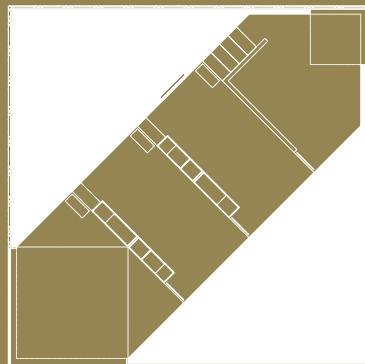
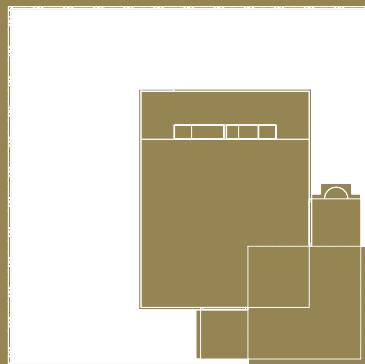
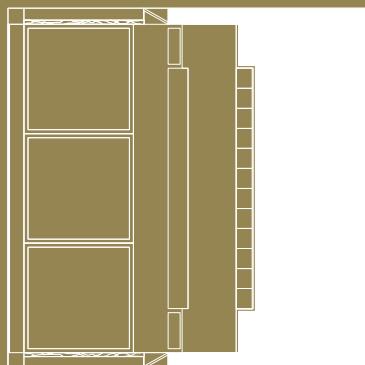


DIMENSIONE CHI WING LO®

MADE IN ITALY BY MARONI



COLLECTION 2020 at TOUR D'ERABLE

DIMENSIONE CHI WING LO<sup>®</sup>

MADE IN ITALY BY MARONI

## TOUR D'ERABLE

I seldom use first person singular to write about design. Perhaps I have been leaning on the thought that keeping design objective could extend its relevance to embrace us all. In that way, design could be more about what we aspire to, beyond the satisfaction of what I like.

...But when design is associated with food, how it is prepared, set on a dish, placed in front of us; then the table that connects us, the chairs we linger on, the light that catches the sights of fine food and the happy faces around, the cabinet that put in store the utensils for what could be expected in the coming courses; the room that keeps such aroma, like a huge pot with a tight lid, and when it comes the right moment to be lifted, what will be the "food" beyond food; I mean the sun, the rain, the fog, the snow... to which this centrifugal ritual of food endlessly reaching out, and how each of these special flavors from nature could be infused in food to create, even if it is for a fleeting moment, a bite to eternity... I find it utterly irresistible in the context of food and want to taste everything, edible or otherwise, surrounding this very essence of gastronomical fulfillment. Should I say, taste is not only a sense from the tongue; how often I taste with my eye, my hand, my nose, my skin; and those memorable moments, to sip, savor and chew with my heart.

*Uso raramente la prima persona singolare per scrivere di Design. Forse mi sono affidato al pensiero che un approccio più oggettivo potesse estenderne la rilevanza nell'abbracciarci tutti. In quel modo il Design potrebbe intendersi più come qualcosa a cui aspiriamo, andando oltre la soddisfazione di ciò che ci piace.*

*... Ma quando il Design è associato al cibo, a come è preparato, disposto su un piatto, servito davanti a noi tutto diventa più personale e più intimo. Il tavolo che ci fa incontrare, le sedie sui cui ci accomodiamo, la luce che illumina le pietanze e i volti allegri intorno a noi, il vano che contiene quanto necessario a ciò che ci aspetta nelle prossime portate... la sala da pranzo è come un ampio recipiente con un coperchio molto stretto che mantiene dentro di sé quell'aroma piacevole fino a quando viene il giusto momento per sollevarlo rivelando cosa sarà "cibo", oltre al cibo. Intendo il sole, la pioggia, la nebbia, la neve, ai quali questo rito centrifugo del cibo tende infinitamente la mano: questi sapori così speciali della natura possono essere infusi nel cibo per farci assaporare, seppur per un fugace momento, un morso all'eternità. Trovo tutto ciò irresistibile nel contesto del cibo e vorrei assaggiare tutto, commestibile o meno, circondato da questa profonda essenza di appagamento gastronomico. Direi che il gusto non è solo un senso della lingua; mi capita spesso di gustare con i miei occhi, con la mia mano, con il mio naso e con la mia pelle; e vivo questi momenti memorabili: sorseggiare, assaporare e masticare con il mio cuore.*



