

DESIGN DIFFUSION NEWS

dd  
n

CUCINE

TRENDS &  
NEWS 2024

BRERA BY FALMEC



ISSN 1720-8025 - semestrale - TAXE PERCUE (TASSA  
RISCOSSA), UFFICIO CMP/2 ROSERIO - MILANO.  
Spedizione in abbonamento postale - 45% - D.L. 353/2003  
(conv.in L.27/02/2004 n.46) art.1, comma 1, DCB Milano  
DISTRIBUZIONE ME.PE - supplemento al n.276 (giugno 2022)  
DDN DESIGN DIFFUSION NEWS - EURO 15,00



# CUCINE APRILE APRIL 2024 IN QUESTO NUMERO/ in this issue

<b>EDITORIAL</b>	4 <i>F.Russo</i>
<b>NEWS</b>	6 <i>La Redazione</i>
<b>COVER PROJECT</b>	26 <b>Falmec: Oltre la forma</b> <i>La Redazione</i>
<b>COMPANIES</b>	30 <b>Unox Casa</b> 32 <b>Siematic</b> 34 <b>Febal</b> 36 <b>Signature Kitchen Suite</b> 38 <b>Scavolini</b> 40 <b>CopatLife</b> 42 <b>Bertazzoni</b> 44 <b>Arredo3</b> 46 <b>Marmo Arredo</b> 48 <b>Aran</b> <i>F.Casale, A.Segura, I.Fournier, S.Polvere</i>
<b>TRENDS KITCHEN &amp;...</b>	50 <b>Kitchen &amp; Friends</b> <i>Francesca Casale</i>
<b>TRENDS OUTDOOR</b>	72 <b>Tutti fuori!</b> <i>Anguilla Segura</i>
<b>TRENDS APPLIANCES</b>	80 <b>Tecnologia in verde</b> <i>Spencer Foil</i>
<b>LIVING</b>	88 <b>Tra volumi e luce</b> <i>Anguilla Segura</i> 96 <b>Catalan colors</b> <i>Samantha Polvere</i> 102 <b>Fluid Environment</b> <i>Spencer Foil</i> 108 <b>Omaggio a Sir Frank Lloyd Wright</b> <i>La Redazione</i> 114 <b>Connessioni planimetriche</b> <i>Samantha Polvere</i>
<b>SHOWROOM</b>	120 <b>Il total living di Febal Casa</b> 121 <b>Arrital showcase Milano</b> 122 <b>Dalla Svezia, il design Bertazzoni</b> <i>I.Fournier, S.Foil</i>
<b>TASTE</b>	124 <b>Prelibato Tarantola</b> <i>Anguilla Segura</i> 130 <b>Racconti di Puglia</b> <i>Isabelle Fournier</i> 134 <b>Nuova casa Masciarelli a Milano</b> <i>Samantha Polvere</i> 136 <b>Tra ambrati e sentore di amarena</b> <i>Samantha Polvere</i>
<b>PILLS</b>	138 <i>La Redazione</i>

## DESIGN DIFFUSION WORLD SRL

Redazioni/Editorial Offices  
Via Lucano 3, 20135 Milano  
Tel. 02/5456102  
Fax 02/54121243

[www.designdiffusion.com](http://www.designdiffusion.com)  
[ddn@designdiffusion.com](mailto:ddn@designdiffusion.com)

Pubblicità/Advertising  
**DDA DESIGN DIFFUSION ADVERTISING SRL**  
Via Lucano 3, 20135 Milano  
Tel. 02/5456102  
Fax 02/54121243

Ufficio traffico/traffic department  
**Daniela D'Avanzo**  
[d.davanzo@ddadvertising.it](mailto:d.davanzo@ddadvertising.it)

Advertising Director  
**Teo Casale**  
Contabilità/Accounting  
**Norberto Mellini**  
[n.mellini@designdiffusion.com](mailto:n.mellini@designdiffusion.com)

Ufficio abbonamenti  
Tel. 02/5456102  
Fax 02/54121243  
[abbonamenti@designdiffusion.com](mailto:abbonamenti@designdiffusion.com)

Editorial Office, Osaka  
**Intermedia**  
TS Bldg. 3-1-2  
Tenma Kita-ku  
Osaka, Japan  
Tel. 00816/3571525 -  
Fax 3571529

Supplemento al  
**ddn 292 aprile 2024**  
Prezzo/Price 15,00 euro

Stampa/Printer **Color Art**  
Via Industriale 24/26  
25050 Rodengo Saiano (BS)  
Tel. 030/6810155

Spedizione in abbonamento postale - 45% - D.L.  
353/2003 (conv.in L.27/02/2004 n.46) art.1, comma  
1, DCB Milano  
Reg. Tribunale Milano n./Milan Court  
Reg.No.  
**278 del 7 aprile 1990**  
Printed in Italy  
**ISSN 1120-9720**

Distribuzione all'estero  
Sole agent for distribution Abroad  
A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione spa -  
via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Mi) -  
tel. 02/5753911- fax 02/57512606  
e-mail [info@aie-mag.com](mailto:info@aie-mag.com)  
[www.aie-mag.com](http://www.aie-mag.com)

Distribuzione in libreria  
Bookshop distribution  
Joo Distribuzione  
via F. Argelati 35, 20143 Milano

Associato all'Unione Italiana Stampa Tecnica



È vietata la riproduzione anche parziale  
All rights reserved  
**Testi, disegni e materiale fotografico  
non si restituiscono/Texts, drawings and  
photographs will not be returned**

ddn Prodotto, ddn Report, Showroom e  
Dall'azienda sono servizi publiregionali ddn  
Product, ddn Report, Showroom and Dall'Azienda  
are all editorial advertising

### DESIGN DIFFUSION NEWS

[www.designdiffusion.com](http://www.designdiffusion.com)  
[ddn@designdiffusion.com](mailto:ddn@designdiffusion.com)

### DIRETTORE RESPONSABILE

EDITOR IN CHIEF  
**Carlo Ludovico Russo**

### DIRETTORE

EDITOR  
**Francesca Russo**

### REDAZIONE/EDITORIAL STAFF

**Francesca Casale**  
[f.casale@ddadvertising.it](mailto:f.casale@ddadvertising.it)

### PROGETTO GRAFICO

GRAPHIC DESIGN  
**Antonietta Scuotri**  
[a.scuotri@ddworld.it](mailto:a.scuotri@ddworld.it)

### TRADUZIONE/TRANSLATIONS

**Chiara Omboni**  
**Erika Serra**

### CONTRIBUTORS

Francesca Casale, Spencer Foil,  
Isabelle Fournier, Anguilla Segura

### UFFICIO ABBONAMENTI

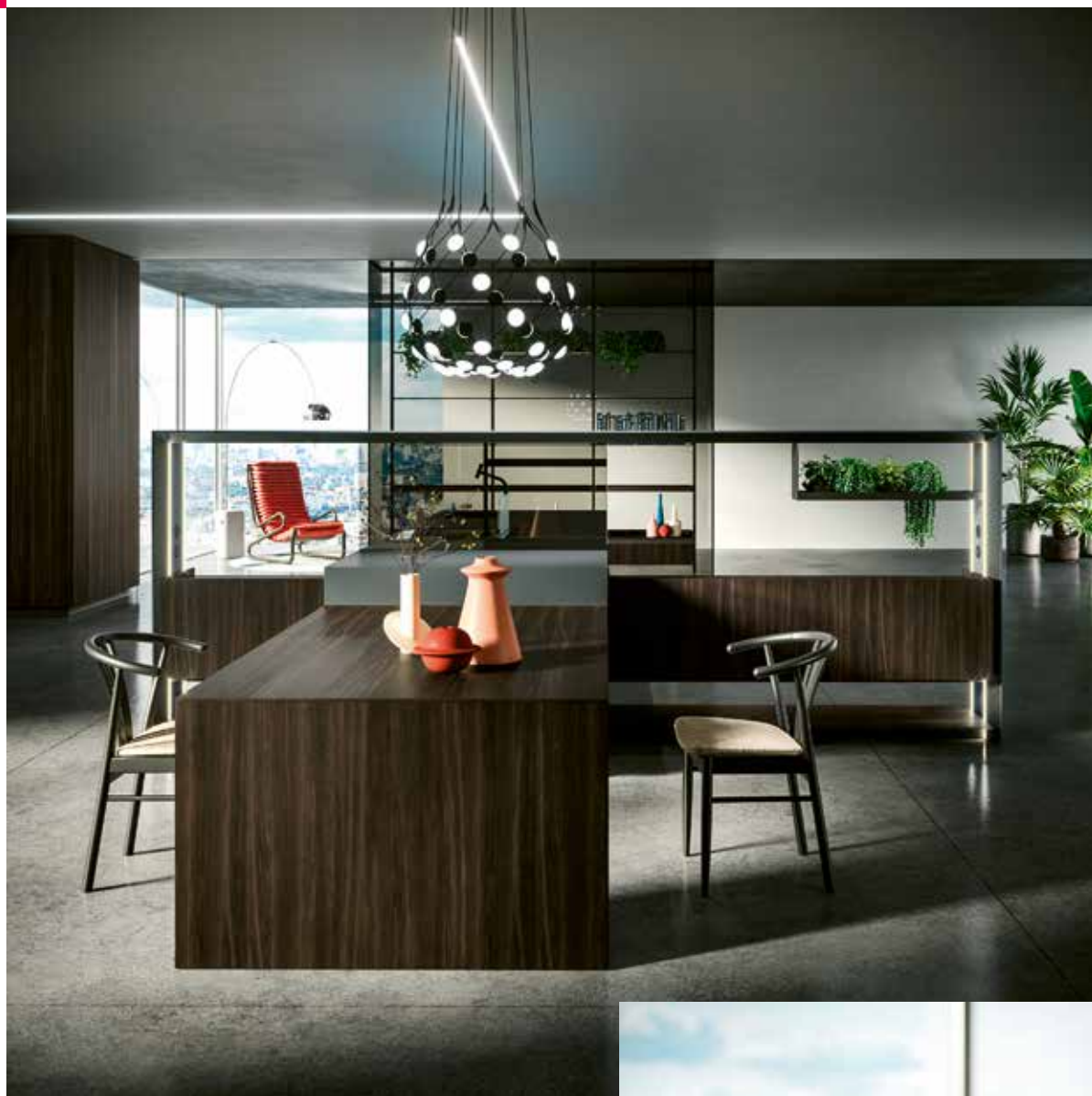
SUBSCRIPTION OFFICE  
[abbonamenti@designdiffusion.com](mailto:abbonamenti@designdiffusion.com)



