

# MILANO DESIGN WEEK

## INNOVATION TOUR COLTI DI SORPRESA

di Luciana Cuomo  
foto Cristina Fiorentini

Sorpresi dall'obiettivo della nostra fotografa nei rispettivi palcoscenici al Salone di Milano, sono i leader di alcune imprese top del settore: a loro abbiamo chiesto di farci da guida in questo piccolo giro nello scenario dell'innovazione d'impresa.

*'Caught by surprise' and 'Innovation Tour'. Caught by surprise by our photographer at their stands at the Salone del Mobile. Milano, they are the leaders of some top companies in the industry: we asked them to guide us on this small tour under the name of business innovation.*

# SCAVOLINI IL NOSTRO TEMPO

Fabiana Scavolini, CEO

Negli spazi organizzati per mostrare come vivere il nostro tempo, ci introduce Fabiana Scavolini (in foto), che del know how aziendale possiede, a buon diritto, la chiave interpretativa. A partire dalla cucina Mia by Carlo Cracco, indiscutibile avamposto di contemporaneità quotidiana. Una magnifica interpretazione domestica della cucina professionale ad alto tasso di tecnologia. Un concentrato di sapere: due eccellenze che hanno in comune la cucina d'autore.

**Ma c'era la domanda di una così alta professionalità?**

"Tutti oggi si sentono, o sono, dei grandi chef, e perciò chiedono gli strumenti e gli accessori giusti per operare. Per abitare con gioia e con amore la propria cucina. Che vuol dire: trattare con rispetto la materia prima, con meno sprechi e meno consumi, con cotture e conservazioni specialistiche". Fabiana ci guida con gentilezza a toccare con mano le nuove abitudini del tempo e a osservare gli elettrodomestici professionali: l'essiccatore per disidratare gli alimenti, il forno per la lievitazione, la macchina ad hoc per sottovuoto, la cappa high-tech. Accessibilità, compattezza - tutto vicino e tutto comodo da prendere -: le vaschette con le erbe aromatiche, pepe, sale, spezie e meno fatica per trasferire le cose".

La bellezza dell'essenzialità si esprime nell'isola monoblocco, con top in acciaio, zone cottura e lavaggio integrate, come pure nella struttura sospesa con cappa e scolapiatti. L'eleganza si esprime nei materiali: acciaio, titanio, boiserie, schienali attrezzati e molto altro. E nell'ambiente bagno dov'è l'innovazione? Nella palestra Gym Space, che fa rivivere la mitica Spalliera Svedese,

anche in spazi informali. Il nuovo sistema non vale solo per i Millennial: il designer Mattia Pareschi l'ha progettato con occhi attenti alle esigenze intergenerazionali e Scavolini l'ha realizzato con la sua lungimirante visione nell'intercettare le esigenze abitative del nostro tempo.

Nella terza tappa del percorso, l'Amministratore Delegato del Gruppo ci conduce a vedere Box Life: un progetto smart dello studio Rainlight, che nasconde per organizzare. Tutto scompare: la cucina nell'armadio, il letto, la lavanderia, le ante... "È il vero spazio living per piccoli appartamenti nelle grandi città, microsoluzioni abitative, dove cucina, living e notte perdono i loro confini nitidi. Perfetto per il mondo contract, e non solo, ma per le vite nomadi e veloci: piccoli spazi ma grande comfort".

[www.scavolini.com](http://www.scavolini.com)



## SCAVOLINI OUR TIME

Fabiana Scavolini, CEO

*We are guided in the spaces 'set to show how to live our time' by Fabiana Scavolini (in the picture), who of the company's know-how has, rightly, the interpretative key. Starting from Mia's kitchen by Carlo Cracco, unparalleled cornerstone of daily modernity. A magnificent interpretation of the professional kitchen, with a high level of technology. A heap of skills: two excellences that have in common the haute cuisine.*

**Was such high professionalism really needed?**

*"Today everyone feels to be, or maybe is, a great chef, and therefore asks for the right tools and equipment. To live the kitchen with joy and love. Which means: treat the raw materials with respect, with less waste and less consumption, making use of special cooking and preservation techniques". Fabiana leads us gently to closely look at the new habits and to observe these professional appliances: the*

*dryer to dehydrate food, the oven for leavening, the machine specifically designed for vacuum, the high tech hood. Accessibility, co-planarity - everything close and at hand: the bowls with aromatic herbs, pepper, salt, spices and less effort to move things".*

*The beauty of essentiality is expressed in the single-block island, with steel tops, integrated cooking and washing zones, as well as in the suspended structure with hood and dish drainer. Elegance is expressed in the materials: steel, titanium, wood paneling, equipped backs and much more. When it comes to the bathroom, where is the innovation? In the Gym Space, which brings to life the legendary Swedish wall bars, even in informal spaces. The new system is not only suitable for millennials: the designer Mattia Pareschi designed it with an eye to intergenerational needs and Scavolini has created it with its*



ability to foresee the housing needs of our time. In the third stage of our journey, the Group's CEO shows us *Box Life*: a smart project by Rainlight, which hides and organizes things. Everything disappears: the kitchen in the closet, the bed, the laundry, the doors ... "It is the real living space

for small apartments in big cities, micro-housing solutions, where the cooking, living and sleeping areas don't have clear boundaries. Perfect in the contract industry, and not only for nomads and people on a run: small spaces, but great comfort". [www.scavolini.com](http://www.scavolini.com)

Sopra, la nuova cucina Mia by Carlo Cracco. Sotto, *Box Life*, progetto Yorgo Lykouria dello studio Rainlight in collaborazione con HOK.

Above, the new Mia kitchen by Carlo Cracco. Below, *Box Life*, designed by Yorgo Lykouria of studio Rainlight in collaboration with HOK.

