

Cucina

## Carlo Cracco ci racconta la nuova cucina 'Mia' di Scavolini



Carlo Cracco al lavoro nella cucina 'Mia' di Scavolini

1/10

CASAfacile > Arredare > Cucina > Carlo Cracco ci racconta la nuova cucina 'Mia' di Scavolini

10 novembre 2018



*Quando, all'ultimo Salone del Mobile, Fabiana Scavolini ci ha mostrato in anteprima la cucina ideata con la consulenza di Carlo Cracco, abbiamo aperto sportelli, fatto scorrere ripiani, scoperto taglieri 'magici' e boiserie con erbari di aromatiche. Ora che 'Mia' sta per arrivare nei negozi, abbiamo pensato che vi sarebbe piaciuto sentire il progetto raccontato proprio da Cracco.*

Di solito gli chef sono solo testimonial, invece **Carlo Cracco** ha collaborato alla **progettazione della nuova cucina Mia di Scavolini**

### Ci dice come è andata?

In realtà noi chef progettiamo sempre le nostre cucine, chiedendo a chi le realizza di assecondare le nostre esigenze. Perciò ideare una cucina di casa con Scavolini di cui sono testimonial dal 2016, è stato naturale ed entusiasmante. Sono partito dagli elementi base con cui uno chef lavora ogni giorno, con un obiettivo: metterli a disposizione di tutti!

### Quanto c'è della sua cucina professionale in Mia di Scavolini?

Molte cose. Prima di tutto il piano in acciaio che scorre sopra al lavello e al piano cottura. È un accessorio professionale, ma utilissimo anche a casa: permette di usare lo stesso spazio per più funzioni. Tiro il piano sopra i fuochi e taglio; lo sposto e poso la pentola a cuocere. Anche pulire diventa più facile. Un altro accessorio interessante è la lampada che tiene in caldo mentre si impiatta: nessuno ce l'ha a casa perché pensa sia superflua, invece è utile per non far raffreddare i piatti prima di portarli in tavola.

### In cucina è meglio avere uno spazio ampio o uno spazio organizzato?

Voto per l'organizzazione. Regola n. 1: tenere sotto mano solo ciò che si usa ogni giorno e renderlo facile da raggiungere. Solo così si cucina davvero in totale relax.

### Come si organizza la cucina?

In Mia abbiamo pensato di fare delle armadiature chiuse da vetrine per vedere all'interno e aprire solo l'anta in cui si trova ciò che si cerca. I vetri possono essere leggermente oscurati, effetto vedo-non vedo, per mimetizzare l'eventuale disordine (che non dovrebbe esserci ma inevitabilmente c'è...). In particolare, sono utili i moduli per i piccoli elettrodomestici: possono essere dotati di prese di corrente per usare frullatore, mixer, tritatutto senza neanche tirarli fuori. Poi ci sono i portaspezie che si possono inserire sul piano di lavoro o sulla boiserie, sempre a portata di mano. E c'è la cappa che si ispira a quelle professionali nell'estetica e nella funzionalità, con griglie inclinate che facilitano l'aspirazione dei fumi.

### Noi ci siamo innamorati del carrello estraibile multifunzione! come è nato?

Dall'esperienza sul campo. Volevo proporre un elemento pratico da trasportare dove serve: il tagliere posto sopra ha un foro attraverso il quale far cadere gli scarti nella pattumiera sottostante; sotto il tagliere c'è il portacoltelli estraibile; e ci sono piani per contenere stoviglie o bicchieri... Il tutto in pochissimo spazio.

### Quanto sono importanti gli elettrodomestici ipertecnologici?

Contano molto, se uno ha passione e tempo per cucinare. Per questo con Mia abbiamo messo a disposizione una serie di elettrodomestici professionali di solito rari nelle case: l'abbattitore per esempio, che consente, con il surgelamento rapido anche di cibi cotti, di mantenere a lungo le proprietà nutritive degli alimenti; il forno a vapore e il cassetto sottovuoto che permettono di realizzare preparazioni non solo più ricercate ma anche decisamente salutari.

### Un consiglio a chi compra la cucina?

Trova una cucina che ti piaccia, che senti davvero tua e soprattutto che ti senti libero di usare senza paure.

### Cosa le è piaciuto di questa esperienza?

La collaborazione che ho trovato con Scavolini e con l'ufficio tecnico: potersi confrontare e cercare di ideare un prodotto nuovo. Abbiamo trovato tante soluzioni belle e funzionali che potevano essere inserite in una cucina 'alla portata di tutti'. Scavolini fa da più di 50 anni cucine non per professionisti ma per chi ama o deve cucinare, e con questo progetto ha voluto mettere a disposizione di tutti l'esperienza di uno chef professionista. In sostanza, questa è una cucina per gente che lavora, che ha spazi di dimensioni normali e magari non molto tempo per cucinare, ma che ci tiene a farlo bene e nel modo più performante possibile.

### Ci tolga una curiosità: a casa cucina lei, sua moglie o cucinate insieme?

Compatibilmente con i miei impegni, cerchiamo di cenare insieme e quando succede preparo io: cucino per tutti, come potrei non farlo per la mia famiglia?

Guarda anche



Cucina

Come progettare la cucina

Testi

Elena Favetti

Camini e stufe a pellet di ultima generazione

In collaborazione con MCZ

Il gas che rispetta l'ambiente

In collaborazione con LG

Il calore, amico dell'ambiente

In collaborazione con LG