

DESIGN DIFFUSION NEWS

dd
n

kitchen



SSN 1720-8025 - annuale - TAXE PERCUE (TASSA RISCOSSA) UFFICIO CVP/2 ROSERO - MILANO. Spedizione in abbonamento postale - 45% - DL 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano DISTRIBUZIONE WE.PE - supplemento al n. 311 (giugno 2026) DDN DESIGN DIFFUSION NEWS - EURO 15,00



atlante
aromatico

tre modi di vivere lo spazio

NEOLITH.COM
@NEOLITHOFFICIAL

REINVENTING THE ART OF
CREATING SPACES

Calacatta Luxe / Lux
Ultrasoft, Décor Polished finish

NEOLITH
touch.feel.live

ddn *kitchen*

Il paesaggio della cucina contemporanea, protagonista indiscusso a Milano tra Eurocucina e Fuorisalone 2026, viene raccontato in questo numero attraverso tre modi di abitare lo spazio, come tre spezie diverse, in una metafora progettuale, cromatica e sensoriale. C'è l'equilibrio leggero dello zenzero, che porta negli ambienti luce e freschezza. C'è il calore misurato della curcuma, che trasforma la luce in atmosfera. E infine c'è l'intensità del pepe, una palette di neri profondi per moderne alchimie d'ombra. In questo scenario, la tecnologia impara l'arte della discrezione, integrandosi nell'architettura fino a farsi invisibile. Ma la vera rivoluzione oggi è progettuale e guarda al futuro: di fronte alle nuove normative europee, la cucina rifiuta l'usa-e-getta e riscopre i valori di durabilità e riparabilità. Tra accenti speziati e innovazione consapevole, la sfida non è più stupire il mercato con l'ossessione del nuovo, ma progettare sistemi capaci di invecchiare con dignità, trasformando l'arredo da bene di consumo a eredità da tramandare.

di Francesca Russo

The landscape of the contemporary kitchen, the undisputed protagonist in Milan during EuroCucina and Fuorisalone 2026, is explored in this issue through three ways of inhabiting space, like three different spices in a design, chromatic and sensory metaphor. There is the delicate balance of ginger, bringing light and freshness into interiors. There is the measured warmth of turmeric, transforming light into atmosphere. And finally, there is the intensity of pepper, a palette of deep blacks for modern alchemistries of shadow. In this scenario, technology learns the art of discretion, integrating into architecture until it becomes invisible. Yet the true revolution today is a design-driven one, looking towards the future: faced with new European regulations, the kitchen rejects the throwaway culture and rediscovers the values of durability and repairability. Amid spiced accents and conscious innovation, the challenge is no longer to astonish the market with an obsession for the new, but to design systems capable of ageing with dignity, transforming furnishings from consumer goods into legacies to be passed on.

editoriale

il calice Dolcevita di Casaralto

[sommario]



24_entrée

Una tavola non è più solo il luogo del convivio, ma un palcoscenico in continua trasformazione. Gestì, materiali e oggetti dialogano tra loro in una composizione dinamica che intreccia estetica e funzione. Un racconto visivo che anticipa nuovi modi di abitare, condividere e vivere il quotidiano.



34_à la carte

Zenzero, curcuma e pepe diventano metafore di un nuovo linguaggio dell'abitare. Freschezza, ritualità e profondità si traducono in palette, materiali e atmosfere che coinvolgono i sensi. Un racconto contemporaneo dove benessere, natura e design convivono in armonico equilibrio.



100_mise en place

Una trama di oggetti, materiali e suggestioni che attraversa geografie, tradizioni e rituali quotidiani. Ogni elemento custodisce una storia e contribuisce a costruire un racconto corale, dove design, artigianato e cultura si intrecciano, trasformando il gesto più semplice in esperienza estetica.