### LEA COLORATA

Il colore entra in cucina per farsi sentire con forza, per ricreare ambienti vibranti capaci di influenzare positivamente l'umore e di riflettere la personalità di chi la vive. Lea Ceramiche, con le collezioni effetto marmo, effetto pietra o cemento, consente di creare esiti diversi, plasmare volumi e profondità attraverso giochi di continuità cromatica o a contrasto. Pigmenti, nata dalla collaborazione con Ferruccio Laviani, propone la perfetta combinazione tra materia e colore, ingredienti capaci di fondersi in una dimensione unica, complessa, tridimensionale e, al contempo, estremamente raffinata. 12 le varianti colore proposte, studiate da Laviani unendo l'analisi metodica delle tendenze cromatiche di architettura e interior alla sua personale sensibilità verso i colori più espressivi e naturali. Il risultato è una gamma dai toni contemporanei, ispirati alle cromie naturali e al tempo stesso alle nuance più ricercate: dall'ocra, alla terra, passando a colori più freddi, come il verde e il blu, fino ai neutri e i grigi. [www.leaceramiche.it](http://www.leaceramiche.it)





### ARCHITETTURA MULTITASKING

Cuore della collezione Nautila di Arrital è l'anta con supporto cannettato in alluminio con spessore da 16 mm. Che, grazie alle proprietà tecniche, risulta leggera e allo stesso tempo resistente. Disegnata da Franco Driusso, oltre ai rivestimenti nelle tinte unite del Fenix NTM® e nei laccati Sand e Lucidi, Arrital propone una versione con cartella in legno di Rovere Fumè, disponibile nelle varianti Spazzolato o con lavorazione fresa a listelli regolari o asimmetrici. Un nuovo sistema a ponte trasforma il concetto di cucina in architettura multitasking e funge da architrave di separazione tra la zona giorno e il living. [www.arritalcucine.com](http://www.arritalcucine.com)

## ALSO FOR THE OFFICE

Scavolini's Motus project relates spaces in a versatile way, offering solutions designed for the home office with an essential and elegant design capable of enhancing the environment's identity. The handle-less door stands out for the linear movement created by the grip recessed in its thickness at the top of the bases. In the case of columns, the visible grip remains only on the lower door, allowing the upper one to be opened as well. Two types are available: lacquered - glossy and matte - decorative in various textured nuances, both offered in sophisticated color ranges. In Motus, there is a deep interconnection between the kitchen area and the living area thanks to the "Fluid" Wall System: a modular program with load-bearing shoulder, both wall-mounted and passing, which makes the design of your space free and versatile. [www.scavolini.com](http://www.scavolini.com)



cover  
PROJECT

# FALMEC

## OLTRE LA FORMA

*BEYOND THE SHAPE*

A cura di Francesca Casale

Nella frizzante atmosfera della Settimana del Design, fanno la loro apparizione nuove soluzioni che offrono un nuovo modo di interpretare l'aspirazione. A cominciare da Brera 75, il sistema cottura dall'esclusiva compattezza.

*In the lively atmosphere of Design Week, new solutions are making their appearance, offering a fresh interpretation of aspiration. Starting with Brera 75, the cooking system with exclusive compactness.*





## BRERA & BRERA 75

Incredibilmente essenziale, Brera è un vero inno al minimalismo, in cui le zone cottura e il flap, che consente l'aspirazione della cappa, si uniscono per dare vita a un corpo unico uniforme.

Brera è ora disponibile anche nella nuova versione Brera 75 che con i suoi 75 cm, nasce come sistema cottura worktop per cucine dall'eleganza unica e dalle dimensioni più contenute. Si tratta di un elemento indivisibile, all'interno del quale si trova tutta la tecnologia Falmec e la cui superficie monocroma e uniforme in vetroceramica nero garantisce un vero e proprio effetto scenografico. Tra le caratteristiche del piano a induzione, le tre zone cottura con tecnologia Flex surface con rilevamento automatico delle pentole che consentono libertà nei movimenti posizionando facilmente pentole con differenti dimensioni. Dotato di potenza regolabile su nove livelli con Boost e di autospegnimento con timer per ogni zona cottura, Brera 75 possiede un motore brushless (800 m3/h) con capacità aspirante elevata e un'ottima silenziosità, che si può installare in posizione frontale o posteriore per utilizzare al meglio lo spazio all'interno del mobile.

*Incredibly essential, Brera is a true ode to minimalism, where the cooking zones and the flap, which allows for hood suction, come together to create a single uniform body. Brera is now also available in the new Brera 75 version, which at 75 cm, is designed as a worktop cooking system for kitchens with unique elegance and smaller dimensions. It is an indivisible element, inside of which all the Falmec technology is housed, and its monochrome, uniform surface in black glass ensures a truly dramatic effect. Among the features of the induction hob are the three cooking zones with Flex Surface technology with automatic pot detection, allowing freedom of movement to easily position pots of different sizes. Equipped with adjustable power on nine levels with Boost and automatic shutdown with timer for each cooking zone, Brera 75 has a brushless motor (800 m3/h) with high suction capacity and excellent silence, which can be installed in front or rear position to best utilize space inside the cabinet.*

## BROOKLYN

La collezione Elements si sviluppa introducendo il sistema Brooklyn, dove la modularità si completa con una struttura a ponte che ne esalta il design. In alluminio satinato nero e vetro fumé, è dotato di un motore brushless (800 m3/h) silenzioso e con un sistema di aspirazione potente. Brooklyn si compone di un corpo cappa da 90 cm e da moduli laterali da 45, 60 e 90 cm. I controlli delle diverse funzioni avvengono grazie a una pulsantiera touch, a un telecomando o in alternativa attraverso il Dialogue System, una funzione in radiofrequenza grazie alla quale la cappa viene controllata direttamente dal piano cottura Falmec. L'installazione di Brooklyn avviene eseguendo un semplice foro sul piano di lavoro per la cappa aspirante mentre, i moduli vengono semplicemente fissati a incastro. L'illuminazione è a Led dinamica e dimmerabile.

*The Elements collection evolves by introducing the Brooklyn system, where modularity is complemented by a bridge structure that enhances its design. In satin black aluminum and smoked glass, it features a quiet brushless motor (800 m3/h) with powerful suction. Brooklyn consists of a 90 cm hood body and side modules of 45, 60, and 90 cm. The various functions are controlled via a touch panel, a remote control, or alternatively through the Dialogue System, a radiofrequency function through which the hood is controlled directly from the Falmec cooktop. Installing Brooklyn is done by making a simple hole in the worktop for the extractor hood, while the modules are simply interlocked. The lighting is dynamic and dimmable LED.*





## JOLIE

Posizionabile in ambienti grandi, dove cucina e living dialogano tra loro, con una struttura in acciaio verniciato in bianco e nero, pannelli posteriori personalizzabili e anta scorrevole in vetro fumé, Jolie con installazione a parete, risulta senz'altro un elegante oggetto che arreda la casa, pur celando un potente sistema aspirante. La tecnologia utilizzata dai filtri Carbon.Zeo, grazie ai quali gli odori vengono trattenuti, sfrutta materiali di origine vegetale. Elegante e raffinato, il vetro scorrevole fumé chiude uno dei vani, donando all'insieme un aspetto prezioso.

*Positionable in large spaces, where kitchen and living room interact, with a structure in white and black painted steel, customizable back panels, and a sliding smoked glass door, Jolie with wall installation is certainly an elegant object that furnishes the home, while concealing a powerful extraction system. The technology used by the Carbon.Zeo filters, which trap odors, uses plant-based materials. Elegant and refined, the sliding smoked glass closes one of the compartments, giving the whole an exquisite appearance.*



## SURFACE

Con installazione a parete, l'elemento aspirante Surface è composto da un corpo cappa da 90 cm con struttura in acciaio verniciato nero e vetro nero satinato. Attraverso l'aspirazione perimetrale, i fumi vengono concentrati direttamente in un'apposita fessura mentre allo stesso tempo, il pannello posto al di sopra, una volta aperto, aumenta l'aspirazione e posiziona il Led con luce dinamica direttamente sul piano cottura. Anche Surface è dotata di motore brushless silenzioso e potente, di controlli touch sulla cappa, da remoto e di di funzione Dialogue System. [www.falmec.com](http://www.falmec.com)

*With wall installation, the Surface extraction element consists of a 90 cm hood body with a black painted steel structure and satin black glass. Through perimeter suction, fumes are directly concentrated into a special slit while at the same time, the panel placed above, when opened, increases suction and positions the LED with dynamic light directly on the cooktop. Surface also features a silent and powerful brushless motor, touch controls on the hood, remote controls, and the Dialogue System function. [www.falmec.com](http://www.falmec.com)*



# SIEMATIC S2 NEXT GENERATION

Leader nel settore premium e luxury, l'azienda tedesca SieMatic propone l'ultima nata senza maniglie SieMatic S2 Next Generation.

*Leader in the premium and luxury sector, the German company SieMatic introduces its latest addition without handles, the SieMatic S2 Next Generation.*

A cura di Anguilla Segura





SieMatic S2 Next Generation, non solo si presenta con nuove composizioni, materiali inediti e un'ampia palette cromatica (2050 sono i colori speciali della gamma SieMatic IndividualColourSystem), ma è impreziosita ulteriormente da elementi funzionali quali le colonne e le basi SieMatic SecretSpace che, grazie a una semplice gesto della mano, si trasformano in mobili contenitori a giorno. Il piano di lavoro StoneDesign dell'isola in pietra naturale Taj Mahal rivela un ulteriore elemento: grazie a un meccanismo di scorrimento estremamente preciso e fluido, si apre svelando un secondo livello nel quale può essere posizionato un piano cottura o un lavello con rubinetto ribassato. Quando estratti da entrambi i lati, i piani di lavoro si bloccano in posizione e possono essere utilizzati con sedie o sgabelli come posti a sedere o come superficie di lavoro più ampia. Un'eleganza senza tempo che si esprime anche nell'eccezionale versatilità della composizione, nelle incredibili personalizzazioni di materiali e colori e oggi anche nella possibilità di integrare elementi di design SieMatic SecretSpace nei mobili a colonna e nei sistemi a isola. [www.siematic.com](http://www.siematic.com)

*The SieMatic S2 Next Generation not only comes with new compositions, innovative materials, and a wide range of colors (with 2050 special colors available in the SieMatic IndividualColourSystem), but it is further enhanced by functional elements such as the SieMatic SecretSpace columns and bases. These elements, thanks to a simple hand gesture, can be transformed into open storage furniture. The StoneDesign worktop of the island in natural stone Taj Mahal reveals another feature: with an extremely precise and smooth sliding mechanism, it opens to reveal a second level where a hob or a sink with a lowered faucet can be placed. When pulled out from both sides, the worktops lock in position and can be used with chairs or stools as seating or as a larger work surface. Timeless elegance is also expressed in the exceptional versatility of the composition, the incredible customization of materials and colors, and now also in the possibility of integrating SieMatic SecretSpace design elements into column cabinets and island systems.* [www.siematic.com](http://www.siematic.com)





## SCAVOLINI IL DETTAGLIO, VERO APPEAL DI MIRA

THE DETAIL, TRUE APPEAL OF MIRA

Il dettaglio tecnico diventa linguaggio contemporaneo: questo il mood del nuovo sistema d'arredo realizzato da Scavolini, design Vuesse.