This past winter had sent us all to a long facultative hibernation. We all slowed down, taking an unprecedented break all together. The world too, exhausted by our exploitation, took a good rest as well, so were the sky, the sea, the mountain, and every living thing that has grown and walked on this planet. Like all of you, I too had carved out my own little nest in the anticipation of the unknown. Strangely, I was supposed to slow down, but finding myself more prolific; I was hoping to conserve my energy, but finding myself to have harnessed more. One of these works, TOUR D'ERABLE, which I had dreamed of in many different forms in the past, came to my rescue, elevated me for a season at this uncertain time...

L'inverno appena passato ha obbligato tutti noi ad una lunga ibernazione facoltativa; ognuno di noi ha ridotto il proprio passo, prendendosi una pausa senza precedenti. Anche il mondo stesso, esausto a causa del nostro continuo sfruttamento, si è preso una pausa, come il cielo, il mare, le montagne e ogni cosa vivente che è cresciuta e ha camminato su questo pianeta. Come ognuno di voi, anche io ho previdentemente preparato il mio nido e rifugio in attesa di un qualcosa di sconosciuto. Stranamente, avrei dovuto rallentare ma mi sono ritrovato più prolifico che mai; speravo di conservare le mie energie ma mi sono ritrovato ad averne sfruttata di più. Uno di questi lavori, la TOUR D'ERABLE, che avevo sognato in diverse forme in passato, è corso in mio aiuto elevandomi per un po' di tempo in questo momento di incertezza...

















Spring always comes, no matter how much it is delayed by pandemic or late snow. I will have my favorite asparagus, especially the white ones. Grown in the dark, risen from a mound of dirt, yet so virtuous, so sweet, our botanic Rhodopis, adorable Cinderella! How could she, be so deprived of light, find herself so full of optimism? Silent and buried all her youth, she waits for spring to discover her, for the fresh green trees and grass to celebrate her spirit, one that is pure and white as driven snow. I need no butter or oil, to soften more her tender soul; nor I want zing or salt, to stiffen more her slender prop...

*La primavera arriva sempre, non importa quanto possa essere ritardata da una pandemia o da una nevicata tardiva. Riuscirò a mangiare i miei amati asparagi, soprattutto quelli bianchi. Cresciuti nel buio, sbucati da un cumulo di terreno, già così virtuosi e così dolci: la nostra Rodopi botanica, adorabile Cenerentola! Come può, priva di luce, scoprirsì così piena di ottimismo? Silenziosa e sotterrata per tutta la gioventù, aspetta di essere svelata dalla primavera, di essere celebrata dagli alberi e dai prati verdi nel suo spirito puro e candido come la neve appena caduta. Non serve né burro né olio, per ammorbidente la sua anima tenera; né voglio spezie o sale per rendere più saporito il suo gambo sottile...*





