, le quattro solide gambe a sezione circolare in legno di quercia, essenza con la quale è realizzato ogni elemento del tavolo.

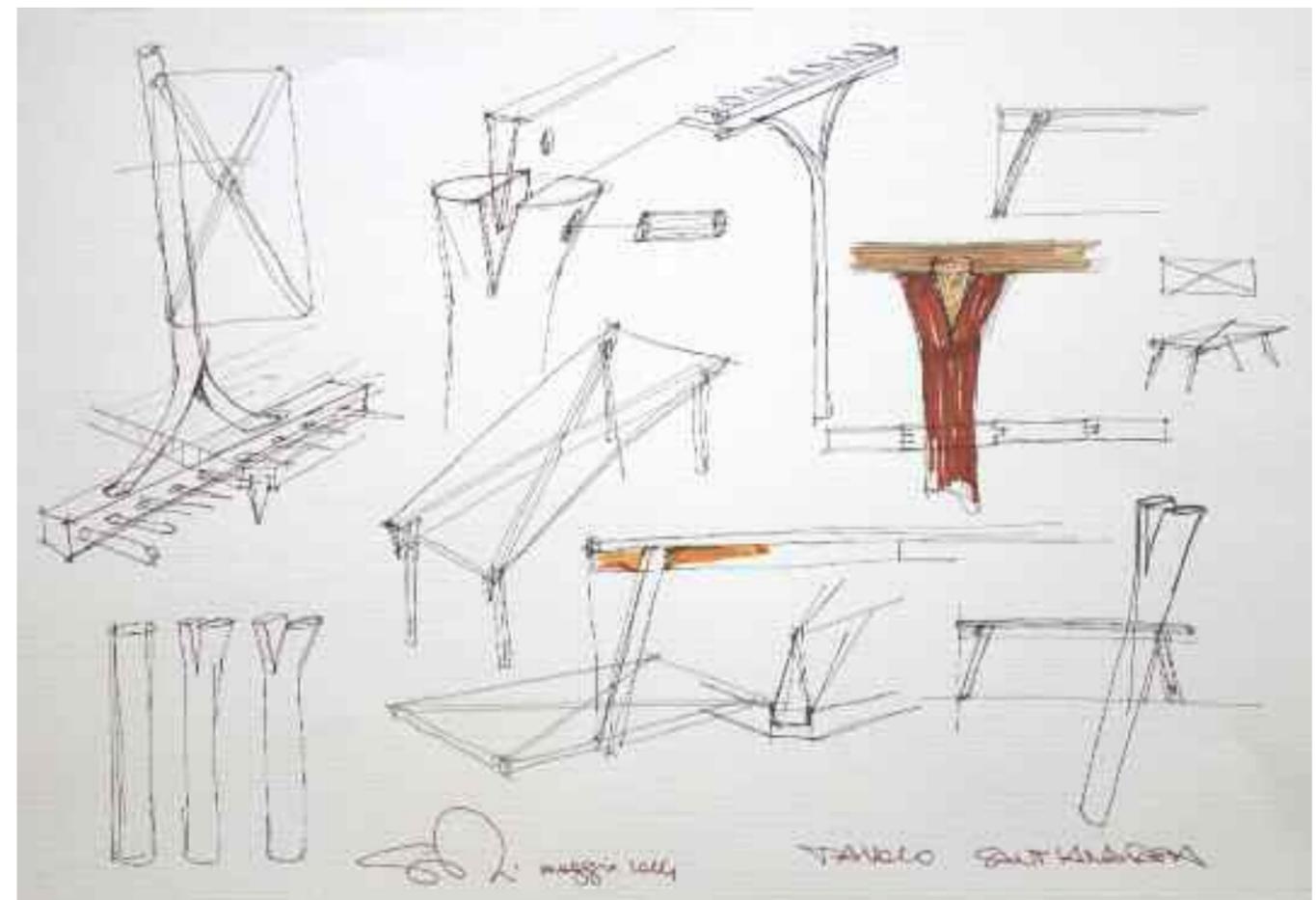
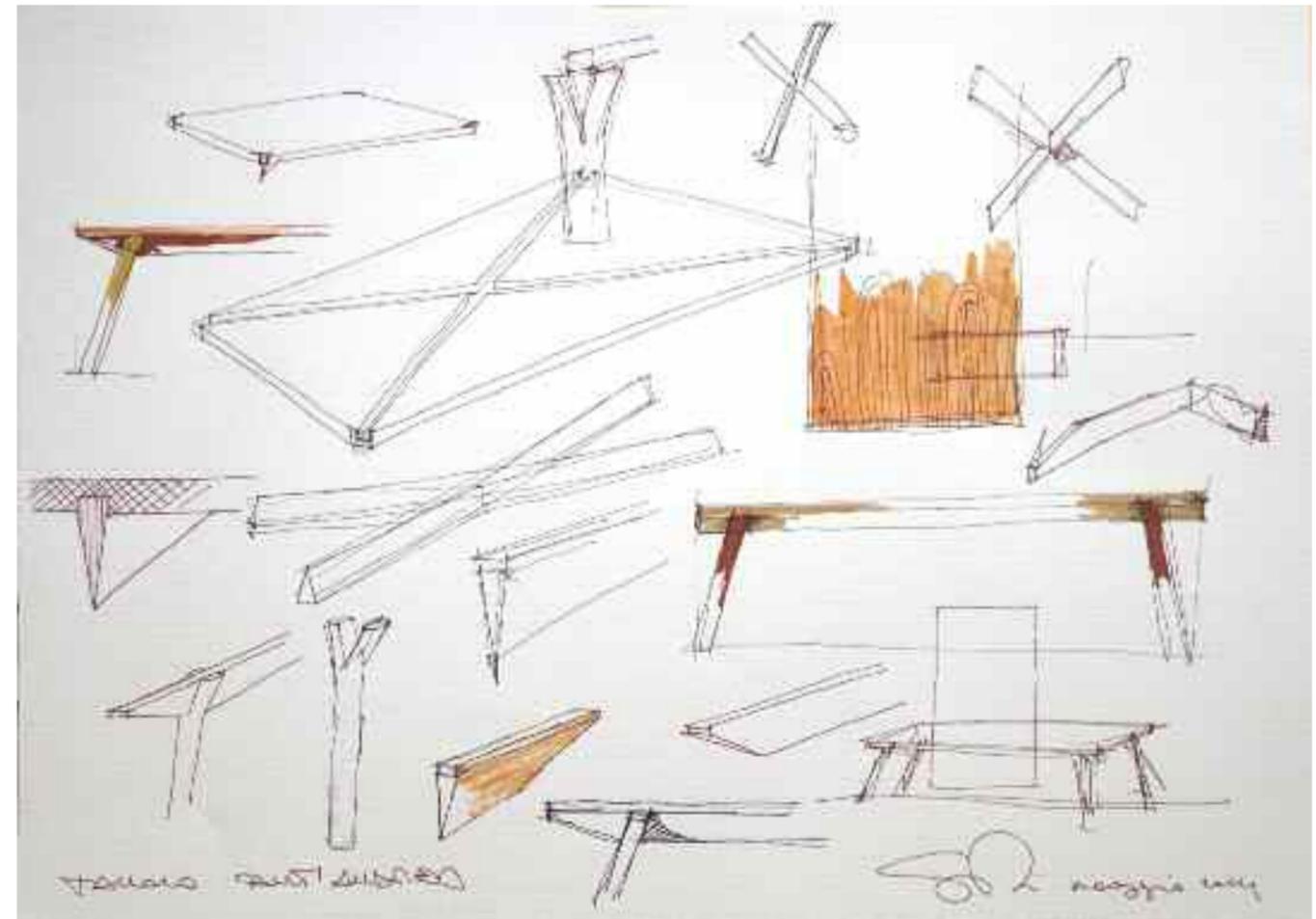
Nessuna vite o chiodo sono previsti: solo incastri e spine di legno in ossequio alla semplicità e contemporaneamente in grado di esaltare la perizia tecnica dell'artigiano che lo realizzerà.