*Technical detail becomes contemporary language: this is the mood of the new furnishing system created by Scavolini designed by Vuesse.*

A cura di Francesca Casale

Declinato in composizioni per cucina e zona living, il tratto distintivo di Mira è rappresentato dall'anta quadrata con profilo a 'L' abbinata alle due gole Flat o Round. La ricerca stilistica si esprime anche nel copri fianco con gola che caratterizza il progetto. Tre le nuove nuance effetto perlato - Cuvée, Pas Dosé e Perlage ad ampliare la gamma dei laccati, lucidi e opachi, proposte anche in una versione dogata verticale in quattro colori impiallacciati. La proposta viene arricchita da ante telaio vetro, disponibili in versione liscia o dogata verticale e orizzontale, in tinta unita oppure nei tre co-

lori perlati. Mira può essere ulteriormente personalizzata con l'anta telaio in alluminio finitura Acciaio Scuro con rete metallica Round o Linear per i pensili o per gli elementi scorrevoli in appoggio oppure sospesi. Questo nuovo progetto Scavolini si distingue anche per la modularità che prevede l'inserimento di basi e pensili da 75 cm; peculiarità che, oltre a caratterizzare l'ambiente con rigorose linee geometriche, rappresenta un'alternativa alla larghezza standard da 60 cm. utile per collocare elettrodomestici a incasso di ultima generazione. [www.scavolini.com](http://www.scavolini.com)



Available in compositions for the kitchen and living area, the distinctive feature of Mira is represented by the squared door with an 'L' profile combined with the two Flat or Round grooves. The stylistic research is also expressed in the side cover with a groove that characterizes the project. Three new pearly effect shades - Cuvée, Pas Dosé, and Perlage - expand the range of lacquered finishes, glossy and matte, also available in a vertical slat version in four veneered colors. The proposal is enriched by glass frame doors, available in smooth or vertical and horizontal slat versions, in solid colors or in the three pearly colors. Mira is completed with the aluminum frame door in Dark Steel finish with Round or Linear metal mesh for wall units or for sliding elements resting or suspended. This new Scavolini project also stands out for its modularity which includes the insertion of 75 cm bases and wall units; a peculiarity that, in addition to characterizing the environment with rigorous geometric lines, represents an alternative to the standard width of 60 cm useful for placing the latest generation built-in appliances. [www.scavolini.com](http://www.scavolini.com)





SCAPIN GROUP  
AL SERVIZIO  
DEI PROGETTISTI  
PER UN  
MONDO GREEN

AT THE SERVICE OF  
DESIGNERS FOR  
A GREEN WORLD

Specializzato nella lavorazione di marmi, graniti, materiali compositi e agglomerati destinati all'edilizia e all'arredamento, quest'anno, Scapin Group è protagonista con i suoi due marchi: Marmo Arredo e Quartzforms®.

*Specializing in the processing of marbles, granites, composite materials, and aggregates for construction and furnishing, this year, Scapin Group stands out with its two brands: Marmo Arredo and Quartzforms®.*

A cura della Redazione







Leader nella produzione industriale di top per la cucina, così come nella lavorazione di superfici su misura e pezzi unici customizzati in pietra naturale, compositi e agglomerati, Scapin Group è un vero e proprio esempio di precisione industriale in grado di mettere al servizio dei progettisti le migliori e più evolute tecnologie, insieme a una cura del dettaglio e un know-how artigianale per la realizzazione dei progetti più audaci.

Quartzforms®, brand di Scapin Group specializzato nella produzione di superfici minerali di quarzo, presenta un progetto che analizza il rapporto tra naturale e artificiale affinché materiali differenti possano coesistere contaminandosi. Da qui è nata Ecotone™, la nuova generazione di lastre realizzate con componenti riciclati, resina derivata da bio compound e con un contenuto di silice cristallina inferiore al 5% che, attraverso la più evoluta tecnologia applicata al quarzo, offre un'alternativa a basso impatto ambientale mantenendo eccezionali performance tecniche come la resistenza agli urti, graffi, macchie e sostanze acide. Mahal, Lasa, Poseidon e Crono sono le nuove quattro superfici che ampliano la collezione Ecotone™ - New Era, ideali per utilizzo come piano cucina, così come per l'ambiente bagno e come rivestimento di pareti e pavimenti.

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

*As a leader in the industrial production of kitchen countertops, as well as in the processing of customized surfaces and unique pieces in natural stone, composites, and aggregates, Scapin Group is a true example of industrial precision, able to provide designers with the best and most advanced technologies, along with attention to detail and craftsmanship for the realization of the most daring projects. Quartzforms®, a brand of Scapin Group specialized in the production of quartz mineral surfaces, presents a project that analyzes the relationship between natural and artificial materials so that different materials can coexist and contaminate each other. From this, Ecotone™ was born, the new generation of slabs made with recycled components, resin derived from bio compounds, and with a crystalline silica content of less than 5%, which, through the most advanced quartz technology, offers an environmentally friendly alternative while maintaining exceptional technical performance such as resistance to impacts, scratches, stains, and acidic substances. Mahal, Lasa, Poseidon, and Crono are the four new surfaces that expand the Ecotone™- New Era collection, ideal for use as kitchen countertops, as well as for bathroom environments and as wall and floor coverings.*

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

Pagina accanto, in alto: Ecotone™ - New Era Poseidon. In basso: Ecotone™ - New Era Mahal e Crono. In alto: tre delle quattro superfici che ampliano la collezione Ecotone™ - New Era (Crono, Mahal e Poseidon), ideali per piani cucina e come rivestimento di pareti e pavimenti per bagno. Accanto: tavolo Chiglia, design by Stefano Boeri Interiors per Marmo Arredo.

Next page, top: Ecotone™ - New Era Poseidon. Below: Ecotone™ - New Era Mahal and Crono. Top: three out of four surfaces expanding the Ecotone™ - New Era collection (Crono, Mahal, and Poseidon), ideal for kitchen countertops and as wall and floor coverings for bathrooms. Next to it: Chiglia table, designed by Stefano Boeri Interiors for Marmo Arredo.



# TREND

## KITCHEN & FRIENDS

Spazi generosi pronti ad accogliere grandi cappe, importanti sistemi studiati e progettati per contenere, supportare, semplificare e organizzare tutte le attività della cucina. Centro nevralgico dell'abitare contemporaneo, la cucina moderna vuole, riuscendoci, il primato su tutti gli altri ambienti della casa. Forme, materiali e colori si fondono ai concept di illustri brand che collaborano con nomi importanti nel panorama della progettazione che, indaffarati nella ricerca di nuovi e affascinanti stimoli per un pubblico attento e consapevole, hanno la grande abilità di rappresentare il made in Italy.

*Generous spaces ready to accommodate large hoods, important systems designed and engineered to contain, support, simplify, and organize all kitchen activities. The modern kitchen, the central hub of contemporary living, aims, and often succeeds, to take precedence over all other rooms in the house. Shapes, materials, and colors merge with the concepts of renowned brands collaborating with significant names in the design industry. Busy in the pursuit of new and captivating stimuli for a discerning and aware audience, they have the great ability to represent the Made in Italy excellence.*

A cura di Francesca Casale

### SCAVOLINI

Stilo è la nuova proposta firmata da Spalvieri & Del Ciotto e che Scavolini presenta quest'anno. Il progetto si contraddistingue per le linee geometriche ed essenziali che donano a ogni configurazione un alto valore formale e un'armonia dei volumi. Il cilindro, segno distintivo di Stilo, è un elemento che si susseguisce orizzontalmente e verticalmente nello schema progettuale, dando vita a maniglie, mensole, scrittoi, barre luminose e attrezzate per l'organizzazione degli utensili. La scelta tra due tonalità, nero e titanio, offre la possibilità di allestire diverse configurazioni. Nelle volumetrie dei progetti compositivi si inseriscono sapientemente grandi isole dall'eleganza scultorea, moduli sospesi, armadiature ed elementi a giorno, arricchiti da un'accurata selezione di materiali e finiture, che completano le potenzialità estetiche e funzionali, ampliano la modularità e rendono il sistema estremamente versatile. Nell'immagine, in primo piano, isola con ante in Fenix® Orissa abbinata alla maniglia, gola e zoccolo in finitura Nero; piano top in Gres Breccia Medicea su cui è integrata la zona lavello e la zona cottura, completa di piano cottura, cappa e forno. Sullo sfondo: da sinistra, sistema di colonne con ante in Quercia Dark e maniglia esterna posizionata in verticale. A destra, base sospesa con ante in decorativo Quercia Dark e piano top in Gres Breccia Medicea su cui è allestita una parete dove si alternano mensole in finitura Fenix® Orissa e vassoi in metallo nero su sostegni, coordinati al design della maniglia, in finitura Orissa e Nero.