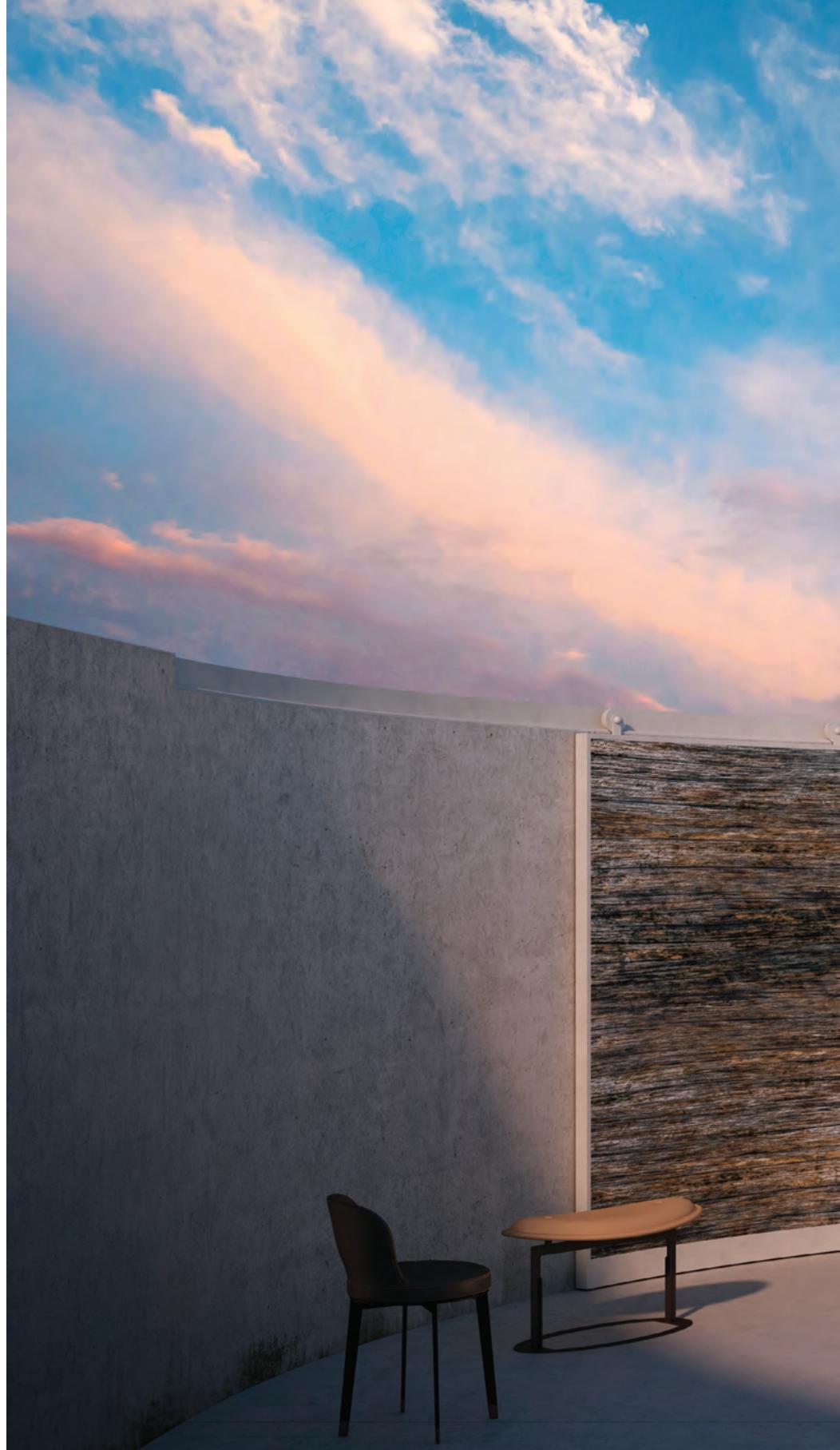




Simple pleasure, I like to have corn marinated with a spoonful of Sun, letting the brilliance soak in, to peel its husk and to grille its kernels to gold. Like a bird, with a seed in the beak, flying high and away, I would nest somewhere between heaven and earth, doing nothing but to enjoy every kernel at its full glory. Perhaps under the shadow of a giant cumulonimbus, at this height, if it could saturate, cascading down as water; as wine, to quench my thirst at this patch of remaining summer.. Will this corn be more divine than the same corn but pierced by a wooden steward; taking out from a steamer; always overcooked, its sweetness has all lost to starch, nothing like the juicy picture above the cashier?

