Questo sito contribuisce alla audience di

Cucina

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

Carlo Cracco al lavoro nella cucina 'Mia' di Scavolini 1/10

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?

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

Guarda anche

Cucina
Come progettare la cucina

Testi
Elena Favetti