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

*Stilo is the latest proposal by Spalvieri & Del Ciotto, presented by Scavolini this year. The project stands out for its geometric and essential lines, which give each configuration a high formal value and harmony of volumes. The cylinder, a distinctive feature of Stilo, is an element that appears horizontally and vertically in the design scheme, giving life to handles, shelves, desks, illuminated bars, and equipped for organizing utensils. The choice between two shades, black and titanium, offers the possibility of setting up different configurations. Expertly inserted into the volumes of compositional projects are large sculptural islands, suspended modules, wardrobes, and open elements, enriched by a careful selection of materials and finishes, which complete the aesthetic and functional potential, expand modularity, and make the system extremely versatile. In the image, in the foreground, an island with doors in Fenix® Orissa matched with the handle, groove, and base in Nero finish; top in Gres Breccia Medicea on which the sink area and cooking area are integrated, complete with hob, hood, and oven. In the background: from left, a system of columns with doors in Dark Oak and external handle positioned vertically. On the right, a suspended base with doors in decorative Dark Oak and a top in Gres Breccia Medicea on which a wall is set up where Fenix® Orissa finish shelves and black metal trays on supports alternate, coordinated with the design of the handle, in Orissa and Nero finish.*

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



## AEG

L'effetto visivo impattante per il piano cottura Serie 8000 SaphirMatt (NCP84C01AZ) di AEG. Realizzato in una finitura nera opaca unica sul mercato, il vetro ceramico non si graffia, resiste al trascinarsi delle pentole ed è facile da pulire. La sua efficienza è data dalla tecnologia FlexiPower Management che consente di regolare l'assorbimento di energia e la funzione Stop&Go che mantiene calde le zone cottura, evitando che le pietanze si raffreddino, senza dover mantenere il piano attivo. Nonostante sia dotato di funzioni per la sicurezza dei bambini, la Serie 8000 SaphirMatt si attiva in modo semplice grazie ai comandi elettronici SliderTouch e ogni zona cottura viene regolata agilmente dalla doppia funzione FlexiBridge, capace di collegare anche due aree insieme per l'uso di pentole grandi. La cappa filtrante integrata, che si avvia con un delicato tocco grazie alla funzione Hob2Hood, calibra l'aspirazione in base al livello di cottura in azione.

[www.aeg.it](http://www.aeg.it)

*The Serie 8000 SaphirMatt induction hob (NCP84C01AZ) by AEG creates a striking visual effect with its unique matte black finish, unmatched in the market. The ceramic glass surface is resistant to scratching, can withstand the dragging of pots, and is easy to clean. Its efficiency is enhanced by the FlexiPower Management technology, allowing for energy absorption adjustment, and the Stop&Go function, which keeps cooking zones warm to prevent dishes from cooling down without the need to keep the hob active. Despite being equipped with child safety functions, the Serie 8000 SaphirMatt is easy to activate thanks to the SliderTouch electronic controls, and each cooking zone is easily adjusted with the dual FlexiBridge function, capable of connecting two areas together for the use of large pots. The integrated filtering hood, which starts with a gentle touch thanks to the Hob2Hood function, calibrates suction according to the cooking level in action.*

[www.aeg.it](http://www.aeg.it)





## POLIFORM CUCINE

Poliform Cucine presenta Shape con basi, ante, cassetti ed estrattori in acciaio con maniglia integrata Shape in laccato opaco moka, fianchi in acciaio e top in acciaio steelmatt Blanco. Penisola attrezzata per la zona lavoro con piano in acciaio scotch brite Blanco e invaso rastremato con gamba di sostegno Minus in alluminio laccato goffrato moka. Sistema modulare Infinity personalizzato Poliform con moduli aspiranti luminosi, fitostimolante luminoso e luminoso con teca in vetro, finitura acciaio scotch brite e vetro extralight. Colonne con ante, cassetti ed estrattori in massello di rovere fossile e maniglia integrata Shape in laccato opaco moka. La penisola è attrezzata con piano cottura a gas Pitt Cooking® con manopola personalizzata Poliform, griglia poggiapentole in acciaio, tagliere in noce nazionale con finitura a olio, portamestoli in vetro, piano in dektion nero ad uso tagliere, lavello saldato Blanco e supporto porta coltelli in wengé. dettaglio del cassetto con attrezzatura interna in laminato military touch e alluminio anodizzato, portaspezie in ceramica. [www.poliform.it](http://www.poliform.it)



*Poliform Kitchens introduces Shape, featuring bases, doors, drawers, and extractors in steel with integrated handles. Shape is finished in matte lacquered moka, with steel sides and a Blanco steelmatt countertop. The equipped peninsula for the workspace includes a Blanco scotch brite steel top and a tapered well with Minus aluminum support leg lacquered in embossed moka. The personalized Poliform Infinity modular system features aspirating luminous modules, phyto-stimulating luminous modules, and luminous modules with glass showcases, all finished in scotch*

*brite steel and extra-light glass. Columns come with doors, drawers, and extractors in solid fossil oak and integrated Shape handles in matte lacquered moka. The peninsula is equipped with a Pitt Cooking® gas hob with a customized Poliform knob, stainless steel pot rack, walnut cutting board with oil finish, glass utensil holder, Dekton black countertop for cutting, Blanco welded sink, and a wenge knife holder. The drawer features internal equipment in military touch laminate and anodized aluminum, with ceramic spice holders. [www.poliform.it](http://www.poliform.it)*





## FEBAL CASA

Modula, prodotta da Febal Casa, dà vita ad ambienti eleganti che accolgono composizioni perfettamente integrate al living e adatte per vivere il quotidiano. Caratterizzata dal design essenziale e dall'eleganza dell'anta square in finitura laccato opaco Nero ardesia e dall'apertura a gola in alluminio Champagne, dà vita a una soluzione a portale nella modularità maggiorata Over, per rispondere alle esigenze di un'utenza moderna, attenta al connubio tra stile e funzionalità. A completare la composizione la cabina ripostiglio e lavanderia nascondono zone dedicate al contenimento e agli elettrodomestici. [www.febalcasa.com](http://www.febalcasa.com)

*Modula, produced by Febal Casa, brings to life elegant spaces that welcome compositions perfectly integrated into the living area and suitable for everyday life. Characterized by its essential design and the elegance of the square door in Matte Slate Black lacquered finish and the Champagne aluminum groove opening, it creates a solution with a portal effect in the increased modularity of Over, to meet the needs of a modern user, attentive to the combination of style and functionality. Completing the composition, the storage and laundry cabin conceals areas dedicated to storage and appliances. [www.febalcasa.com](http://www.febalcasa.com)*







## FABER

Diventato oggetto iconico rappresentativo dell'azienda Faber, la cappa Beat è disponibile in sette colori: Acciaio, Nero opaco, Titanio opaco, Nero gloss, Bianco opaco, Grigio scuro opaco e Blu polvere opaco. Beat è dotata della tecnologia Sound Pro, che attutisce e migliora il suono di aspirazione; Intensive Speed, che attiva il motore alla massima potenza per sei minuti in caso di esigenze di purificazione più decise; Remote Control, con un telecomando che permette di attivare e disattivare la cappa in ogni momento e illuminazione led. Beat XL, la versione extra large della Beat, è una cappa sospesa da 80 cm di forma ellittica, composta da quattro pannelli dal design minimal che racchiudono un cuore di tecnologia. Perfetta per tutti gli spazi molto ampi, Beat XL è in classe energetica A, ha un'elevata capacità di aspirazione (750 m<sup>3</sup>/h) ed è dotata di comandi soft touch e Led Light Dimmer, che permette di controllare l'intensità della luce. Beat XL si tinge di un elegante Bianco Matt, per diventare ancora più versatile e sposarsi armoniosamente con gli svariati ambienti. [www.franke.com](http://www.franke.com)

*Becoming an iconic object representative of the Faber company, the Beat hood is available in seven colors: Steel, Matte Black, Matte Titanium, Glossy Black, Matte White, Matte Dark Grey, and Matte Dusty Blue. Beat is equipped with Sound Pro technology, which muffles and improves the sound of suction; Intensive Speed, which activates the motor at maximum power for six minutes in case of stronger purification needs; Remote Control, with a remote control that allows you to activate and deactivate the hood at any time, and LED lighting. Beat XL, the extra-large version of the Beat, is a suspended hood with an elliptical shape measuring 80 cm, composed of four panels with a minimal design that enclose a heart of technology. Perfect for very spacious areas, Beat XL is in energy class A, has high suction capacity (750 m<sup>3</sup>/h), and is equipped with soft-touch controls and LED Light Dimmer, which allows you to control the intensity of the light. Beat XL is tinged with an elegant Matte White, to become even more versatile and harmoniously blend with various environments.*

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





## ARAN CUCINE

Disegnata dallo chef Davide Oldani in collaborazione con Attila Veress per ARAN Cucine, quest'anno CUCINAnD'O, pur mantenendo l'essenza, è di forma rettangolare. Lo snack in legno di olmo è dotato di uno spazio sotto il piano di lavoro, chiaramente ispirato ai i tavoli del ristorante D'O, adattato in versione domestica per accogliere gli oggetti personali. Il piano di lavoro di CUCINAnD'O in acciaio inox ospita un sistema a induzione incassato e una serie di mensole in alluminio, utili per riporre piccoli utensili o come piani di appoggio. Particolarmente funzionale risulta il sistema di ante a scomparsa che percorre tutta la parete, utile per organizzare in modo pratico. Il modulo a giorno laccato grigio opaco e il Book case in metallo nero sono dotati di ripiani che, nella loro essenzialità, coniugano eleganza e massima praticità, consentendo di sfruttare al meglio lo spazio conviviale disponibile. CUCINAnD'O, attraverso l'adozione di materiali durevoli e l'inserimento di elettrodomestici ad alta efficienza energetica, si ispira ai principi di una cucina sostenibile che coinvolge e sensibilizza chi la abita e la usa. In linea con la filosofia green di ARAN Cucine anche le finiture: le vernici usate per il legno sono realizzate con processi sostenibili e sono antibatteriche, mentre i solventi utilizzati sono a base acqua.

