



SEI MIA. SEI **SCAVOLINI** YOU ARE MIA. YOU ARE **SCAVOLINI**

di Claudio Moltani

Scavolini incontra la maestria di uno dei più autorevoli rappresentanti della cucina italiana. E nasce così Mia by Carlo Cracco, una magnifica interpretazione domestica della cucina professionale il cui elemento distintivo è la forte componente tecnologica. Un concentrato di saperi: quello dell'altissima qualità produttiva unita alla più alta tecnica culinaria. Due eccellenze che hanno in comune una grande passione: la cucina d'autore.

Scavolini meets the mastery of one of the most authoritative representatives of Italian cuisine. This is how Mia by Carlo Cracco was created, a glorious interpretation of the professional kitchen, whose distinctive element is the high tech features. A heap of know-how: the highest quality production combined with the highest culinary technique. Two excellences that have in common a great passion: the signature cuisine.

Ecco allora che l'elegante design di Mia by Carlo Cracco si attrezza per garantire un'esecuzione tecnica di alto livello e creare ambienti ricchi d'innovazione al fine di ottenere un'esperienza in cucina sempre più personale, che si confà alle ultime indicazioni che vogliono le materie prime trattate con rispetto, con meno sprechi, meno consumi e che necessitano di cotture e conservazioni specialistiche. Anche gli elettrodomestici a corredo, come il cassetto sottovuoto con nuova funzione di marinatura, la lampada riscaldante, la cappa con aspirazione professionale permettono preparazioni 'raffinate' per le tavole di ogni giorno. Dal punto di vista estetico, Mia by Carlo Cracco si impone per i contrasti: per connotare l'area operativa, le zone di lavoro e gli elettrodomestici vestono la solida e resistente finitura acciaio, mentre le ante della cucina sono proposte in toni più caldi. L'isola è dotata di monoblocco in acciaio con zone cottura e lavaggio integrate, il tutto sovrastato da una struttura sospesa che ospita cappa e piaattia. Completano la composizione, le ante in acciaio scuro con satinatura verticale e maniglie nella stessa finitura. Infine, l'elegante boiserie arricchita da schienali attrezzati con accessori disegnati per il modello, quali ad esempio la lampada riscaldante, il porta bottiglie da parete e le barre porta utensili. Segno distintivo è la presa maniglia in metallo a incasso di 25 cm, posizionata in orizzontale sulle basi e in verticale sulle colonne e una nuova componibilità con base da 80 cm di altezza e zoccolo da 7 cm che garantisce comfort e un miglior contenimento.

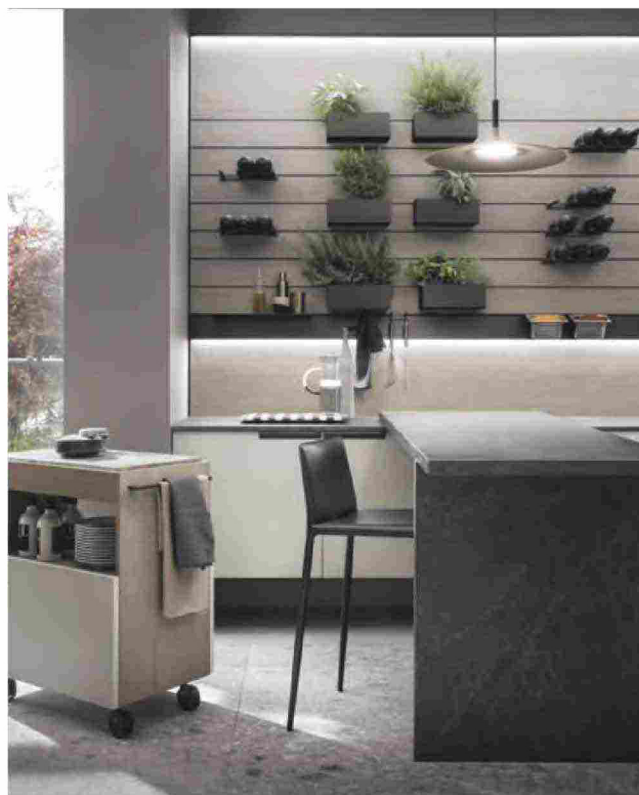
Che le aziende del settore ricorrano a chef testimonial non è certo una novità, ma questo è il primo caso di uno chef che interviene direttamente nella realizzazione di una cucina. Ne parliamo con l'amministratore delegato Fabiana **Scavolini** (in foto sopra), alla quale abbiamo rivolto alcune domande: come siete arrivati a questa idea? Perché? E quanto Carlo Cracco è intervenuto sul progetto finale (immagino, in particolare, in termini

di ergonomia, ma anche di funzionalità). E, infine, a chi vi rivolgete con il modello Mia?

