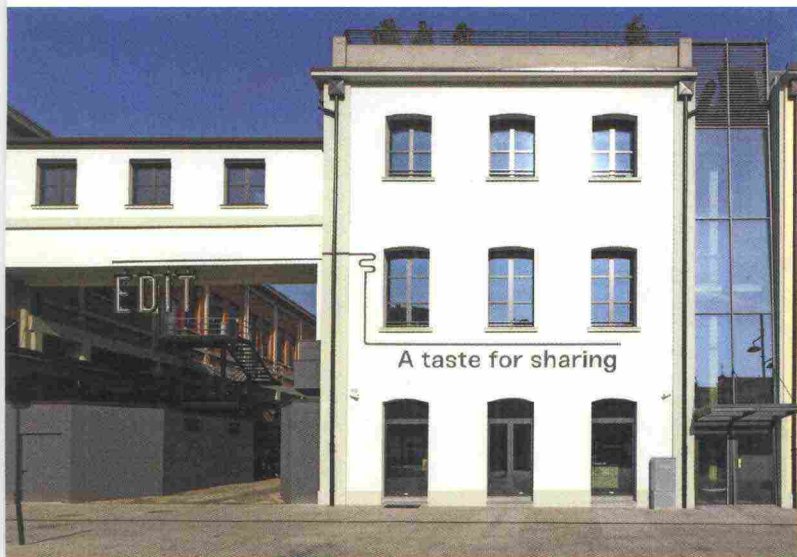


Orizzonti



PEPE FOTOGRAFIA

Sul lungo bancone del birrificio è possibile gustare 19 tipi di birra alla spina, che giungono dalle tubazioni di acciaio zincato. *The brewery's long bar, where patrons can try the 19 beers on tap, which arrive in the galvanized steel pipes.*



PEPE FOTOGRAFIA

STUDIO LAMATILDE

CO-COOKING A TORINO CO-COOKING IN TURIN

A TORINO È STATO APPENA INAUGURATO **EDIT**, polo gastronomico innovativo inserito nell'ex Incet, un antico edificio industriale nel vecchio quartiere Barriera di Milano. Il progetto prevede co-working e sharing economy applicati al cibo e alle bevande, con cinque aree tematiche (Bakery Café, birrificio, pub al piano inferiore, ristorante, cocktail bar, cucine professionali al piano superiore) in cui il pubblico può essere spettatore, consumando i prodotti proposti dai locali, o attore, producendo la propria birra nel birrificio o usando le cucine professionali. Il concept architettonico è firmato dallo studio torinese Lamatilde. (Laura Cardia)

*TURIN JUST SAW THE INAUGURATION OF **EDIT**, a gastronomic centre installed in the former Incet factory, an old industrial building in the historic Barriera di Milano neighbourhood. The project calls for co-working and the sharing economy to be applied to food and drink, with five thematic areas (Bakery Café, brewery, and pub on the bottom floor, and restaurant, cocktail bar, and professional kitchens on the top floor) in which the public can be a spectator, consuming products offered by locals, or an active participant, producing their own beer in the brewery or using the professional kitchens. The architectural concept is designed by the Turin-based firm Lamatilde.*



PEPE FOTOGRAFIA



PEPE FOTOGRAFIA



PEPE FOTOGRAFIA