[www.arancucine.it](http://www.arancucine.it)

*Designed by chef Davide Oldani in collaboration with Attila Veress for ARAN Cucine, this year's CUCINAnD'O, while maintaining its essence, is rectangular in shape. The elm wood snack bar features a space beneath the worktop, clearly inspired by the tables at the D'O restaurant, adapted for domestic use to accommodate personal items. The worktop of CUCINAnD'O in stainless steel houses a built-in induction system and a series of aluminum shelves, useful for storing small utensils or as support surfaces. The retractable door system that runs along the entire wall is particularly functional, providing practical organization. The matte gray lacquered open module and the black metal Bookcase feature shelves that, in their simplicity, combine elegance and maximum practicality, allowing for the best use of available communal space. CUCINAnD'O, through the use of durable materials and the inclusion of high-efficiency appliances, is inspired by the principles of sustainable kitchen design that involve and sensitize those who inhabit and use it. In line with ARAN Cucine's green philosophy, the finishes are also environmentally friendly: the paints used for the wood are made with sustainable processes and are antibacterial, while the solvents used are water-based.*

[www.arancucine.it](http://www.arancucine.it)



## EUROMOBIL

Una nuova sperimentazione progettuale per Euromobil che combina le peculiarità delle due composizioni da cui prende il nome, Lain e Antis. La cucina Lain ha una struttura in TSS (Thermo Structured Surface) in finitura Opus Calce, con piano top in gres laminam inside Terra di Matera sp.12 mm con lavello integrato. Un'illuminazione integrata nel gres laminam Terra di Matera arricchisce anche lo schienale e le mensole. Le colonne frontali sono sempre in TSS finitura Opus Calce. L'isola si accosta ad un piano snack impiallacciato rovere sabbaiato Naturale sp.40 mm, con gamba Leggera in vetro temperato extrachiaro trasparente sp.12 mm. I cassetti frontali Antis della struttura principale e dell'isola sono in Wood caneté plus Natural con maniglia integrata pro up. Dai toni neutri ed equilibrati, la composizione Lain Antis risplende di una luce del tutto naturale data dall'accostamento di finiture chiare, legno e trasparenze. Cucina Lain Antis Design: R&S Euromobil e Roberto Gobbo Dimensioni: 448,6 x 69,6 x h 267 cm - isola: 377,4 x 97,3 cm. [www.euromobil.com](http://www.euromobil.com)

*A new design experiment for Euromobil that combines the characteristics of the two compositions from which it takes its name, Lain and Antis. The Lain kitchen features a structure in TSS (Thermo Structured Surface) with Opus Calce finish, with a top surface in 12 mm thick laminam in-side Terra di Matera with integrated sink. Integrated lighting in the laminam Terra di Matera also enriches the backsplash and shelves. The front columns are always in TSS with Opus Calce finish. The island is paired with a snack top in sandblasted Natural oak veneer, 40 mm thick, with a Leggera leg in 12 mm thick transparent extra-clear tempered glass. The front drawers Antis of the main structure and the island are in Wood caneté plus Natural with integrated pro up handle. With neutral and balanced tones, the Lain Antis composition shines with a completely natural light given by the combination of light finishes, wood, and transparencies. Lain Antis Kitchen Design: R&S Euromobil and Roberto Gobbo Dimensions: 448.6 x 69.6 x h 267 cm - island: 377.4 x 97.3 cm. [www.euromobil.com](http://www.euromobil.com)*



## WHIRLPOOL

Realizzata con attenzione alle soluzioni legate alla modularità, alle colorazioni full black e ai nuovi materiali, in linea con le tendenze delle cucine moderne, la nuova cooking suite a marchio Whirlpool e Hotpoint si presenta con una linea di forni dotata di un'innovativa sonda presente sui modelli Whirlpool per monitorare la temperatura delle pietanze, inclusi i piatti a base liquida; la funzionalità Air Fry, che permette di eseguire la frittura ad aria all'interno della cavità del forno; la funzione pizza a 300 gradi per cucinare la pizza come in un forno a legna. Una nuova architettura di forni compatti caratterizzati da una straordinaria capienza (53 litri) che permette di portare sul mercato nuove configurazioni come il forno compatto da 45 cm, con funzione microonde e funzione vapore. E, infine, la nuova generazione di piani cottura a induzione con un sistema innovativo di controllo puntuale della temperatura, in grado di mantenerla costante durante l'uso, e dotata di connettività in grado di adattare l'esperienza d'uso alle esigenze dei consumatori. [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

*Crafted with attention to solutions related to modularity, full black color schemes, and new materials, in line with modern kitchen trends, the new cooking suite under the Whirlpool and Hotpoint brands presents a lineup of ovens featuring innovative probes on Whirlpool models to monitor food temperature, including liquid-based dishes; the Air Fry functionality, allowing for air frying within the oven cavity; and the pizza function at 300 degrees to cook pizza like in a wood-fired oven. A new architecture of compact ovens characterized by extraordinary capacity (53 liters) allows for the introduction of new configurations to the market, such as the 45 cm compact oven with microwave function and steam function. Finally, the new generation of induction cooktops features an innovative system for precise temperature control, capable of maintaining it constant during use, and equipped with connectivity to adapt the user experience to consumer needs. [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)*





## ELMAR

Lo Studio Palomba Serafini ha creato uno spazio innovativo dove ogni dettaglio è pensato per rendere l'esperienza culinaria straordinaria. Infatti, Playground 2024 sarà esposta in Casa Elmar & AEG Experience Area in Via Galileo Galilei 12 con nuove scaffalature che si alternano a vetrine, a colonne in lamiera microforata, a maniglie di libera installazione creando così un ambiente più domestico. Gli elementi possono essere aggregati liberamente per dare possibilità all'utente di creare uno spazio unico. Il modello Playground 2024, presentato con una finitura laccato opaco verde GV e rovere chiaro, è un esempio di design e funzionalità. Il piano di lavoro in quarzite naturale Avocatus si abbina perfettamente alle maniglie, vere e proprie gemme incastonate in un supporto in metallo, aggiungendo un tocco di eleganza domestica al progetto. Le scaffalature a giorno, con ripiani dallo spessore di 6 mm, offrono un'organizzazione pratica e allo stesso tempo esteticamente piacevole, mentre gli elementi in vetro con telaio in metallo nero aggiungono un tocco di contemporaneità al design complessivo. Le colonne, realizzate in lega metallica microforata colorata, non solo sono un'innovazione in termini di design, ma offrono anche soluzioni pratiche per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o per la mimetizzazione di impianti di riscaldamento e aria condizionata. Infine, le lampade in ceramica bianca completano l'atmosfera, aggiungendo un tocco di luminosità e calore al già accogliente ambiente cucina. [www.elmarcucine.com](http://www.elmarcucine.com)

# TREND

***EVERYONE OUTSIDE!***



A cura di Anguilla Segura

Con l'avvicinarsi della bella stagione si ha la necessità di uscire, di condividere. Si comincia a pensare agli spazi outdoor da riempire, abbellire, per renderli più gradevoli. In perfetta armonia con la natura, ecco un assaggio delle nuove e prossime tendenze outdoor.

*With the arrival of the beautiful season, the great outdoors becomes an irresistible attraction, inviting everyone to venture outside and share moments of joy and relaxation. It's time to prepare our outdoor spaces, filling them with color and vibrancy to make them even more inviting and enjoyable. In perfect harmony with nature, let's discover together a preview of the new and upcoming trends for outdoor spaces.*





## FÒGHER

Fògher è un marchio di Deimos, un'azienda bellunese specializzata nella creazione di progetti in metallo da oltre 25 anni. Lares, insieme al modello Agher sono le punte di diamante della produzione dell'azienda, realizzate dopo anni di studi e considerevoli rivoluzioni in campo tecnologico. Tra le prime, l'installazione nelle cucine di sistemi brevettati quali Phobos® per assicurare ai materiali rigidità torsionale e isolamento termico; il brevetto per l'estrazione dei fumi che garantisce una cottura ancora più salubre e autentica; infine, FireCore® per un'ottimale propagazione del calore sulla piastra e un elevato risparmio energetico. Per un tocco di carattere che rende maggiormente identificabile la linea Agher, sono state scelte quattro differenti palette cromatiche legate al territorio dolomitico bellunese e all'Italia, riscontrabili nei colori del nero profondo dell'ossidiana - made in Fogher, della tonalità calda e terrosa chiamata terra di Siena, di salvia antica che evoca il verde degli antichi giardini italiani, e del bianco di seta materica. Con un design dallo stile nordico caratterizzato da semplicità, funzionalità e minimalismo, Lares è adatta a spazi residenziali quanto a quelli commerciali e il loro utilizzo è possibile in qualsiasi stagione dell'anno. [www.fogher.com](http://www.fogher.com)

*Fògher is a brand of Deimos, a company based in Belluno specialized in creating metal projects for over 25 years. Lares, along with the Agher model, are the flagship products of the company's production, developed after years of study and significant technological advancements. Among the first, the installation in kitchens of patented systems such as Phobos® to ensure torsional rigidity and thermal insulation to materials; the patent for smoke extraction that guarantees even healthier and more authentic cooking; finally, FireCore® for optimal heat propagation on the plate and high energy savings. For a touch of character that makes the Agher line more identifiable, four different color palettes linked to the Dolomite territory of Belluno and Italy have been chosen, recognizable in the deep black color of obsidian - made by Fogher, the warm and earthy tone called Sienna Earth, ancient sage that evokes the green of ancient Italian gardens, and the matte silk white. With a design inspired by Nordic style characterized by simplicity, functionality, and minimalism, Lares is suitable for both residential and commercial spaces, and its use is possible in any season of the year. [www.fogher.com](http://www.fogher.com)*



## STEEL CUCINE

La struttura esterna di Gea by Steel è realizzata in acciaio marine-grade, materiale che garantisce grande resistenza anche in condizioni atmosferiche estreme. Ogni soluzione Gea è compatibile con una vasta gamma di accessori, tra cui top barbecue della linea Swing, lavelli di dimensioni variabili, bruciatori rapidi da incasso e molti altri strumenti specifici per la cottura all'aperto e la cura della cucina.