*Giulio Iacchetti*

Tavolo rovere massello.  
Finiture olii naturali.

Solid oak dining table.  
Natural oil finish.

75 x 250 x 80 cm



# Piero Lissoni

## Greco

Come si disegna, anzi, costruisce un tavolo?

Di solito si usa un piano poi gli si attaccano alcune gambe, magari piú di una e alla fine si fa la prova stoviglie + cibo o lettere o, in tempi moderni, computer.

Se tutto quanto funziona, ecco il tavolo.

Ma non basta ancora: ci si deve mettere l'anima, estetica e funzionale, e un poco di forma (la funzione la conosciamo già: è un tavolo) e un briciolo di intelligenza nell'uso e quantità del materiale...

Il tavolo sta cominciando a prendere l'aspetto definitivo: quattro gambe inserite a incastro sul perimetro del piano in posizione asimmetrica e legno di quercia al naturale.

Ecco il Tavolo!

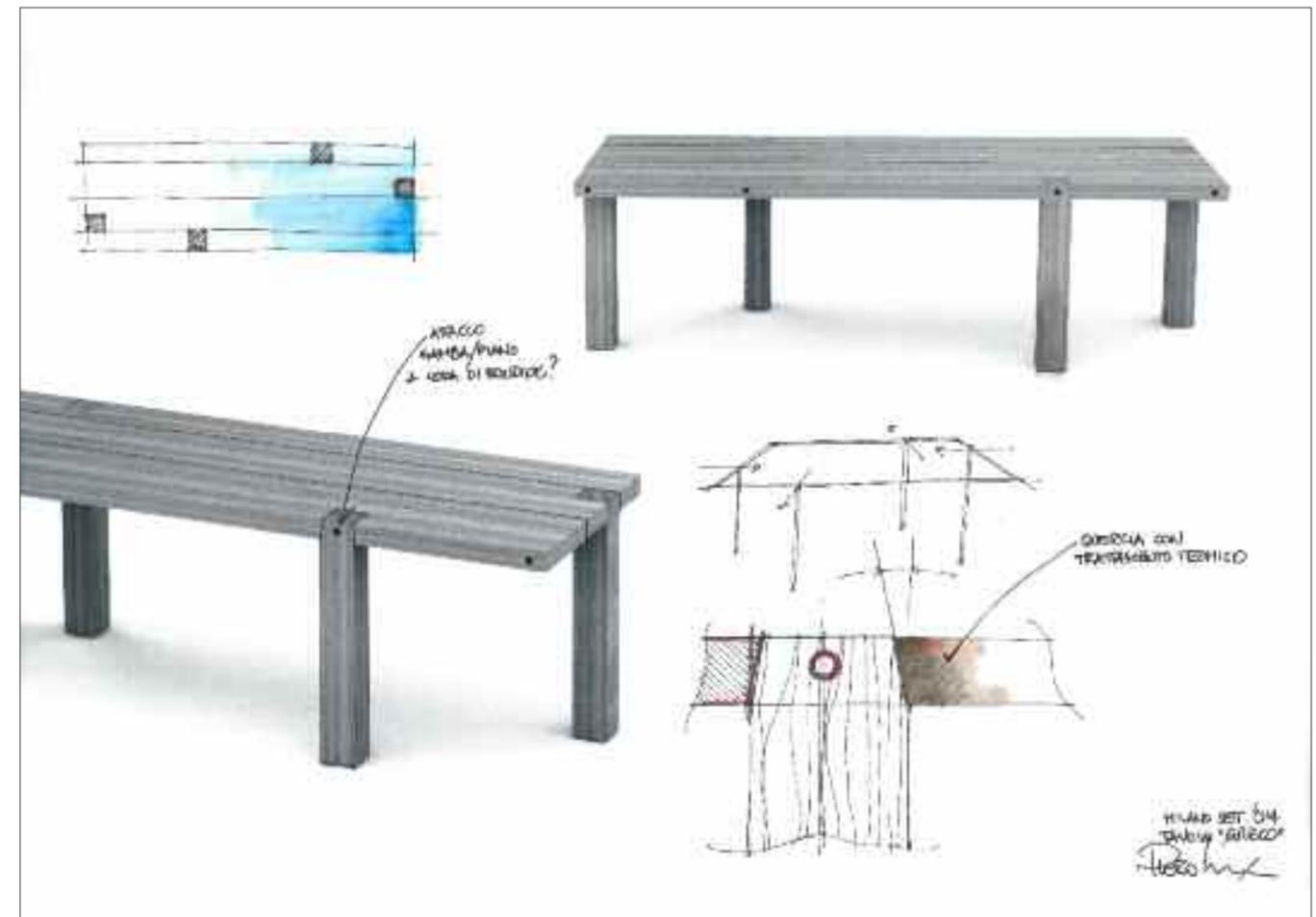
Dimenticavo il nome: **Greco**, come il quartiere dove andrà ad abitare.

*Piero Lissoni*

Tavolo rovere massello.  
Finiture olii naturali.

Solid oak dining table.  
Natural oil finish.

75 x 250 x 80 cm



Alessandro Mendini

## Fratino

REFETTORIO AMBROSIANO  
MILANO

- Si è vero: aspettavo da tanto tempo di disegnare un **VERO** tavolo FRATINO -  
Da mettere in un **VERO** REFETTORIO - con **VERO** LEGNO -  
Per farvi mangiare i bisognosi -  
Ecco: quel desiderio [quel bisogno] si è avverato -