---

Semplice piacere; amo gustare del mais "marinato" con una cucchiainata di sole, lasciandolo avvolgere dalla brillantezza , togliere le bucce e cuocerlo alla griglia fino a raggiungere il delizioso colore dorato. Come un uccello con un seme nel becco che vola alto e lontano, mi rifugerei da qualche parte tra il paradiso e la terra non facendo nulla se non apprezzare ciascun chicco nel pieno del suo sapore. O forse starei all'ombra di un gigantesco cumulonembo dalla cui altezza, potendosi saturare, scenderebbe a cascata dell'acqua o del vino per placare la mia sete in questo scorci di fine estate. Questo mais sarebbe più divino dello stesso mais che, trafitto da uno spiedo in legno, venisse cotto in un forno a vapore, sempre stracotto, la cui dolcezza si fosse tutta trasformata in amido, contrariamente all'attraente immagine sopra la cassa?









Remember the first year in Canada, school just started a month or so, it was my first experience of the first snow, while most of the leaves were still hanging on in every maple. I could have taken that special moment as a starter for the winter or a dessert for the summer, like a vanilla snow. Somehow these white flakes, however unhurried, never intended to take away the colours or their exuberance from this unforgettable autumn. If I were melancholic about maple, I must recall the marvel and bias I had some decades back in Italy:

*"Among the numerous species of perennial trees, I have developed a fondness for the family of maple; to an extent that when I speak of wood, I mean the intricate curly vein, the dense xylem, the sparsely deviated tissue, the light fresh ochre, the sweet sap, the soft hardness, the crispy sound, the grand stature, the good health, and the lasting modesty of maple."*

Ricordo il mio primo anno in Canada, la scuola iniziata da forse un mese, era la mia prima esperienza con la prima neve, mentre la gran parte delle foglie era ancora appesa su ogni acero; avrei potuto considerare quel momento speciale un antipasto dell'inverno o un dessert dell'estate, come una meringa alla vaniglia. In qualche modo quei fiocchi bianchi, seppur senza fretta, non hanno mai avuto l'intenzione di portare via i colori e la loro esuberanza da questo indimenticabile autunno. Se mi assalisse la malinconia per gli aceri, basterebbe ricordare la meraviglia e la predilezione avuti in Italia qualche decennio fa : " tra le numerose specie di alberi perenni, ho sviluppato una passione per la famiglia degli aceri ; in una certa misura, quando parlo di legno intendo le venature curve ed intricate, il denso xilema, il tessuto particolare, la luce di un fresco color ocra, la resina dolce, la morbida durezza, il suono croccante, la grande statura, la buona salute e la perdurante modestia dell'acero. "













If I were to work out a recipe, first thought could be that I would not be so keen on a sauce, or using one ingredient for the purpose of covering up the taste of another. With all the recent developments of gastronomy aside, I think what is still the most challenging today for any cook, professional and amateur alike, is how to prepare, for instances, every grain of plain rice delicious by themselves, every leaf of vegetable that could impress on our memory its authentic texture and fragrance. In cooking, and as much in design, there are two obvious schools of thought. One is to excite the taste buds, the other is to cultivate the genuine taste of individual ingredient. Much effort in design today is directed to this wow factor which often fades away the moment after its first impact, and because it is quickly consummable, we must continue to look for an even more wow design. How wow can it be when we have suffered from design fatigue, most of our sensory axons have been worn by repeated exposures to overdosed stimulation?