Gea è disponibile in quattro soluzioni preconfigurate: Marmolada (3,5 metri) con moduli da lavoro, piano barbecue da 90 cm. con coperchio coibentato a doppio strato, bruciatore rapido da incasso e lavello da 80 cm. integrato. Antelao (2,8 metri) è identica a Marmolada tranne che per il lavello da 55 cm. integrato. Latemar (2 metri) con moduli da lavoro, piano barbecue da 70 cm. con coperchio coibentato a doppio strato e lavello da 55 cm. integrato e Brenta (1,5 metri) con moduli da lavoro e lavello da 40 cm. integrato. [www.steel-cucine.com](http://www.steel-cucine.com)

*The external structure of Gea by Steel is made of marine-grade steel, a material that ensures great resistance even in extreme weather conditions. Each Gea solution is compatible with a wide range of accessories, including Swing line barbecue tops, variable-sized sinks, built-in rapid burners, and many other specific tools for outdoor cooking and kitchen care. Gea is available in four pre-configured solutions: Marmolada (3.5 meters) with work modules, a 90 cm barbecue top with a double-layer insulated lid, built-in rapid burner, and integrated 80 cm sink. Antelao (2.8 meters) is identical to Marmolada except for the integrated 55 cm sink. Latemar (2 meters) with work modules, a 70 cm barbecue top with a double-layer insulated lid, and integrated 55 cm sink. Lastly, Brenta (1.5 meters) with work modules and integrated 40 cm sink. [www.steel-cucine.com](http://www.steel-cucine.com)*





## ERNESTOMEDA

Ernestomeda presenterà in anteprima K-Garden, il nuovo modello di cucina outdoor ideato da Giuseppe Bavuso, architetto e art director dell'azienda, e i nuovi elementi del modello Sign. La nuova collezione K-Garden rappresenta un'evoluzione del progetto K-Lab, cucina dal design raffinato e dall'anima tecnica, caratterizzata da banchi di lavoro attrezzati che connotano un ambiente cucina efficiente ed informale. In questa veste, K-Garden mantiene tali caratteristiche, ma si arricchisce di postazioni multifunzionali, composte da piastre, griglie, BBQ e tutto l'occorrente per cucinare all'aperto. Peculiarità del progetto sono l'alto grado di personalizzazione e la vasta componibilità di tutte le componenti. K-Garden è costituito da una serie di elementi a giorno freestanding, accostabili e aggregabili tra loro, fino a formare delle vere e proprie isole attrezzate intorno alle quali poter condividere il piacere della tavola all'aperto. [www.ernestomeda.com](http://www.ernestomeda.com)

*Ernestomeda will preview K-Garden, the new outdoor kitchen model designed by Giuseppe Bavuso, architect and art director of the company, along with the new elements of the Sign model. The new K-Garden collection represents an evolution of the K-Lab project, a kitchen with refined design and technical soul, characterized by equipped workbenches that define an efficient and informal kitchen environment. In this version, K-Garden maintains these characteristics but enriches itself with multifunctional stations, composed of plates, grills, BBQ, and everything needed for outdoor cooking. The project's peculiarities are the high degree of customization and the extensive modularity of all components. K-Garden consists of a series of freestanding open elements, combinable and aggregable, forming real equipped islands around which to share the pleasure of outdoor dining. [www.ernestomeda.com](http://www.ernestomeda.com)*



# TREND

*APPLIANCES*





## SMEG

CGF11BLEU è l'ultimo modello di macinacaffè multifunzione Smeg dotato di macine coniche in acciaio inox che permettono di ottenere una migliore consistenza della granulometria scelta, e componenti in Tritan Renew che dimostrano l'impegno dell'azienda per la sostenibilità ambientale. Con i suoi 30 livelli di macinatura, il CGF11BLEU può essere utilizzato per diversi metodi di estrazione del caffè: dalla macinatura per espresso alle più grossolane per caffè filtrati, passando per quella adatta alla Moka e al French press. Inoltre, grazie alla macinatura semiprofessionale in tempo reale, il caffè conserva intatto il suo autentico aroma, offrendo un'esperienza sensoriale unica. [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

*The CGF11BLEU is the latest model of multifunction coffee grinder from Smeg, equipped with conical stainless steel burrs that allow for a better consistency of the chosen grind size, and components made of Tritan Renew, demonstrating the company's commitment to environmental sustainability. With its 30 grind settings, the CGF11BLEU can be used for various coffee extraction methods: from espresso grind to coarser grinds for filtered coffee, suitable for Moka pot and French press brewing. Additionally, thanks to real-time semi-professional grinding, the coffee retains its authentic aroma intact, providing a unique sensory experience. [www.smeg.com](http://www.smeg.com)*



## SAGE

Progettato con una struttura in acciaio inossidabile spazzolato e una robusta leva pressofusa, InFizz™ Fusion di Sage occupa uno spazio ridotto. È dotato di un vassoio di raccolta in acciaio inossidabile per una pulizia rapida. InFizz™ Fusion è disponibile nei colori Tartufo nero, Sale marino, Blu prugna e Noir e rende frizzanti succhi di frutta, tè, cocktail, vino e aggiungere ancora più bollicine alla soda, grazie all'innovativo FusionCap™. La bottiglia da 1 l in dotazione ti permette di conservare le tue bibite comodamente in frigorifero. Tra gli accessori extra disponibili: the FusionCap™, le confezioni da 2 di bottiglie da 0,6 l o da 1 l, vendute separatamente. [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

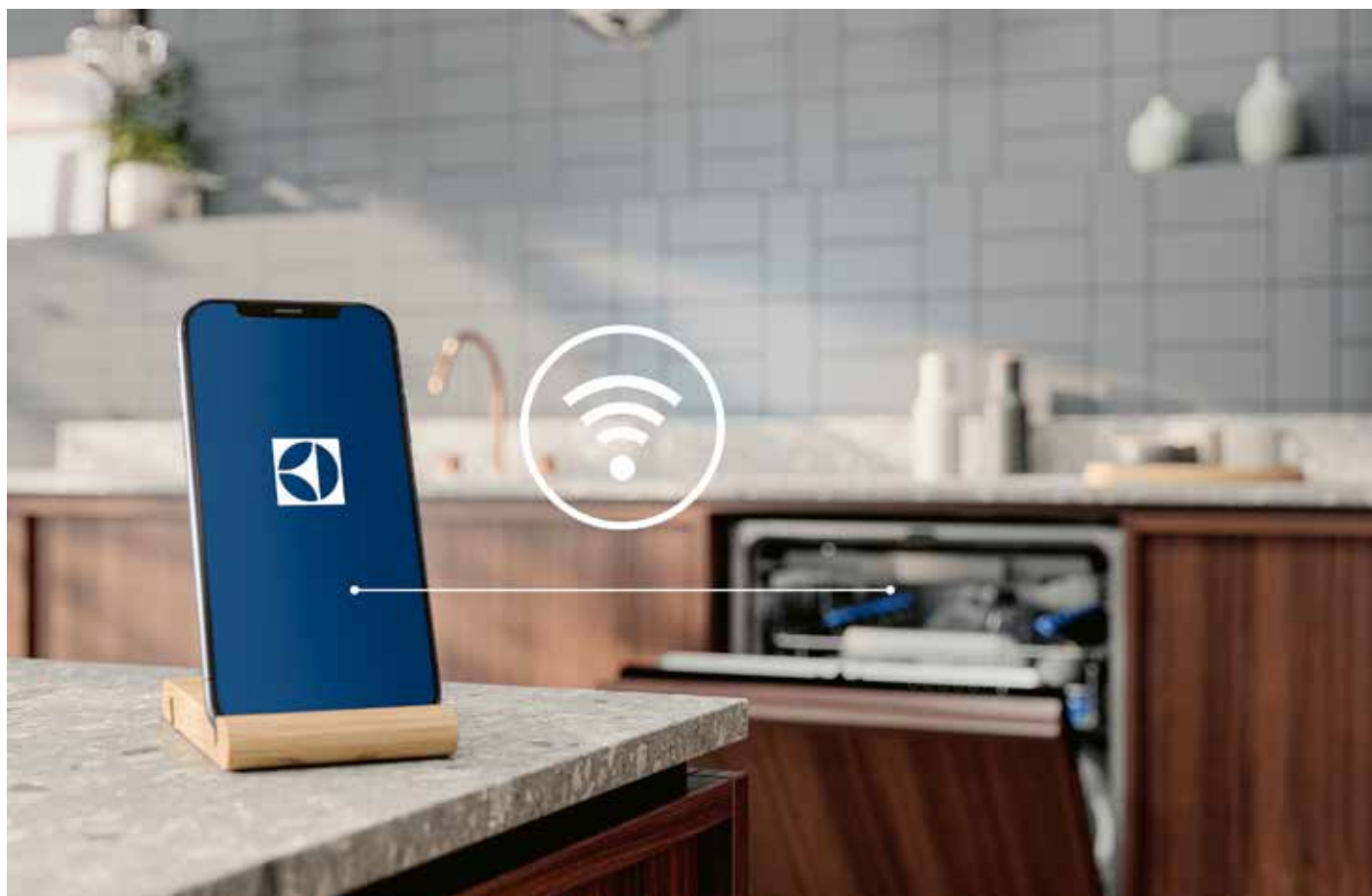
*Designed with a brushed stainless steel structure and a sturdy die-cast lever, the InFizz™ Fusion by Sage occupies minimal space. It features a stainless steel collection tray for quick cleaning. Available in Black Truffle, Sea Salt, Plum Blue, and Noir, the InFizz™ Fusion adds fizz to fruit juices, teas, cocktails, wine, and enhances soda bubbles thanks to the innovative FusionCap™. The included 1-liter bottle allows you to conveniently store your drinks in the refrigerator. Additional accessories available include the FusionCap™ and packs of 2 bottles in 0.6-liter or 1-liter sizes, sold separately. [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)*



## ELECTROLUX

La lavastoviglie integrata totale connessa (KEZB8500W) by Electrolux in classe energetica B assicura risultati impeccabili a ogni ciclo di lavaggio consentendo, al contempo, di ottimizzare l'uso dell'acqua. Questo modello è infatti dotato di tecnologie, opzioni e programmi all'avanguardia, che assicurano una pulizia ottimale delle stoviglie. Tra queste spicca SprayZone, che rimuove anche i residui più ostinati da pentole e teglie mediante un potente getto circoscritto a una determinata area del vano inferiore. Il vassoio MaxiFlex, con divisori flessibili, accoglie invece posate e utensili di diverse dimensioni per non ricorrere a più lavaggi. Dieci minuti prima della conclusione del ciclo, la tecnologia AirDry fa sì che lo sportello si apra automaticamente, permettendo all'aria di circolare nel vano: le stoviglie vengono asciugate senza la necessità di passare alcun panno, con un'ulteriore riduzione degli sprechi. Questo modello si avvale inoltre dell'innovativo indicatore Time on Beam che, tramite una luce rossa proiettata sul pavimento, informa l'utente che il ciclo è ancora in corso. Una volta terminato, la luce diventa verde. La connessione WiFi, infine, collega la lavastoviglie all'app My Electrolux Kitchen per monitorare anche a distanza la pulizia delle stoviglie e ricevere preziosi consigli anti sprechi. [www.electrolux.it](http://www.electrolux.it)