“In linea con il crescente trend che vede protagonista l’amore per la cucina d’autore, Mia By Carlo Cracco è un progetto che nasce dalla nostra ormai consolidata collaborazione con lo Chef di fama mondiale ed introduce in casa un’innovativa interpretazione della cucina professionale. La collaborazione con Carlo, per la realizzazione e il design di una cucina dal concept inedito, rappresentava per noi una sfida irrinunciabile. L’obiettivo era quello di riuscire a portare nelle case dei consumatori in tutto il mondo l’amore per l’alta cucina. Sapevamo che solo la sua esperienza, unita al nostro know-how, poteva permetterci di progettare la versione domestica di una cucina da vero professionista, in grado di coniugare qualità, estetica e alte performance. L’intervento di Cracco è stato fondamentale per definire il progetto finale, sia in termini di ergonomia sia di funzionalità, ma anche per individuare gli strumenti ed elementi che potessero ulteriormente migliorare le performance in cucina, un contributo che solo uno chef come lui poteva apportare. Carlo ci ha aperto le porte della sua cucina per capire le necessità dei professionisti e insieme abbiamo lavorato per trasporle in ambito domestico. Il risultato è Mia, un modello capace di parlare, grazie al suo appeal internazionale, ad un pubblico ampio e trasversale che ama linee essenziali e non rinuncia a ricercatezza, funzionalità e professionalità”. www.scavolini.com



Therefore the elegant design of Mia by Carlo Cracco is equipped to ensure high performances and create very innovative environments, where the final result is an increasingly unique experience inside the kitchen, in compliance with the latest trends that enhance and respect the raw materials, and are focused on waste reduction and lower consumption, and that require special cooking and storage. Even the supplied appliances, such as the vacuum drawer with new marinating function, the food-warming lamp, the hood with professional extraction, allow refined dishes for the everyday cuisine. In terms of styling, Mia stands out for its contrasts: to distinguish the operating area, the work areas and appliances are clad with a sturdy and hard-wearing steel finish, while the kitchen cabinet doors are available in warmer hues. The island is equipped with a steel monobloc with built-in cooking and washing areas, all topped by a wall-mounted totem-like structure housing a hood and drainer unit. The composition is completed by dark steel doors with vertical satin finish and handles in the same finish. Finally, the elegant wall paneling embellished with wall panels equipped with accessories designed specifically for this model, such as the food-warming lamp to keep dishes warm, the utensil-holder bars. A distinguishing feature is the 25 cm metal recessed handle grip conveniently positioned horizontally on the base units and vertically on the tall units, and a new modularity with an 80 cm high base unit and a 7 cm high plinth which guarantees comfort and improved storage. Many companies in the industry ask famous chefs to be their testimonial, anyway, this is the first time a chef directly takes part in the design of a kitchen. We talked about it with the company's CEO Fabiana Scavolini (in the picture, previous page), asking her some questions: how this idea was born? Why? And what was the



did Carlo Cracco take part to the final project (in particular, in terms of ergonomics, but also of functionality, I guess). And finally, to whom the Mia model is addressed? “In line with the growing trend of love for the signature cuisine, Mia By Carlo Cracco is a project that comes from our well-established collaboration with the world-famous chef, and introduces in the house an innovative version of the professional kitchen. The collaboration with Carlo for the design of a new concept kitchen was a crucial challenge for us. The goal was to bring the passion for haute cuisine to consumers' homes all over the world. We knew that only his experience, combined with our know-how, could result in the design of really professional kitchen to be used in the domestic space, able to combine quality, aesthetics and high performance. Cracco's role was fundamental to define the final project, both in terms of ergonomics and functionality, but also to identify the tools and elements that could further improve the performance in the kitchen, a contribution that only a chef like him could give. Carlo has opened the doors of his kitchen to understand the needs of professionals and, together, we have worked to bring them into the domestic space. The result is Mia, a model addressed, thanks to its international appeal, to a wide and diverse public that loves essential lines and searches for refinement, functionality and professionalism”. www.scavolini.com