*Se dovessi elaborare una ricetta, come primo pensiero non sarei così appassionato dal preparare una salsa o dall'utilizzare un ingrediente con lo scopo di coprire il gusto di un altro. Lasciando un attimo da parte i recenti sviluppi in gastronomia, credo che la più grande sfida per ogni cuoco, professionista o semplice appassionato, sia per esempio come preparare ogni chicco di riso in modo che sia delizioso di per sé stesso, come interpretare ogni foglia di verdura così che possa imprimere nella nostra memoria la sua texture autentica e la sua fragranza. In cucina, come nel Design, ci sono due ovvie scuole di pensiero. Una è di "eccitare" le papille gustative, l'altra è di coltivare ed esaltare il gusto dei singoli ingredienti. La maggior parte degli sforzi oggi quando si fa Design è diretto al cosiddetto "effetto wow" che però svanisce immediatamente dopo il primo impatto; e dato che si esaurisce velocemente dobbiamo continuare a cercarne uno nuovo, se possibile maggiore. Come può essere wow soffrire di stanchezza del Design, con un sistema sensoriale logorato da ripetute esposizioni a eccessive stimolazioni?*





TOUR D'ERABLE is a private restaurant in a natural reserve, with four special rooms furnished with the 2020 collection of DIMENSIONE **CHI WING LO**. The restaurant opens at sunrise and closes at sunset in the months of February, May, August and November; serving a cuisine using fundamental ingredients such as the four seasons, architecture, interior, furniture, objects, lighting, tableware, cutlery, and cooking them together with simple food, as a way to rediscover and to celebrate the essential taste of life.

---

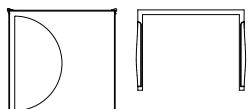
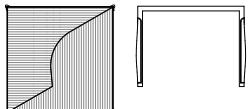
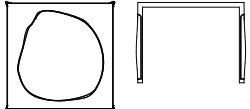
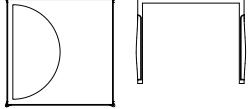
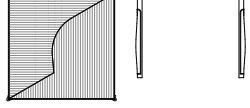
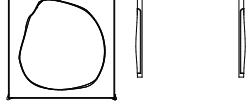
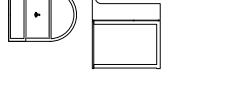
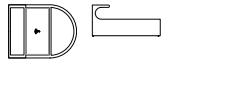
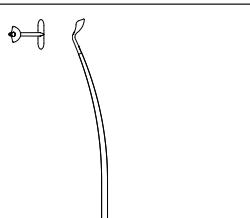
TOUR D'ERABLE è un ristorante privato in una riserva naturale, con quattro sale da pranzo uniche, arredate con la collezione 2020 di DIMENSIONE **CHI WING LO**. Il ristorante apre all'alba e chiude al tramonto nei mesi di Febbraio, Maggio, Agosto e Novembre, proponendo una cucina che usa ingredienti fondamentali come le quattro stagioni, l'architettura, gli interni, gli arredi, gli oggetti, l'illuminazione, le porcellane e la coltelleria cucinandoli con cibo semplice per riscoprire e celebrare il gusto essenziale della vita.