*La lavastoviglie integrata totale connessa (KEZB8500W) by Electrolux in classe energetica B assicura risultati impeccabili a ogni ciclo di lavaggio consentendo, al contempo, di ottimizzare l'uso dell'acqua. Questo modello è infatti dotato di tecnologie, opzioni e programmi all'avanguardia, che assicurano una pulizia ottimale delle stoviglie. Tra queste spicca SprayZone, che rimuove anche i residui più ostinati da pentole e teglie mediante un potente getto circoscritto a una determinata area del vano inferiore. Il vassoio MaxiFlex, con divisori flessibili, accoglie invece posate e utensili di diverse dimensioni per non ricorrere a più lavaggi. Dieci minuti prima della conclusione del ciclo, la tecnologia AirDry fa sì che lo sportello si apra automaticamente, permettendo all'aria di circolare alcun panno, con un'ulteriore riduzione degli sprechi. Questo modello si avvale inoltre dell'innovativo indicatore Time on Beam che, tramite una luce rossa proiettata sul pavimento, informa l'utente che il ciclo è ancora in corso. Una volta terminato, la luce diventa verde. La connessione WiFi, infine, collega la lavastoviglie all'app My Electrolux Kitchen per monitorare anche a distanza la pulizia delle stoviglie e ricevere preziosi consigli anti sprechi. [www.electrolux.it](http://www.electrolux.it)*



## BEKO

Tecnologia all'avanguardia e prestazioni eccezionali sono le qualità del robot Aspirapolvere e Lavapavimenti VRR60314VW di Beko. Un dispositivo con un'elevata potenza di aspirazione (2000 Pa) e un'autonomia di 110 minuti. La connettività Wi-Fi consente di controllare il robot da qualsiasi luogo utilizzando lo smartphone e la rumorosità è ridotta al minimo (65dB). Grazie al sensore di rilevamento degli sbalzi, il robot evita ostacoli e pericoli, assicurando una pulizia precisa e senza problemi e, una volta scarico, il robot torna automaticamente alla sua stazione di ricarica. [www.beko.it](http://www.beko.it)

*Cutting-edge technology and exceptional performance are the qualities of Beko's VRR60314VW Vacuum and Floor Cleaner Robot. With high suction power (2000 Pa) and a battery life of 110 minutes, this device offers Wi-Fi connectivity for remote control via smartphone. Operating at minimal noise (65dB), the robot avoids obstacles and hazards with a bump sensor, ensuring precise and hassle-free cleaning. Once depleted, it automatically returns to its charging station. [www.beko.it](http://www.beko.it)*



## KITCHENAID

Nati per celebrare la lentezza e la cura di sé, ecco due oggetti indispensabili per la prima colazione by KitchenAid: il bollitore elettrico e il tostapane. Il primo, ideale per tè, caffè e tisane, anche per servire più tazze rapidamente, grazie alla regolazione della temperatura, offre un ottimo controllo. In acciaio inox, il bollitore è dotato di filtro anticalcare rimovibile e di un avvolgicavo nella base in modo da mantenere la superficie sempre ordinata. Il tostapane KitchenAid è dotato di due ampi scomparti, sette livelli di doratura e quattro funzioni aggiuntive, tra cui "Scongelamento", "Riscaldamento" e "Un po' più a lungo" e i colori a disposizione sono il pistacchio e il rosso imperiale, crema, nero opaco e acciaio inox. [www.kitchenaid.it](http://www.kitchenaid.it)

*Born to celebrate slowness and self-care, here are two essential items for breakfast by KitchenAid: the electric kettle and the toaster. The first, ideal for tea, coffee, and herbal teas, also allows for quickly serving multiple cups, thanks to temperature control, providing excellent control. Made of stainless steel, the kettle comes with a removable limescale filter and a cord wrap on the base to keep the surface always tidy. The KitchenAid toaster features two large compartments, seven browning levels, and four additional functions, including "Defrost," "Reheat," and "A little longer," and the available colors are pistachio, imperial red, cream, matte black, and stainless steel. [www.kitchenaid.it](http://www.kitchenaid.it)*



## DYSON

Il Dyson Purifier Big+Quiet Formaldehyde rappresenta una svolta nella purificazione di ampi spazi: grazie all'utilizzo dell'aerodinamica a cono, un nuovo sistema di erogazione dell'aria a bassa pressione e ad alta efficienza energetica, garantisce un flusso d'aria più che doppio rispetto ai modelli precedenti. Progettato per pulire l'aria in modo continuo, è capace di catturare fino al 99,95% delle particelle ultrafini, rimuovere odori e gas come NO<sub>2</sub>, benzene e COV e di distruggere in modo permanente la formaldeide. Oltre a garantire un funzionamento silenzioso grazie a soluzioni acustiche innovative, il Dyson Purifier Big+Quiet Formaldehyde incorpora per la prima volta un sensore di CO<sub>2</sub> che segnala con precisione quando i livelli dell'inquinante superano quelli raccomandati. [www.dyson.it](http://www.dyson.it)

*The Dyson Purifier Big+Quiet Formaldehyde represents a breakthrough in purifying large spaces: thanks to the use of cone aerodynamics and a new low-pressure, high-energy efficiency air delivery system, it guarantees an airflow more than double that of previous models. Designed to continuously clean the air, it is capable of capturing up to 99.95% of ultrafine particles, removing odors and gases such as NO<sub>2</sub>, benzene, and VOCs, and permanently destroying formaldehyde. In addition to ensuring quiet operation thanks to innovative acoustic solutions, the Dyson Purifier Big+Quiet Formaldehyde incorporates, for the first time, a CO<sub>2</sub> sensor that accurately signals when pollutant levels exceed recommended levels. [www.dyson.it](http://www.dyson.it).*



# INTERIOR







# TRA VOLUMI E LUCE BETWEEN VOLUMES AND LIGHT

Immersa nel verde rigoglioso di una zona residenziale a Montreal, in Canada, lo Studio MU ha dovuto affrontare diverse difficoltà prima di poter edificare The Mountain Cove.

*Nestled in the lush greenery of a residential area in Montreal, Canada, Studio MU had to face several challenges before being able to construct The Mountain Cove.*

A cura di Anguilla Segura  
Ph.: Nanne Springer / V2com







L'elemento che identifica lo stile dei proprietari è la cucina in marmo Nero Marquina Fenix realizzata su disegno, si compone di due isole con dimensioni differenti.

The element that identifies the owners' style is the Nero Marquina Fenix marble kitchen, custom-made, composed of two islands of different sizes.



La forte pendenza del terreno, unita alla vicinanza di un nuovo complesso residenziale, ha complicato il processo di integrazione. Inoltre, gli scavi eseguiti hanno portato alla luce rocce granitiche e un corso d'acqua, rendendo necessarie operazioni meticolose per evitare difficoltà. Inondata di luce naturale attraverso ampie finestre che si affacciano su un cortile interno disposto su due livelli, la residenza offre uno spazio esterno privato, protetto dalle intemperie e dai raggi solari da ombrelloni regolabili. L'abbondante finestratura è resa possibile dall'utilizzo di serramenti con telaio in alluminio a taglio termico. La cucina è l'elemento centrale dell'abitazione, è in marmo Nero Marquina e Fenix nero, che crea un sorprendente contrasto con le pareti e i soffitti bianchi. Composto da due isole di diverse dimensioni e orientamenti, garantisce non solo comfort e funzionalità, ma anche convivialità. L'isola principale comprende un lavandino, mentre la seconda funge da area di servizio. Il soggiorno, incentrato su un mobile televisivo con camino a gas e caminetto in Fenix nero, emana un calore omogeneo e piacevole. I pannelli in quercia bianca che lo adornano creano armonia visiva, accentuando il calore dello spazio. Una scala in acciaio con gradini in acero e corrimano in vetro collega i due livelli.

[www.architecture-mu.com](http://www.architecture-mu.com)





Grazie ad ampie finestre la luce naturale è sempre presente. L'affaccio più suggestivo è quello sul giardino interno, rigoglioso e intimo.

Thanks to large windows, natural light is always present. The most suggestive view is that of the lush and intimate internal garden.





*The steep slope of the terrain, combined with the proximity of a new residential complex, complicated the integration process. Moreover, excavations revealed granite rocks and a watercourse, necessitating meticulous operations to avoid difficulties. Flooded with natural light through large windows overlooking a two-level inner courtyard, the residence offers a private outdoor space, protected from the weather and sunlight by adjustable umbrellas. The abundant glazing is made possible by the use of thermally broken aluminum frame windows. The kitchen is the central element of the home, featuring Nero Marquina marble and black Fenix, creating a striking contrast with the white walls and ceilings. Comprising two islands of different sizes and orientations, it ensures not only comfort and functionality but also conviviality. The main island includes a sink, while the second serves as a service area. The living room, centered around a television cabinet with a gas fireplace and a black Fenix fireplace, emits a uniform and pleasant warmth. The white oak panels adorning it create visual harmony, accentuating the warmth of the space. A steel staircase with maple steps and glass handrails connects the two levels.*  
[www.architecture-mu.com](http://www.architecture-mu.com)

Si accede al secondo livello grazie a una scala e a un'ascensore a vetri.  
 La cabina armadio è realizzata su disegno.

Access to the second level is provided by a staircase and a glass elevator.  
 The walk-in closet is custom-made.





# TASTE





# PRELIBATO TARANTOLA

## DELICIOUS TARANTOLA

A cura di Anguilla Segura



Il ristorante Tarantola di Appiano Gentile, nella vasta area del Parco Pineta, a pochi chilometri da Como e comodo da raggiungere dall'autostrada per chi arriva da Milano, dalla Brianza e dal Ticino, è un luogo che incanta, con una magia unica. Tutto nasce dalla passione di Italo Benito Tarantola, padre di Amalia, Mara e Vittorio. Fu proprio lui che, dopo aver vissuto un'infanzia trascorsa nel panificio di famiglia, sceglie di coltivare la sua vera passione, quella per la ristorazione. Fu poi il figlio che sprigionò tutta la sua creatività e diede una svolta a quella gloriosa trattoria che aveva animato per anni i momenti conviviali delle famiglie, ma anche degli amici che andavano in quell'osteria a deliziare il palato. È il ritmo delle stagioni a guidare da sempre la filosofia del mondo Tarantola, assieme alla ricerca di nuovi ingredienti, di nuovi sapori, di nuove tecniche e sperimentazioni che portino a esaltare ciò che la natura "offre ogni giorno". Come il marinaio che saggia il mare e le sue brezze, Vittorio coglie tutti i sentori dell'approssimarsi e alternarsi delle stagioni e chiede alla sua creatività il miracolo di portare la natura direttamente nel piatto.