→ COMUNQUE IL FRATINO  
NON VA DISEGNATO  
→ è una **ICONA** che **"ESISTE"**

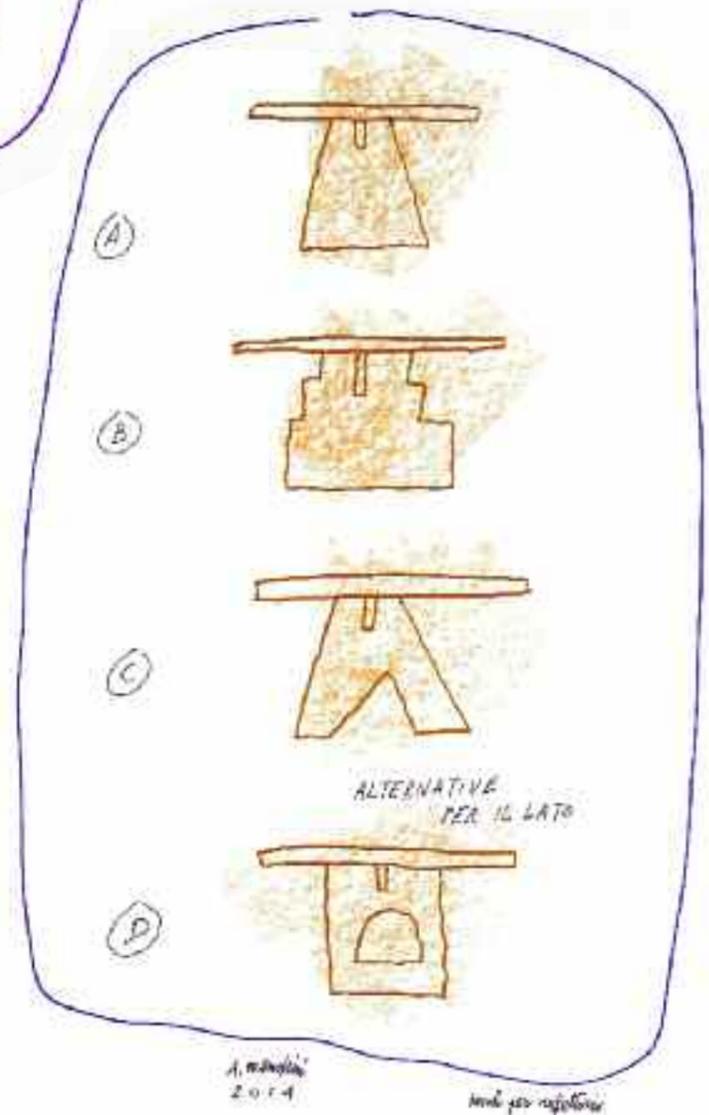
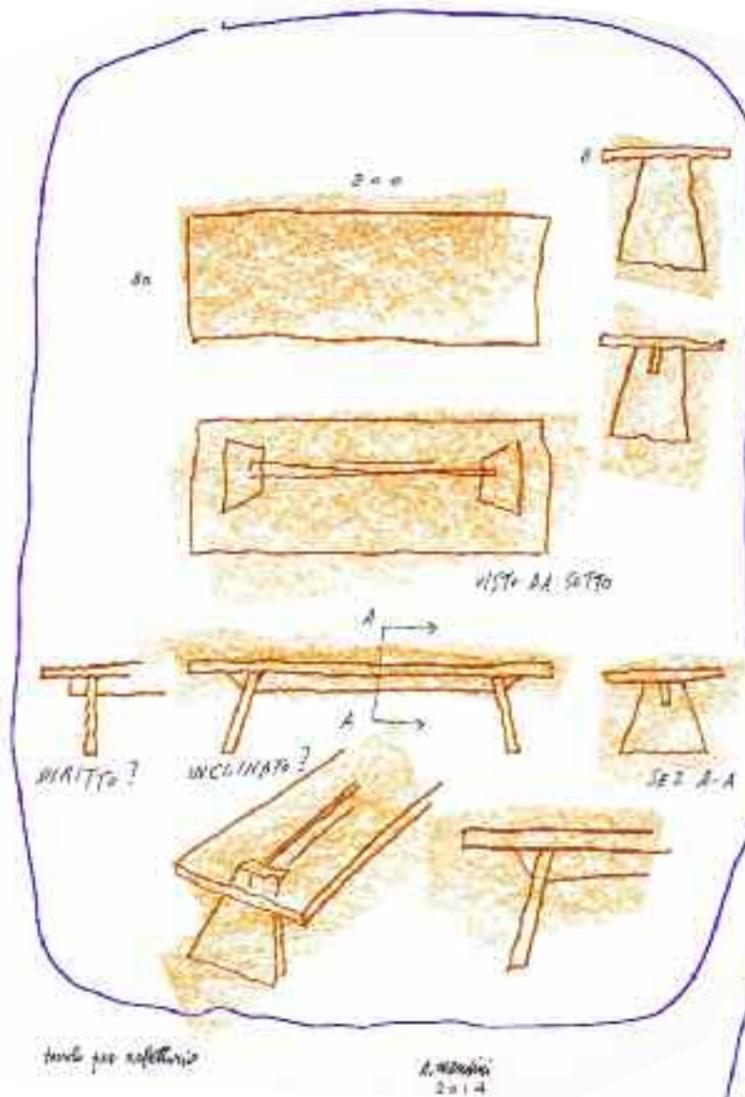
(Alessandro Mendini)

MI  
07  
14

Tavolo rovere massello.  
Finiture olii naturali.

Solid oak dining table.  
Natural oil finish.

75 x 250 x 80 cm



COMUNQUE IL FRATINO  
NON VA DISEGNATO  
è una ICONA che "ESISTE"