dati tecnici technical details

	nome e codice name & code	dimensioni dimensions	materiali materials	
	TIMO 80020	540mmW 540mmD 740mmH 420mmSH	poltroncina, seduta, schienale, base e gambe rivestite in pelle o tessuto. Interno ed esterno selezionabili in diversi colori di pelle o tessuto, puntali in metallo	armchair, its seat, back, metal base and legs are upholstered with leather or fabric, inside and outside can be accented with different leather or fabric options, metal points
	TIMO 80120	540mmW 540mmD 770mmH 450mmSH	poltroncina, seduta, schienale, base e gambe rivestite in pelle o tessuto. Interno ed esterno selezionabili in diversi colori di pelle o tessuto, puntali in metallo	armchair, its seat, back, metal base and legs are upholstered with leather or fabric, inside and outside can be accented with different leather or fabric options, metal points
	YIRO 79020	445mmW 475mmD 630mmH 420mmSH	sedia girevole, sedile e schienale in pelle o tessuto, basamento in metallo, puntali in metallo satinato	revolving side chair, seat and back upholstered with leather or fabric, metal base and legs, satin metal points
	YIRO 79120	445mmW 475mmD 660mmH 450mmSH	sedia girevole, sedile e schienale in pelle o tessuto, basamento in metallo, puntali in finitura satinata	revolving side chair, seat and back upholstered with leather or fabric, metal base and legs, satin metal points
	YIRO 79220	445mmW 475mmD 810mmH 600mmSH	sgabello girevole con poggiapiedi, seduta e schienale in pelle o tessuto, basamento in metallo, puntali in finitura satinata	revolving stool with foot rest, seat and back upholstered with leather or fabric, metal base and legs, satin metal points
	TOMI 82020	1250mmW 360mmD 900mmH	mobile a giorno, struttura in metallo con piani e pannelli in legno, cassetto in legno accessibile da entrambi i lati	double-sided open cabinet in metal frame filled with wooden panels and shelves, one double-sided wooden drawer
	TOMI 820A20	1250mmW 360mmD 900mmH	mobile a giorno, struttura in metallo con piani e pannelli in solid surface bianco o scuro traforati, cassetto in solid surface accessibile da entrambi i lati	double-sided open cabinet in metal frame filled with perforated white or dark solid surface panels and shelves, one double-sided matching solid surface drawer
	TOMI 82120	1250mmW 360mmD 900mmH	mobile a giorno, struttura in metallo con piani e pannelli in legno, cassetto in legno accessibile da entrambi i lati  *variazione di TOMI 82020	double-sided open cabinet in metal frame filled with wooden panels and shelves, one double-sided wooden drawer  *variation of TOMI 82020
	TOMI 821A20	1250mmW 360mmD 900mmH	mobile a giorno, struttura in metallo con piani e pannelli in solid surface bianco o scuro traforati, cassetto in solid surface accessibile da entrambi i lati  *variazione di TOMI 820A20	double-sided open cabinet in metal frame filled with perforated white or dark solid surface panels and shelves, one double-sided matching solid surface drawer  *variation of TOMI 820A20
	TELO 81020	760mmW 700mmD 750mmH	poltrona, imbottita in pelle o tessuto, per interno ed esterno selezionabili diverse opzioni di tessuto o pelle, basamento in legno, puntali in metallo	armchair, upholstered with leather or fabric, inside and outside can be accented with different leather or fabric options, wooden base and metal points
	TELO 811A20	1500mmW 1160mmD 750mmH	divanetto angolare sinistro, imbottito in pelle o tessuto, per interno ed esterno selezionabili diverse opzioni di tessuto o pelle, basamento in legno, puntali in metallo	left corner love seat, upholstered with leather or fabric, inside and outside can be accented with different leather or fabric options, wooden base and metal points
	TELO 811B20	1500mmW 1160mmD 750mmH	divanetto angolare destro, imbottito in pelle o tessuto, per interno ed esterno selezionabili diverse opzioni di tessuto o pelle, basamento in legno, puntali in metallo	right corner love seat, upholstered with leather or fabric, inside and outside can be accented with different leather or fabric options, wooden base and metal points

