



Sopra, Carlo Cracco, classe 1965, due stelle Michelin, testimonial [Scavolini](#) dal 2016. L'isola centrale della cucina *Mia* è in acciaio scuro con top in acciaio inox, mentre il top della zona snack è in pietra d'Iseo.

Il segno di Carlo Cracco

La cucina più amata dagli italiani incontra lo chef più amato (e temuto) dagli italiani. Il risultato è *Mia*, interpretazione domestica della cucina professionale ad alto tasso tecnologico.

È interessante notare come negli ultimi tempi l'universo del food, per usare un gioco di parole, sia diventato un tema caldo. Di cucina si parla, si legge e si guarda in tv. E ci si cimenta sempre più in prima persona con ricette e piatti elaborati, come dei provetti chef. Di fondamentale importanza sono gli attrezzi giusti. In primo luogo una cucina professionale tra le mura domestiche. Detto fatto: dal sodalizio tra [Scavolini](#) e Carlo Cracco, testimonial dell'azienda di Pesaro dal 2016, ha preso forma *Mia*, una cucina ad alte prestazioni che fa della tecnologia uno dei suoi punti di forza. «*Mia* perché è un nome facile, come facile volevamo che fosse questo progetto che porta in casa dei nostri consumatori i tratti caratteristici di una grande cucina», spiega Fabiana [Scavolini](#), Amministratore

Delegato dell'azienda. «In questa soluzione c'è tutta la nostra expertise unita alla personalità e alla grande maestria di chef Cracco, che ci ha aperto le porte della sua cucina per individuare gli strumenti che potessero ulteriormente migliorarne la performance». Se si dovesse riassumerla in tre parole: qualità, estetica e funzionalità. Insomma una cucina concepita per offrire le prestazioni tecniche tipiche di un modello professionale, dove nel design i contrasti convivono in modo equilibrato: l'area operativa, le zone di lavoro e gli elettrodomestici sono contrassegnati da una finitura acciaio, mentre le ante sono proposte in toni più caldi. «*Mia* nasce anche per essere una cucina ricercata che offre innumerevoli spunti di personalizzazione: ad esempio, la boiserie rappresenta uno strumento non solo estetico, ma anche funzionale alla preparazione dei cibi e all'organizzazione», prosegue la numero uno dell'azienda, precisando che si tratta

Sotto a sinistra, forno con abbattitore e cassetto sottovuoto *Barazza* in acciaio matt; a destra, armadi a vetrine pieghevoli con telaio in alluminio e vetro *Stopsal* chiaro contengono piccoli elettrodomestici.

In basso, la cucina a parete *Mia*. Zona cottura e lavaggio sono contrassegnati da un top da 5 cm in acciaio. La boiserie è attrezzata con ganci, contenitori per spezie aromatiche, vaschette porta-alimenti e portabottiglie.



di una cucina per tutti, da chi dietro ai fornelli mette tutto se stesso, ai semplici appassionati fino ad arrivare a chi non si accontenta della performance ma esige rispetto per le materie prime e ottimizzazione dei tempi. Anche perché la cucina moderna dialoga e si apre sempre più sul living, come sottolinea Fabiana Scavolini: «Negli ultimi anni abbiamo assistito a un profondo mutamento nel settore dell'arredamento e in particolare delle cucine. Una vera e propria evoluzione dettata dai contestuali cambiamenti sociali e culturali, che ha visto l'affermarsi di nuove interpretazioni di questo importante ambiente della casa, sempre più ibrido e privo di un'identità univoca. La cucina è passata sempre più da luogo funzionale dedicato alla preparazione del cibo a spazio adibito a funzioni sociali e relazionali». ◇



A sinistra, la cucina *Mia* con isola centrale. Il monoblocco è sovrastato da cappa e vani di contenimento con piattaja e ripiani di appoggio in vetro *Stopsol* chiaro. La struttura sospesa è in alluminio.

Sotto a sinistra, una composizione a parete caratterizzata da boiserie attrezzata a passo variabile con profili in alluminio dotati di luce; a destra, la lampada riscaldante.

Le caratteristiche principali

- 1 Le zone di lavoro e gli elettrodomestici sono realizzati in solida e resistente finitura acciaio.
- 2 Le ante della cucina sono proposte in toni caldi, a contrasto con il look professionale del top.
- 3 La versione a isola di *Mia* è dotata di monoblocco in acciaio con zona cottura e lavaggio integrate.
- 2 Tra gli elettrodomestici a corredo: cassetto sottovuoto con funzione di marinatura, lampada riscaldante, cappa con aspirazione.
- 3 Segno distintivo è la presa maniglia in metallo a incasso di 25 cm.