Alessandro Mendini

Fabio Novembre

## In punta di piedi

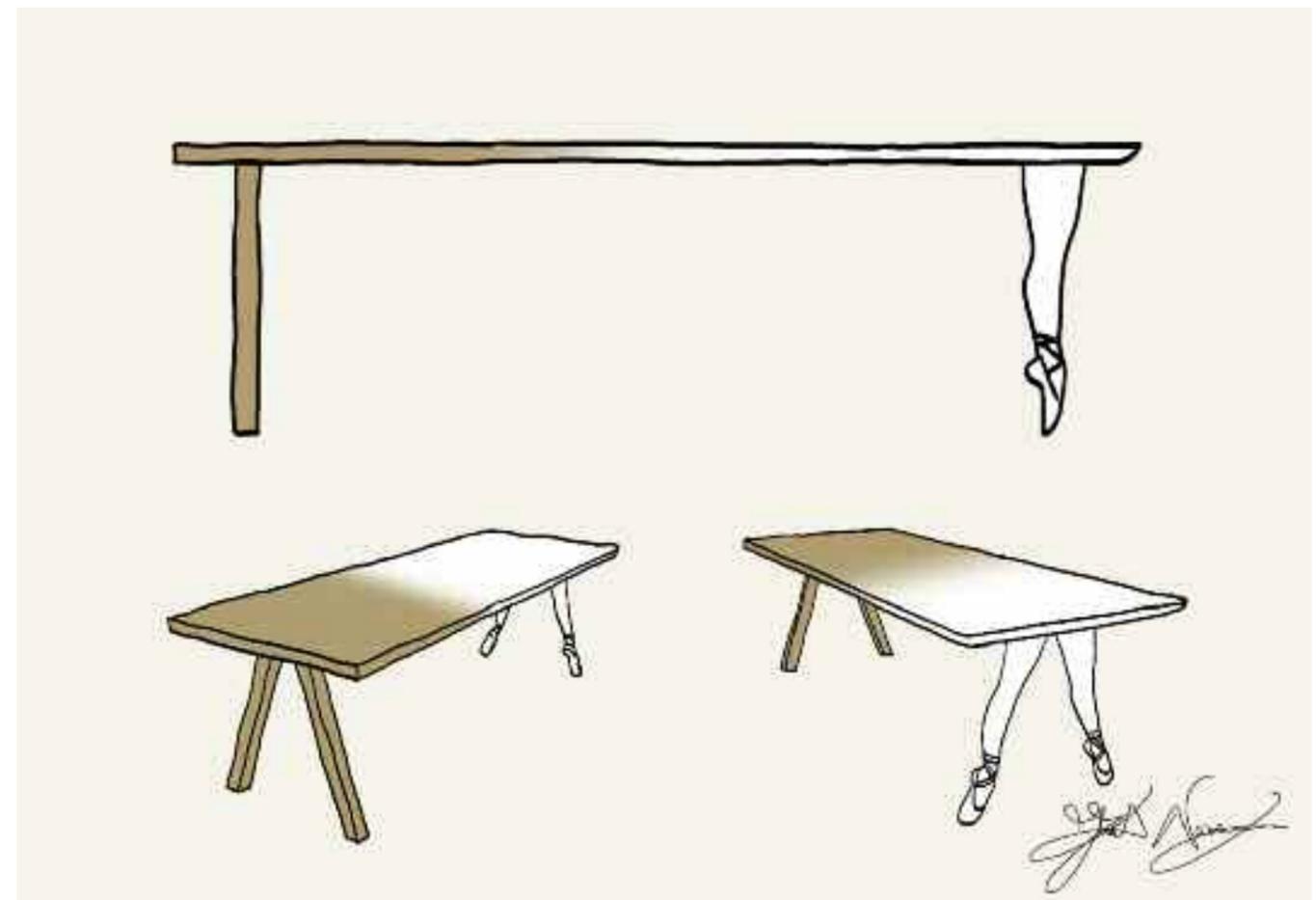
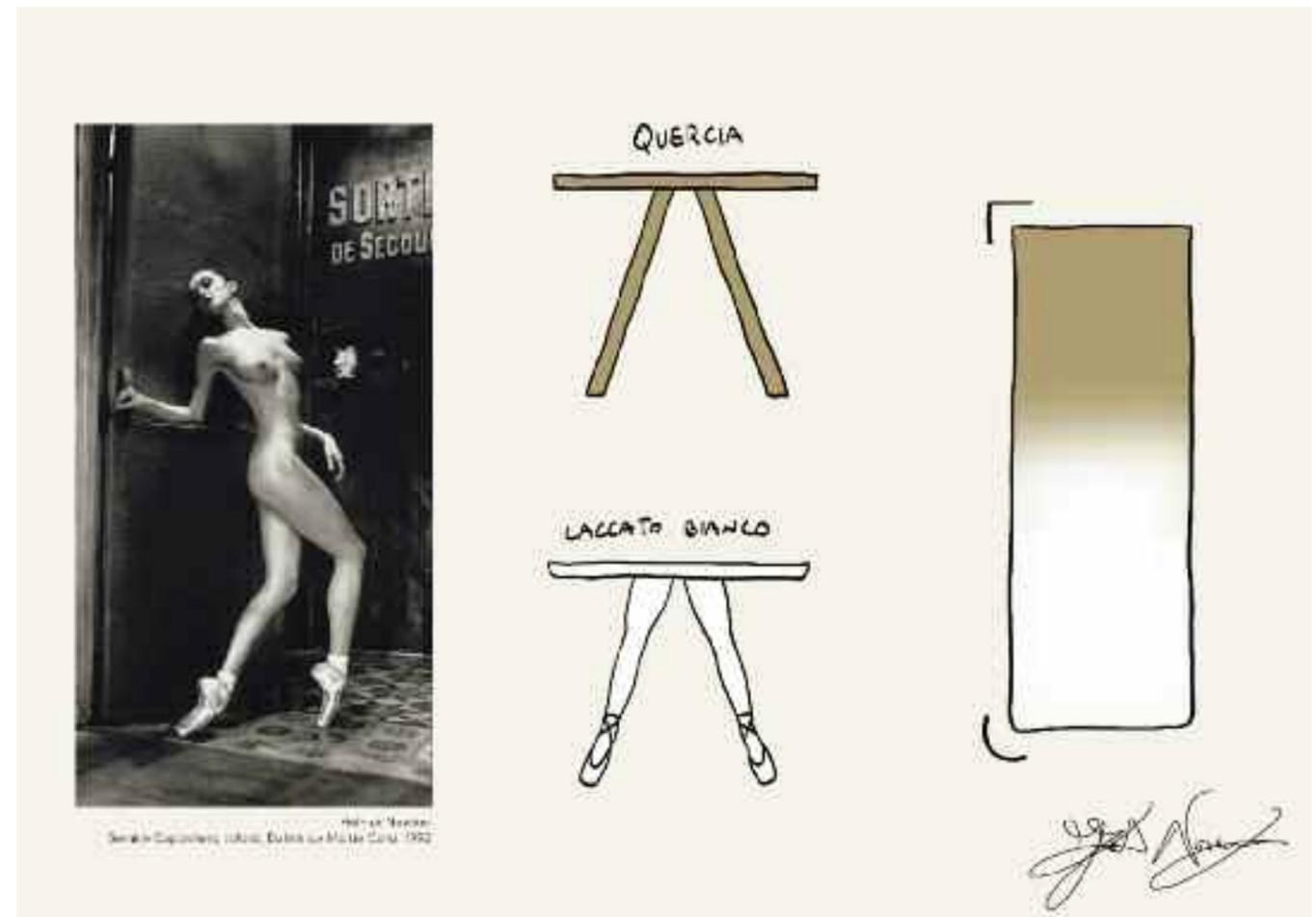
Il sesso delle parole è stato sempre un argomento in più per farmi amare l'italiano.

Tavolo e tavola, pur riferendosi allo stesso oggetto, hanno due accezioni completamente differenti: al maschile si sottolinea il carattere tipologico, al femminile quello ritualistico.

La mia tavola è l'evoluzione gentile di un oggetto d'uso, la trasfigurazione di un archetipo attraverso un gesto progettuale "in punta di piedi".

*Fabio Novembre*

Tavolo rovere massello.  
Finiture piano: laccato a degradare sul naturale.  
Solid oak dining table.  
Top finish: lacquer fading into natural.  
75 x 250 x 80 cm



# Franco e Matteo Origoni

## Tino

*Il fratino è un “tipo di tavola rustica e di costruzione solida, simile a quelle dei refettori conventuali, formata da una mensa lunga e stretta, di alto spessore, sostenuta da piedi a tronco d’albero o da assi sagomate a mensola collegate tra loro da un robusto traverso”.\**

**Tino**, nato in occasione dell’apertura del Refettorio Ambrosiano, è una reinterpretazione in chiave moderna di questa tipologia.

Gli elementi che lo compongono sono quelli da sempre utilizzati ma hanno una collocazione diversa.

Il traverso che vincola i due supporti della tavola, tradizionalmente disposto nella parte bassa o centrale della struttura, è stato collocato nella parte superiore e fatto emergere sulla superficie del piano d’appoggio, dividendolo così in due in senso longitudinale per evidenziare i lati utilizzati dai commensali.

Il piano, composto da due assi di rovere lasciate al naturale, rimanda all’aspetto rustico di questa tipologia di origine medioevale, mentre la struttura portante, che conserva il tradizionale sistema di vincolo “ad incastro”, è realizzata con assi sagomate di rovere sbiancato per differenziare gli elementi portanti da quelli portati.