dati tecnici technical details

nome e codice name & code	dimensioni dimensions	materiali materials	
	FAYI 78020 925mmW 925mmD 680mmH	Tavolo quadrato con piano in granito k-proof, inserti imbottiti in pelle su struttura in metallo	square table with K-proof natural granite table top, the corners of metal legs are softened with leather upholstery
	FAYI 780A20 925mmW 925mmD 680mmH	Tavolo quadrato, piano in legno intarsiato inserti imbottiti in pelle su struttura in metallo	square table with marquetry wooden table top, the corners of metal legs are softened with leather upholstery
	FAYI 780B20 925mmW 925mmD 680mmH	Tavolo quadrato con piano in solid surface bianco o scuro, inserto a mano libera in solid surface di colore a contrasto, inserti in pelle su struttura in metallo	square table with white or dark solid surface table top, free-hand circle inlaid with contrasting colour solid surface, the corners of metal legs are softened with leather upholstery
	FAYI 78120 925mmW 925mmD 720mmH	Tavolo quadrato con piano in granito k-proof, inserti imbottiti in pelle su struttura in metallo	square table with K-proof natural granite table top, the corners of metal legs are softened with leather upholstery
	FAYI 781A20 925mmW 925mmD 720mmH	Tavolo quadrato, piano in legno intarsiato inserti imbottiti in pelle su struttura in metallo	square table with marquetry wooden table top, the corners of metal legs are softened with leather upholstery
	FAYI 781B20 925mmW 925mmD 720mmH	Tavolo quadrato con piano in solid surface bianco o scuro, inserto a mano libera in solid surface di colore a contrasto, inserti in pelle su struttura in metallo	square table with white or dark solid surface table top, free-hand circle inlaid with contrasting colour solid surface, the corners of metal legs are softened with leather upholstery
	PLAI 63320 425mmW 580mmD 670mmH	comodino, struttura in legno, piano in pelle, vano semicircolare incassato, illuminazione integrata sotto il piano superiore, base in metallo, possibilità di ricarica wireless per cellulari	bedside console, wooden structure with leather top, recessed half-rounded tray, hidden illumination under top shelf, wireless charging function for handheld electronic device
	PLAI 63420 425mmW 580mmD 325mmH	comodino, struttura in legno, piano in pelle, vano semicircolare incassato, illuminazione integrata sotto il piano superiore, possibilità di ricarica wireless per cellulari	wall mounted bedside console, wooden structure with leather top, recessed half-rounded tray, hidden illumination under top shelf, wireless charging function for handheld electronic device
	SKIA 83020 250mmW 300mmD 1750mmH	lampada in appoggio a parete, struttura ed incastri in legno, luce a led integrata 3000K, con batteria ricaricabile ed utilizzabile senza filo quando necessario	wall-leaning floor lamp, wooden structure and joinery, hidden LED 3000K rechargeable battery and cableless when necessary

Art Direction: Chi Wing Lo

Architecture, landscape, interior, furniture, lighting, tableware & cutlery of the TOUR D'ERABLE are designed by Chi Wing Lo

All rights for the photographs are reserved and belong to CHI WING LO. All reproductions in whole or in part are strictly prohibited.

DIMENSIONE CHI WING LO is a registered logo of a furniture collection crafted and engineered by Maroni ExtremeWoodworking, Italy.

DIMENSIONE CHI WING LO reserves the right at any time for any change to improve the products presented in this publication without prior notification.

#### CONTACT INFORMATION

##### ITALY

DIMENSIONE CHI WING LO

Via Suore del Cottolengo 11, 22060 Cabiate (CO) Italy

TEL: +39 031769111

FAX: +39 031767602

For more information about distribution and press inquiry,  
please refer to:

[www.chiwinglo.it](http://www.chiwinglo.it)

[info@chiwinglo.it](mailto:info@chiwinglo.it)

DIMENSIONE CHI WING LO<sup>®</sup>

MADE IN ITALY BY MARONI

Tutti i mobili presentati da DIMENSIONE CHI WING LO internazionalmente e sono progettati dall'architetto Chi Wing Lo e made in Italy by Maroni ExtremeWoodworking®. L'autenticità dei nostri prodotti è codificata in un chip elettronico nascosto in ogni arredamento. Le informazioni e il codice univoco programmato in ogni chip per ogni mobile ci permetterà di facilitare in modo efficace servizio post-vendita e di proteggere i clienti da potenziale falso.

All furniture presented by DIMENSIONE CHI WING LO internationally are designed by architect Chi Wing Lo and made in Italy by Maroni ExtremeWoodworking®. The authenticity of our products is encrypted in an electronic chip hidden in each furniture. The information and unique code programmed in each chip for each furniture will enable us to facilitate effectively after-sale service and to protect our customers from potential forgery.

