



Mia by Carlo Cracco per Scavolini è componibile, super accessoriata e ergonomica. Disponibile in diverse finiture

ZOOM DESIGN

## METTI UNA SERA A CENA

*Ogni cosa è al posto giusto, tutto a portata di mano. La cucina Mia, pensata dallo chef Carlo Cracco per Scavolini, semplifica la vita tra i fornelli e non ha nulla da invidiare a quella di brigata*

TESTO – MICHELE FALCONE

Questa volta le penne le ha usate per disegnare. A bollire in pentola c'era l'idea di una nuova cucina, la sua, che – non per caso – ha voluto chiamare Mia. Lo chef Carlo Cracco, stellato, bello e cattivo in tv (prima con *MasterChef*, poi con *Hell's Kitchen*), ha immaginato per Scavolini qualcosa di domestico che non ha nulla da invidiare al piano di lavoro professionale. Una cucina di brigata pensata però per facilitare la vita di tutti i giorni tra i fornelli, continuando a essere 'la più amata dagli italiani'. Mia è stata realizzata sfruttando e attrezzando al massimo lo spazio in orizzontale e in verticale introducendo una serie di accessori ed elettrodomestici al

posto giusto. Su e giù, destra e sinistra, apri e chiudi, allunghi la mano, alzi la testa e trovi sempre qualcosa di utile. Una 'danza dei fuochi' facilitata dalla quantità di mensole, cassetti e ante che come matrioske nascondono al loro interno una serie di altri strumenti estraibili, vedi il portacoltelli e il tagliere con foro per la pattumiera. «Ho pensato a chi vive questo mondo con passione, a partire dalla perfetta organizzazione delle attività, ma senza dimenticare che uno spazio attrezzato – e anche bello – aiuta a creare buoni piatti e una bella atmosfera per i propri ospiti. Ho cercato quindi soluzioni semplici e concentrate per lavorare come in una cucina professionale,

## ANTEPRIMA



**Mia nella versione isola: la zona cottura e lavaggio è caratterizzata da un top in acciaio e il piano colazione è in grès (sopra).**

**Un ritratto dello chef stellato Carlo Cracco (in alto, a destra). La parete attrezzata con portabottiglie e contenitori per spezie aromatiche (a destra)**

più tecnica, ma senza complicazioni e nel pieno rispetto delle materie prime», spiega Cracco, primo volto maschile scelto come immagine dall'azienda pesarese dopo Raffaella Carrà e Lorella Cuccarini. Mia, sia nella versione scenografica a isola o classica a parete, è componibile e può essere personalizzata in base alle proprie esigenze e nelle varie finiture disponibili con la zona cottura e lavaggio caratterizzata da un top in acciaio e il piano colazione e snack realizzato in grès. «Lo chef è nostro testimonial dal 2016 e da due anni a questa parte la collaborazione con lui si è rivelata estremamente efficace e coinvolgente

e non escludiamo delle evoluzioni in futuro», dice Fabiana Scavolini, amministratore delegato del gruppo marchigiano che produce cucine dal 1961, e che tre anni fa ha debuttato nel living, mentre dal 2012 realizza anche collezioni di arredobagno. Ergonomica, tecnologica, ultra accessoriata, Mia è dotata – tra le altre cose – di contenitori per le spezie aromatiche che sembrano vasi in fiore e profumano l'ambiente. Lasciate perdere food delivery e take away, mettetevi il grembiule, accendete i fornelli e cominciate a cucinare. Non avete più scuse. **L**

➤ [SCAVOLINI.COM](http://SCAVOLINI.COM)