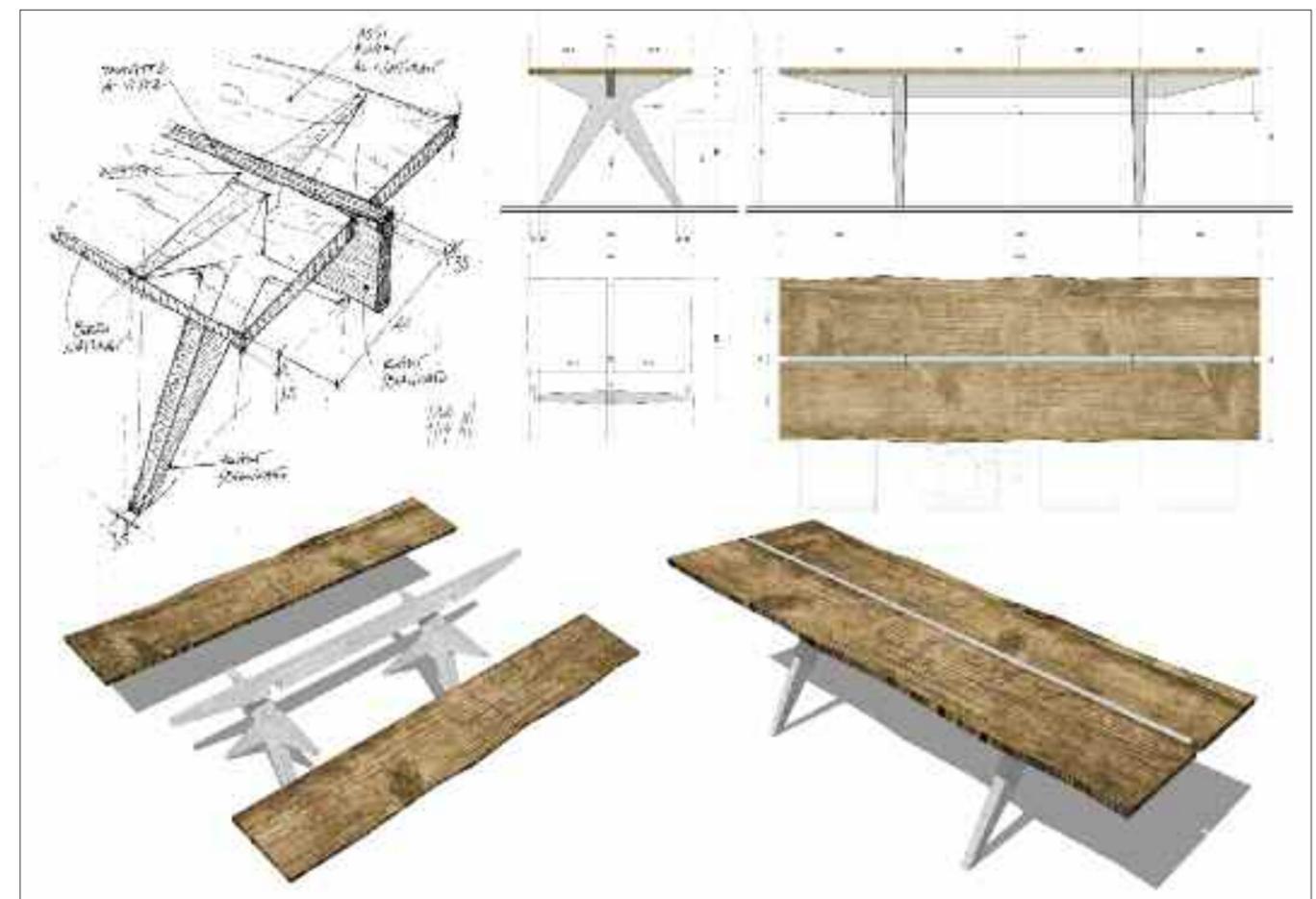
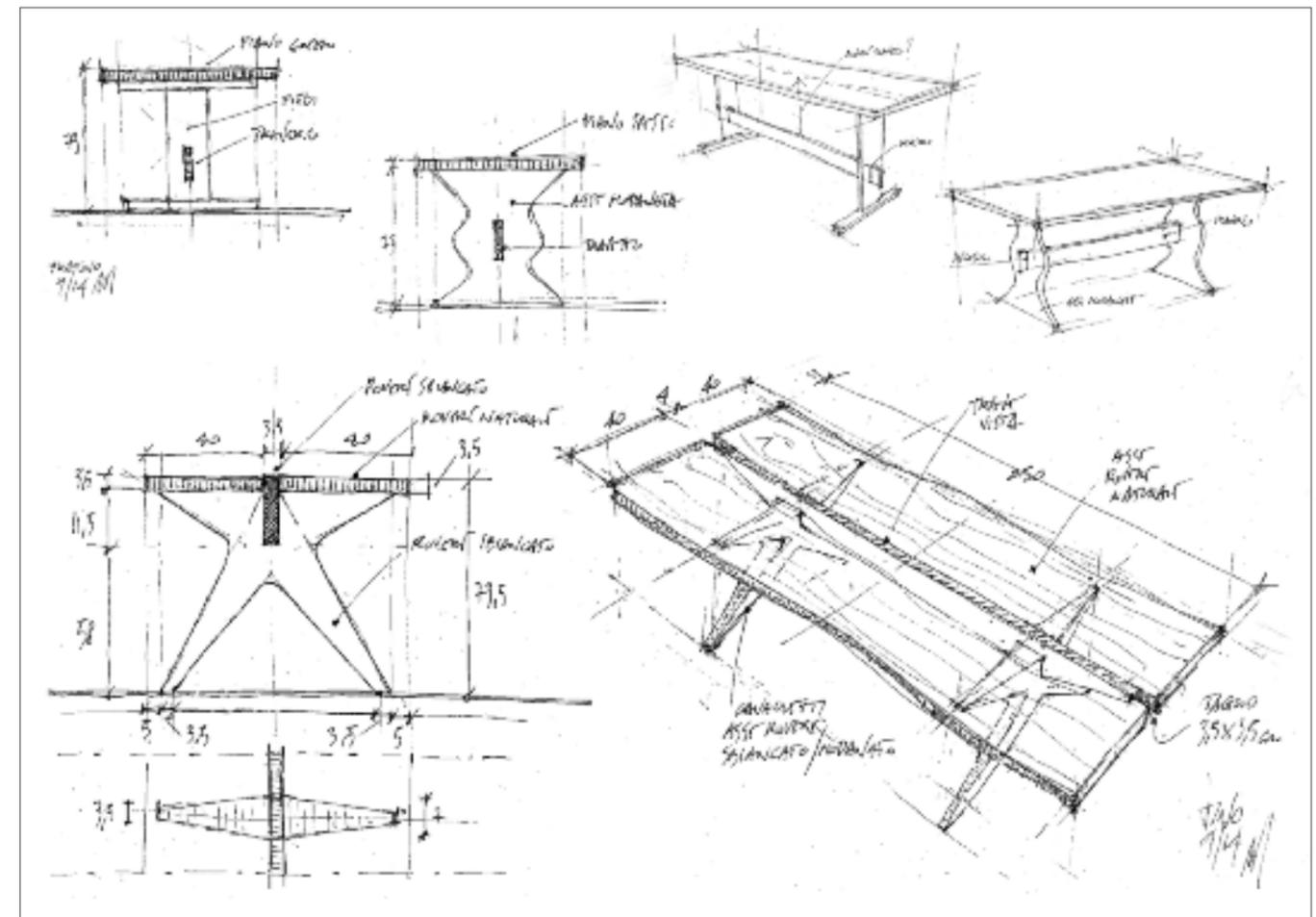
Nella tipologia originale spesso il piano era asportabile. Anche **Tino** è un tavolo assemblabile e composto da 5 elementi chiaramente distinguibili.

*Franco e Matteo Origoni*

\* dall’Enciclopedia Treccani.

Tavolo rovere massello.  
Gambe massello tinto grigio.  
Finiture olii naturali.