120_chef's tools

La cucina contemporanea supera il ruolo di spazio funzionale per diventare parte integrante dell'architettura domestica. Elettrodomestici, superfici e arredi si fondono in un linguaggio progettuale unitario, dove materiali, volumi e dettagli dialogano con equilibrio, trasformando l'ambiente in un'esperienza estetica e abitativa coerente.



134_grand cru

Tra trasparenze di vetro e quiete sospesa, il vino si rivela come esperienza scenica. Cantinette che custodiscono il tempo con discrezione e calici che ne liberano i profumi compongono una selezione di oggetti pensati per accompagnare, con misura e raffinatezza, ogni gesto della degustazione.



144_retrogusto

La cucina è l'oggetto domestico in cui il tempo si deposita più a lungo, eppure è spesso progettata per essere sostituita. Oggi l'Europa invoca durabilità e riuso, ma la vera sfida è culturale: immaginare arredi capaci di invecchiare con noi. Perché ciò che custodisce la vita merita un futuro oltre l'obsolescenza.



20_cover story

104_speciale aziende

104_ARAN Cucine
106_Fògher
108_Domus Line
110_Gaggenau
112_L'Ottocento
114_Scavolini
116_Schiffini
118_Scic

146_indirizzi

DDN Design Diffusion News

Direttore responsabile
Carlo Ludovico Russo

Direttore
Francesca Russo

Editor At Large
Marina Jonna

Design and graphics consultant
Patrizia Piccinini

Editorial staff
Francesca Casale
f.casale@ddadvertising.it

Graphic design
Luna Totaro Fila Ravera

Contributor
Fabiana Restivo
Anguilla Segura
Carmen Dorati

Photo
Cristobal Palma/Estudio Palma
Gaiaat
Luca Argenton
Pietro Savorelli

Sistema aspirante
Level Invisible di Falmec.

Falmec's Invisible
extraction system.



pag. 27

[cover story]

presenze *discrete*

Aspirare, cuocere, scomparire: quattro sistemi integrati trasformano tecnica e materia in un gesto domestico più fluido.

To vacuum, to cook, to disappear: four integrated systems transform technique and matter into a more fluid domestic gesture.

Testo di Marina Jonna



Sistema di cottura con aspirazione integrata Eclipse.
Eclipse integrated cooktop with built-in extraction system.



Sistema di cottura con aspirazione integrata Icon.
Icon integrated cooktop with built-in extraction system.

Elettrodomestici sempre più nascosti, integrati e silenziosi. Mentre gli spazi domestici diventano continui e aperti, anche la tecnologia cambia carattere: si affina, si alleggerisce, impara l'arte della discrezione. Nei sistemi Falmec l'elettrodomestico non cerca più di occupare il centro della scena, ma di entrare in sintonia con l'architettura che lo accoglie. Eclipse lavora sul confine tra presenza e continuità. La superficie in vetroceramica materica, declinata nei toni opachi champagne e grigio, si integra con il piano fino a diventarne parte. Soltanto durante l'uso, un flap motorizzato emerge dal centro dell'induzione rivelando il sistema aspirante. Le quattro zone cottura con tecnologia Flex Surface ampliano la libertà di utilizzo, mentre la pulizia semplificata restituisce valore alla quotidianità. Con Icon, il dettaglio diventa linguaggio. La griglia centrale in metallo - proposta in antracite, rame o oro - attraversa la superficie Ultra-Matt antigraffio come un segno grafico. Quattro zone cottura, installazione plug & play e motore brushless slim costruiscono un equilibrio tra efficienza e leggerezza visiva. Brera Slim riduce ulteriormente il progetto all'essenziale. Una fessura sottile sostituisce la separazione tradizionale tra cottura e aspirazione, mentre le finiture materiche, fino al travertino opaco, trasformano il piano in elemento architettonico. Il flap posteriore intercetta i fumi all'altezza delle pentole liberando la superficie e rafforzandone la continuità formale. Con Level Invisible, infine, l'integrazione raggiunge la sua espressione più compiuta. La cappa regola la propria altezza in funzione dell'utilizzo, il pannello superiore personalizzabile si allinea alle finiture circostanti, la luce LED accompagna il gesto. Ogni elemento contribuisce a un insieme armonico. Più che scomparire, questi sistemi scelgono di integrarsi. La tecnologia non rinuncia alla propria presenza: la mette al servizio dello spazio, della materia e dell'esperienza. E oggi, forse, è proprio questa la sua forma più evoluta.