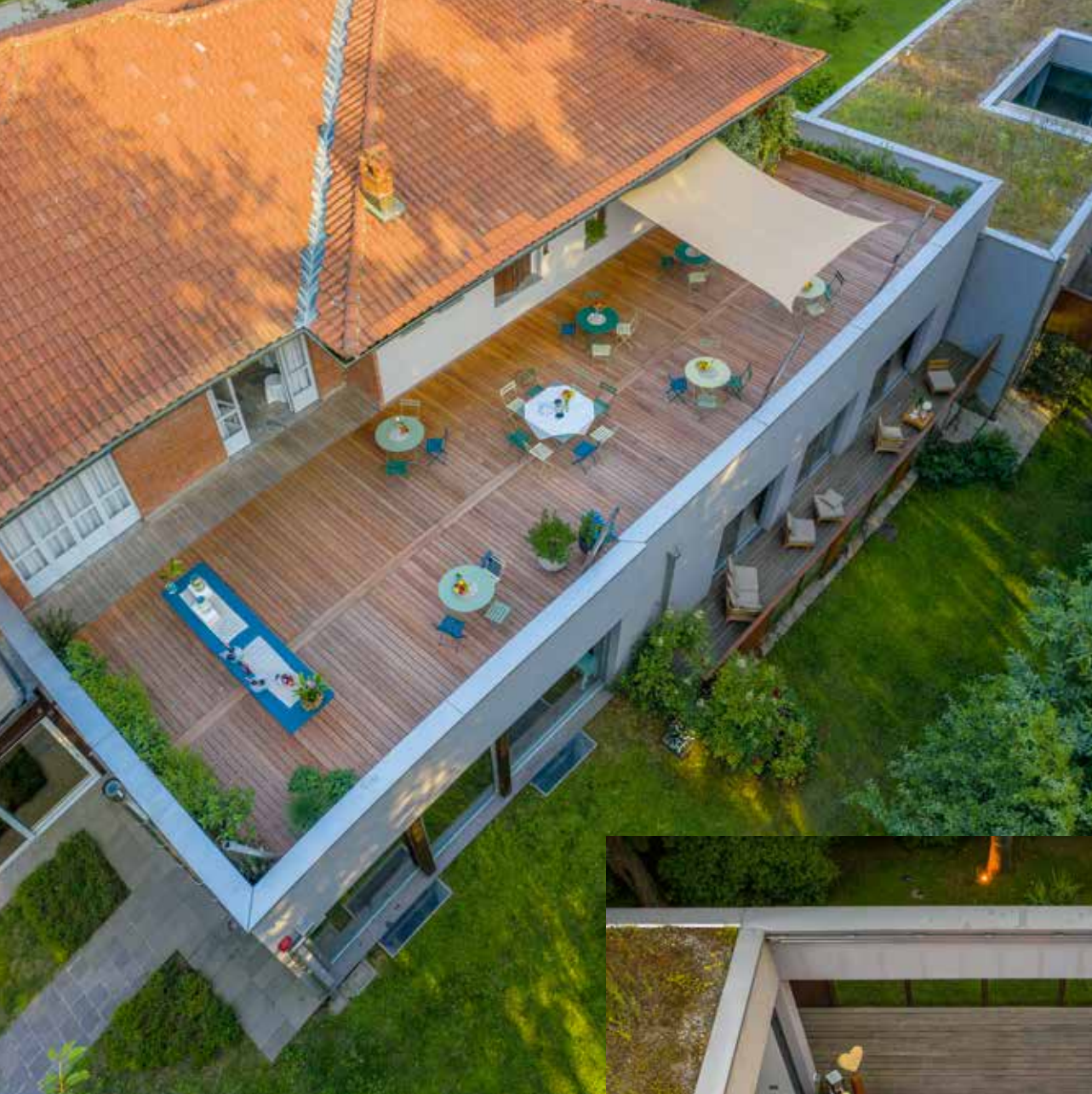
La Terra Ferma non è un miraggio, è una forza, è la gravità che, nel menù, si traduce in una Terrina di foie gras e pan brioche, composta di mele alla cannella e riduzione al Moscato e prosegue con l'uovo morbido, terra di bosco, funghi porcini e nuvola di patate che si scioglie con delicatezza al contatto con il palato. Nella Brezza di Mare il salmone marinato all'aneto, acqua di cetriolo, finocchi e arance con calamari, polpo, topinambur, carciofi e profumo alle erbe aromatiche, conquista tutti i palati. Una delizia di consistenze e di profumi prende forma in un primo piatto di linguine, ricci di mare, burro affumicato e limone bruciato per lasciarsi trasportare da un'ombrina, morbido di patate, cime di rapa, caviale di salmone e olio al rosmarino. Vizi e virtù di chi non si accontenta, perché la passione per i sapori delicati e mediterranei diventano un elogio al piacere con un Desiderio al mirtillo rosso, composta di arance amare e tè nero affumicato e cannoncini di sfoglia caramellati con crema pasticceria. La cantina conta più di 800 etichette di produttori italiani e stranieri.

[www.ristorantetarantola.it](http://www.ristorantetarantola.it)









The Tarantola restaurant is located in Appiano Gentile, in the vast area of the Pineta Park, a few kilometers from Como and easily accessible from the highway for those coming from Milan, Brianza, and Ticino, a place that enchants with its unique magic. Everything stems from the passion of Italo Benito Tarantola, father of Amalia, Mara, and Vittorio. It was he who, after spending his childhood in the family bakery, chose to cultivate his true passion: catering. It was then his son who unleashed all his creativity and gave a new direction to that glorious trattoria that had enlivened family gatherings for years, but also the friends who went to that tavern to delight their palate. The rhythm of the seasons has always guided the philosophy of the Tarantola world, along with the search for new ingredients, new flavors, new techniques, and experiments that enhance what nature "offers every day." Like a sailor testing the sea and its breezes, Vittorio captures all the scents of the approaching and alternating seasons and asks his creativity to perform the miracle of bringing nature directly to the plate.

The TERRA FERMA is not a mirage, it is a force, it is gravity that, on the menu, translates into a foie gras terrine and brioche bread, composed of cinnamon apples and Moscato reduction, and continues with that soft egg, forest land, porcini mushrooms, and potato cloud that delicately melts on the palate. In the BREZZA DI MARE, the salmon marinated in dill, cucumber water, fennel, and oranges with squid, octopus, Jerusalem artichokes, artichokes, and herb scent conquers all palates. A delight of textures and fragrances takes shape in a first course of linguine, sea urchins, smoked butter, and burnt lemon to be carried away by a sea bass, soft potatoes, turnip tops, salmon caviar, and rosemary oil. The indulgence and virtues of those who are not satisfied, because the passion for delicate and Mediterranean flavors becomes a tribute to pleasure with a red cranberry desire, composed of bitter oranges and smoked black tea, and caramelized puff pastry horns with custard cream. The wine cellar boasts more than 800 labels from Italian and foreign producers. [www.ristorantetarantola.it](http://www.ristorantetarantola.it)





# RACCONTI DI PUGLIA

## TALES OF PUGLIA

A cura di Isabelle Fournier

In Valle d'Itria, circondata dai paesaggi della Murgia, nasce Villa San Martino, Relais con un'ottima posizione nella campagna pugliese, tra alberi secolari, ulivi e l'orto di proprietà. Troviamo, oltre alle 21 camere dove si fondono modernità e antico, la Spa Oasi con influenze provenienti dal Marocco che dona la possibilità di vivere momenti di benessere grazie ai suoi trattamenti, piscine e sauna. Dal 2023 troviamo il Ristorante Ninò, il fine dining con cucina a vista, guidato dall'Executive Chef Giuseppe Germanà, il quale propone una cucina mediterranea, moderna ed elegante, che coniuga le tradizioni culinarie della Puglia alle sue origini siciliane. Lo Chef propone due percorsi degustazione, il primo di otto portate ispirato alle sue origini siciliane che si fondono con la tradizione pugliese chiamato Regno delle Due Sicilie e un secondo menu da cinque portate chiamato Monocolore, in continua evoluzione, che propone una visione artistica ispirata a Rothko, minimal e sperimentale della cucina di Ninò. Il tutto accompagnato da un'attenta selezione di vini, curata dal General Manager e Sommelier Gabriele Bianchi, già premiato tra le 100 eccellenze secondo Forbes. A pochi passi dalla struttura principale, troviamo invece il Trullo di Ninò, il ristorante nel quale l'Executive Chef Germanà racconta, tramite un menu à la carte e un menu degustazione a mano libera, la tradizione gastronomica della Valle d'Itria. Qui, all'interno del Trullo di Ninò, gli ospiti vengono trasportati in un viaggio alla scoperta della Puglia grazie anche a una carta dei salumi, dei formaggi e l'uso esclusivo di vini locali. Una chiara volontà, sottolinea il Sommelier Gabriele Bianchi, di trasmettere e dare una grande spazio all'identità Pugliese. [www.relaisvillasanmartino.it](http://www.relaisvillasanmartino.it)











In apertura: l'Executive Chef Giuseppe Germanà e un esempio della sua cucina Mediterranea.

Gli interni del Ristorante Ninò del Relais Villa San Martino.

Opening: Executive Chef Giuseppe Germanà and an example of his Mediterranean cuisine.

The interiors of the Ninò Restaurant at Relais Villa San Martino.

*In the Valle d'Itria, surrounded by the landscapes of the Murgia, Villa San Martino is born, a Relais with an excellent position in the Apulian countryside, among centuries-old trees, olive groves, and its own vegetable garden. In addition to the 21 rooms where modernity and antiquity blend, we find the Oasis Spa with influences from Morocco that offers the possibility to experience moments of well-being through its treatments, pools, and sauna. Since 2023, we find the Ninò Restaurant, the fine dining with an open kitchen, led by Executive Chef Giuseppe Germanà, who proposes a Mediterranean, modern, and elegant cuisine that combines the culinary traditions of Puglia with his Sicilian origins. The Chef offers two tasting menus, the first one of eight courses inspired by his Sicilian origins merging with the Puglian tradition called "Kingdom of the Two Sicilies" and a second five-course menu called "Monochrome," in continuous evolution, which offers an artistic vision inspired by Rothko, minimal and experimental of Ninò's cuisine. All accompanied by a careful selection of wines, curated by General Manager and Sommelier Gabriele Bianchi, already awarded among the 100 excellences according to Forbes. A few steps from the main structure, we find the Trullo di Ninò, the restaurant where Executive Chef Germanà tells, through an à la carte menu and a free-hand tasting menu, the gastronomic tradition of the Valle d'Itria. Here, inside the Trullo di Ninò, guests are transported on a journey to discover Apulia thanks also to a selection of cured meats, cheeses, and the exclusive use of local wines. A clear intention, underlines Sommelier Gabriele Bianchi, to transmit and give great space to the Apulian identity. [www.relaisvillasanmartino.it](http://www.relaisvillasanmartino.it)*