Solid oak dining table.  
The table legs are made of solid oak and grey-coloured.  
Natural oil finish.  
75 x 250 x 80 cm



Italo Rota

## Scusi ha prenotato? No. Vorrei un tavolo per uno.

Tante volte pensiamo a come offrire un pranzo a persone in difficoltà, spesso non si pensa che forse il più bel regalo che possiamo fare a queste persone è un piccolo ritorno alla cosiddetta "normalità".

Anche mangiare da soli per scelta è tornare alla normalità.

Servire il cibo in oggetti senza tempo, semplici, lussuosi che ci possiamo permettere, classici del tempo in cui la democrazia ha cambiato il design.

Tavoli con tovaglioli bianchi, oggetti in vetro, acciaio, ceramica e legno.

I piedi dei tavoli ci ricordano gli altri viventi che coinvolgiamo nel ciclo del cibo.

Nella *Domus Latina* gli oggetti ci parlavano, erano Dei o animali, i piedi di tutti i mobili, stufe, letti e sedie, erano piedi di animali.

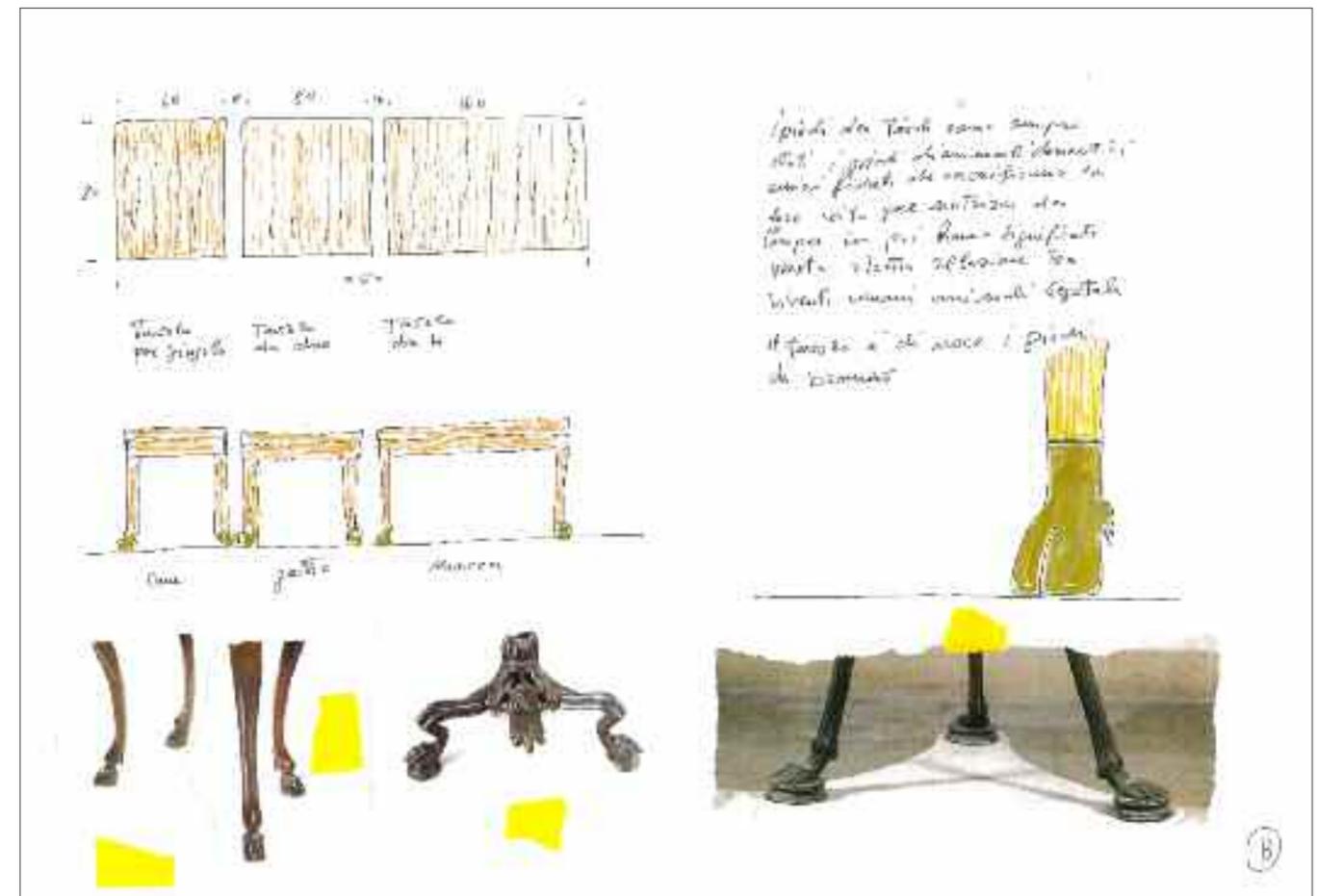
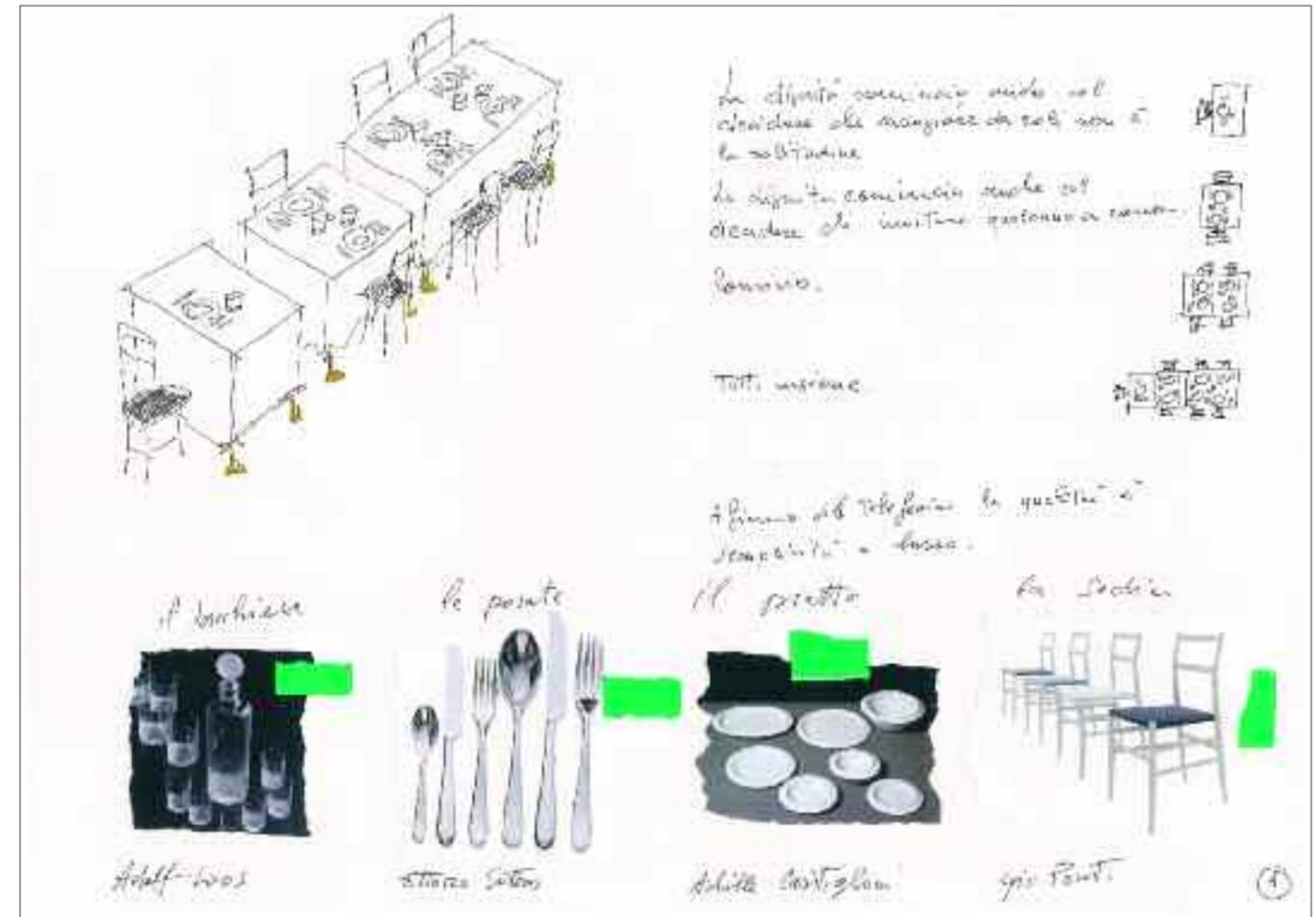
Il mio amico Andrea Branzi chiama questi oggetti "Animali Domestici".

Italo Rota

Tavoli rovere massello.  
Finiture olii naturali.

Solid oak dining tables.  
Natural oil finish.

75 x 50 x 80 cm  
75 x 80 x 80 cm  
75 x 130 x 80 cm



Patricia Urquiola

## Canal

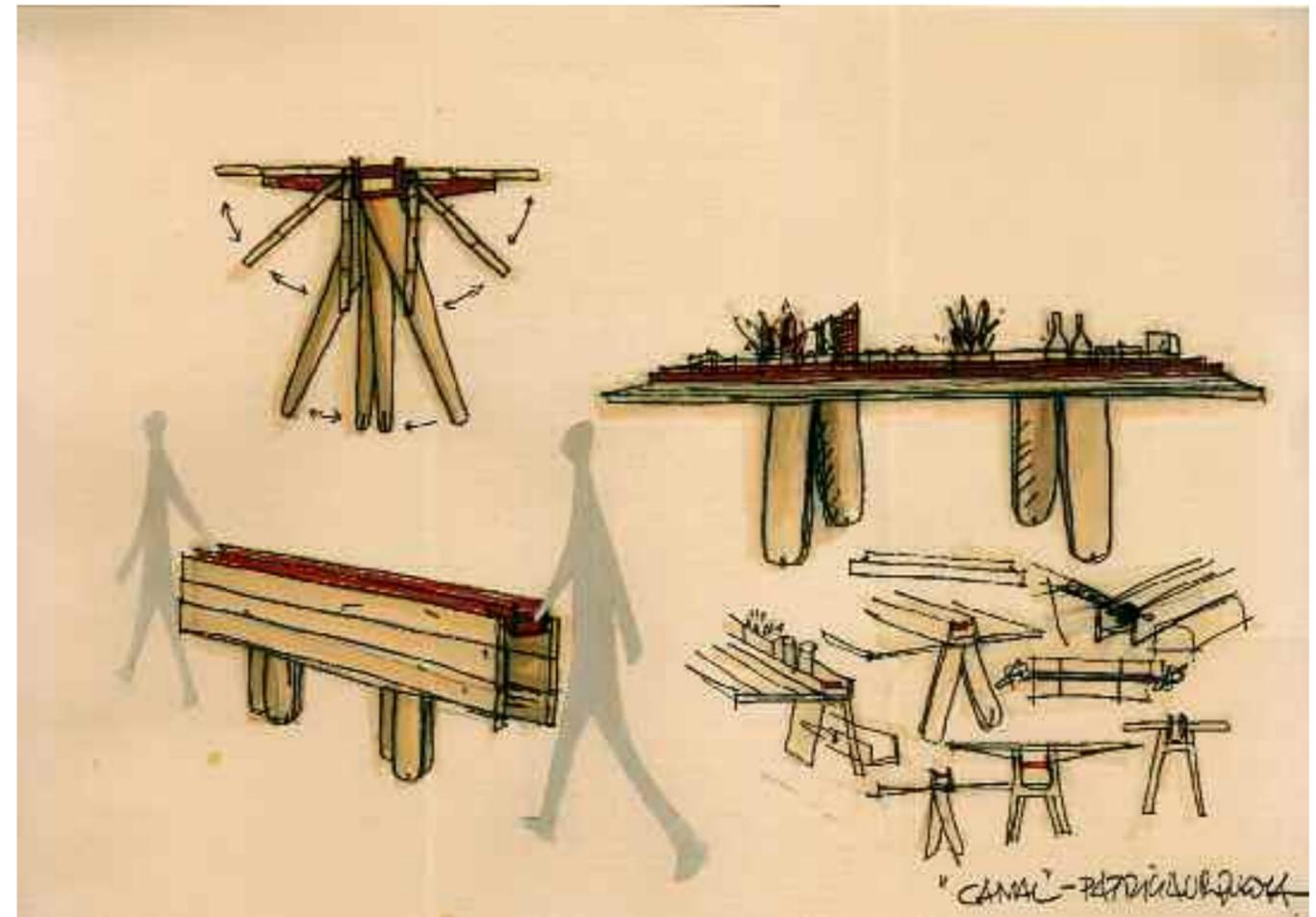
L'idea progettuale del tavolo **Canal** si rifà agli antichi spazi dei refettori ecclesiastici, dove le congregazioni religiose usavano consumare i loro pasti comunitariamente disponendosi a ferro di cavallo in modo che tutti i commensali potessero sedersi uno di fronte all'altro senza il capotavola. Il tavolo con piano e gambe in legno massello mantiene volutamente un aspetto essenziale nei suoi tratti. A segnare il suo asse longitudinale è una trave lunga quanto il piano in legno e parzialmente incassata che funge da tasca contenitiva per riporre e preservare tutto quello che serve per consumare il pasto.

All'estremità, la trave cambia funzione e diventa maniglia per consentire di spostare il tavolo con agilità nello spazio e cambiarne così la configurazione.

Da qui l'idea di rendere i lati lunghi del piano del tavolo abbattibili, cosicché la mensa possa assumere configurazioni diverse a seconda del numero di posti a sedere, e in una ipotetica disposizione seriale del tavolo si possa riproporre, in chiave contemporanea, l'antica idea del refettorio dove i commensali consumavano il loro pasto, disposti lungo i muri, su tre lati, guardandosi vicendevolmente, sottolineando anche spazialmente l'idea di condivisione comunitaria.

*Patricia Urquiola*

Tavolo rovere massello.  
Top con piani apribili lateralmente  
e vasca centrale.  
Finiture olii naturali.  
*Solid oak dining table  
The table top features extending  
sides and a central bowl.  
Natural oil finish.  
75 x 250 x 80 cm*



**Modulo offerte****Refettorio Ambrosiano**

Asta a favore di Caritas Ambrosiana

Martedì 16 dicembre 2014 - ore .....

Sotheby's, Palazzo Broggi - Via Broggi, 19 - Milano

Inviare il modulo delle offerte al numero di fax +39.02.76021.675 o via mail a [amministrazione@caritasambrosiana.it](mailto:amministrazione@caritasambrosiana.it) almeno 48 ore prima dell'inizio dell'asta. Caritas Ambrosiana confermerà via fax o via mail tutte le offerte pervenute. Nel caso non vi giungesse conferma entro il giorno successivo, vi preghiamo di contattarci direttamente Caritas Ambrosiana - tel. +39.02.76037.322

**COMPILARE IN STAMPATELLO**

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_

Incarico \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

N° Lotto \_\_\_\_\_ Offerta massima Euro (offerta non è detraibile/deducibile fiscalmente)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Data e ora \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Il presente modulo è scaricabile dal sito [www.caritasambrosiana.it](http://www.caritasambrosiana.it)

CLIENT SERVICES AND SPECIALIST DEPARTMENTS

International freight by air is available by NOME COGNOME@GOTHEBY'S.COM  
 Local and specialist directly on the phone on number with 39 02 29555

MANAGEMENT

Clayton Owen  
 Chairman  
 Vera Tomella  
 Chairman  
 Filippo Lotti  
 Managing Director  
 Roberto Ruggi  
 Vice Ruggi - FR  
 20129 Milano  
 Tel: 39 02 295 011  
 Fax: 39 02 295 0100  
 ROMA  
 Laura Agazzi  
 Director  
 Palazzo Colonna  
 Piazza St. Apostolo, 61  
 00187 Roma  
 Tel: 39 06 6984 1750  
 Fax: 39 06 679 0167  
 TORINO  
 Lucia Pizzetti  
 Director  
 Corso G. Ferraris, 106  
 10121 Torino  
 Tel: 39 011 541848  
 Fax: 39 011 541576

Photography  
 Denis Gaudin  
 Alessandro Magni  
 Gabriele De Gregori  
 Arturo & Donat  
 Galia Dotti  
 Lucia Basso  
 Alessandra Cammer  
 Lucia Lee  
 Leonora Fina  
 CONSULT@GOTHEBY'S.COM

Press & Communication

Wanda Riccioli (English) 209  
 International Client Office  
 Susi De Luca 201  
 Business Development  
 Cristina  
 Maria Virginia Amati 44 29 1201448  
 ROMA  
 Elisabetta Basso 06 6984 1700  
 Absentee & Telephone Bids  
 Daniela Basso 205  
 Accounts & Finance  
 Maria Rita Galimberti 201  
 Alessandra Tassinari 201  
 Shipping  
 Susi De Luca 207

FINE ART DEPARTMENTS

Old Master Paintings  
 & Drawings  
 Alberto C. Testi (English) 205  
 LORENA (English)  
 Cristina Fornaciari +439 7293 5492  
 ANNA (Italian/English)  
 Rosamaria Agostini 208  
 18th Century European Paintings  
 MICHELE ROMA  
 Emanuela Garavanti 06 69911798  
 LORENA  
 Marina Basso 44 29 7293 5500  
 Modern & Contemporary Art  
 Christie Fawcett 205  
 Agnese Jolibo 205  
 Maria Gatti 207  
 Roberta De'Amico 207  
 Riccardo Ruffa 205  
 Sabina Lorenzini 208  
 (De'Amico Lorenzini)  
 ROMA  
 Marina Basso 06 6984 1700  
 TORINO  
 Julia Tasso 011 541 898  
 LORENA  
 Cristina Weyland +439 7293 5300  
 Photography  
 Susi De Luca 207

Operations

Antonella Casarotto 208  
 Withdrawals  
 Sergio Quattrocchi 207  
 Switchboard & Reception 1  
 Catalogue Subscriptions  
 Cristina Basso 201  
 Valuations & Collections  
 Filippo Lotti 204  
 ROMA  
 Elisabetta Basso 06 6984 1700  
 LORENA  
 Laura Basso 011 541 898  
 LORENA  
 Maria Tavello +439 7293 5002  
 Economic Addition  
 Management System 208

APPLIED ARTS DEPARTMENTS

European Furniture, Sculpture,  
 Works of Art, Ceramics, Silver,  
 Rugs & Carpets  
 Francesco Mariani 203  
 LORENA  
 Maria Tavello 44 29 7293 5002  
 Silver  
 Enrico  
 Thierry Leuchart 33 3025 5101  
 Books & Prints Liaison  
 Filippo Lotti 204  
 LORENA  
 Stephen Rose 44 29 7293 5000  
 Jewellery  
 Daniela Mitchell  
 (Senior Specialist - International)  
 +439 7293 5308  
 Sara Mucci 201  
 Watches  
 Cristina  
 Stefania Acker 44 29 7293 4002  
 Rome - Experts Liaison  
 Emanuela Basso 06 6984 1700  
 Veronica Di Giacinto

ASSOCIATES

BOLOGNA  
 Daniela Mollari  
 Tel: 051 667 618  
 anita@colibri.it  
 FIRENZE  
 Cristina Barabini Solimani  
 Tel: 055 2475 021  
 Fax: 055 2475 589  
 crosini@colibri.it  
 GENOVA  
 Elena De Bi  
 Tel: 010 2480 800  
 elena@colibri.it  
 LIMEZZA  
 Daniela Basso  
 Tel: 0585 25059-40059  
 Fax: 0585 200 040  
 daniela@colibri.com  
 MILANO  
 Lucia Pizzetti  
 Fax: 39 02 272 5742  
 lucia@colibri.it  
 Padova - Consorzio d'Arte  
 Tel: 049 824 305  
 lucia@colibri.com  
 ROMA  
 Chiara Caporaso  
 Tel: 06 69 30 4070  
 Fax: 06 69 30 2189  
 chiara@colibri.it  
 Sara Tassinari  
 Tel: 015 605 2511  
 sara@colibri.com  
 TORINO  
 Lorenza Testi (English) Applied  
 Tel: 011 541 898  
 Fax: 011 541 898  
 Tel: 39 011 541 898  
 Lorenza@colibri.com  
 VENEZIA  
 Maria Tassinari  
 Tel: 041 522 942  
 VERONA  
 Barbara Caporaso  
 Tel: 045 830 180  
 barbara@colibri.com  
 VICENZA  
 Elisa Fina  
 Tel: 044 732 000  
 elisa.fina@colibri.com

Per maggiori informazioni  
sul Refettorio Ambrosiano, per seguire  
le fasi di realizzazione del progetto,  
essere aggiornati sugli eventi correlati  
o contribuire con una donazione,  
visitare il sito [www.refettorioambrosiano.it](http://www.refettorioambrosiano.it)

*L'iniziativa è stata realizzata  
con il sostegno di*

**ALESSI**

**Artemide**

**banza!**  
CONSULTING

**EATALY**  
EST. 1951

**ENRICO COLOMBO**  
IMPIANTI TECNOLOGICI

**ETRURIA**

**EXPO**

**fantoni**

**GNODI**  
SERVICE

**Kartell**

**KME**  
THE EVOLUTION OF COPPER

**L A R T E**

**LAVAZZA**

Poliform | Varenna

**1920**  
**R**

**SanPatignano**

**ACQUA PANNA**  
THE FINE DINING WATERS  
**S.PELLEGRINO**

**SKIRA**

Sotheby's

**24ORE**  
**BUSINESS SCHOOL**  
Milano

**NCTM**  
Studio Legale Associato