Sistema di cottura con aspirazione integrata Brera Slim.
Brera Slim integrated cooktop with built-in extraction system.

Cappa aspirante Level Invisible.
Level Invisible extractor hood.

Home appliances are becoming increasingly concealed, integrated, and silent. As domestic spaces evolve into open and fluid environments, technology too changes its character: it becomes more refined, lighter, mastering the art of discretion. In Falmec systems, the appliance no longer seeks to occupy centre stage, but rather to enter into harmony with the architecture that surrounds it. Eclipse operates along the boundary between presence and continuity. Its tactile glass-ceramic surface, available in matte champagne and grey finishes, blends seamlessly with the worktop until it becomes part of it. Only during use does a motorised flap rise from the centre of the induction hob, revealing the extraction system. The four cooking zones with Flex Surface technology expand freedom of use, while simplified cleaning restores value to everyday life. With Icon, detail becomes language. The central metal grille, offered in anthracite, copper, or gold, runs across the scratch-resistant Ultra-Matt surface like a graphic gesture. Four cooking zones, plug-and-play installation, and a slim brushless motor create a balance between efficiency and visual lightness. Brera Slim further reduces the project to its essence. A slender slit replaces the traditional separation between cooking and extraction, while tactile finishes, including matte travertine, transform the hob into an architectural element. The rear flap captures fumes at the level of the cookware, freeing the surface and reinforcing its formal continuity. With Level Invisible, integration reaches its fullest expression. The hood adjusts its height according to use, the customisable upper panel aligns with the surrounding finishes, and LED lighting accompanies every gesture. Each element contributes to a harmonious whole. Rather than disappearing, these systems choose to integrate. Technology does not renounce its presence: it places it at the service of space, materiality, and experience. And today, perhaps, this is its most evolved form.

dialoghi a tavola



A sinistra, un gioco di sovrapposizioni per raccontare viaggi intorno al mondo. Il piatto superiore Tribal Hut, trae ispirazione dalle capanne africane, mentre quello sottostante, Starry Night, evoca i cieli stellati di Alice Springs, in Australia, dove terra e orizzonte si fondono. Fanno parte della collezione Diversity creata da **Rossella Rossi Interior**, linguaggio che trasforma la mise en place in una Visual Therapy contro l'omologazione. A destra, il calice Dolcevita di **Casarialto**, una silhouette slanciata dai riflessi grigi che eleva il brindisi a momento scenografico, sospeso tra design contemporaneo e sapienza artigianale.

*On the left, a play of overlapping elements narrates journeys across the world. The upper plate, Tribal Hut, is inspired by African huts, while the one beneath, Starry Night, evokes the starry skies of Alice Springs in Australia, where land and horizon merge. They are part of the Diversity collection created by **Rossella Rossi Interior**, a language that transforms mise en place into a form of Visual Therapy against standardization. On the right, the Dolcevita glass by **Casarialto**, with its slender silhouette and grey reflections, elevates the toast into a scenographic moment, suspended between contemporary design and artisanal expertise.*

A sinistra, Case di cose, quinto titolo di **Matita Edizioni**, costruisce un gioco di sguardi tra esterno e interno: un bambino osserva le case e ne immagina il contenuto, tra caffettiere, sgabelli e piccoli oggetti quotidiani che diventano segni di racconto. Nel percorso illustrato da Milly Miljkovic e nel testo di Valentina Grignoli, l'immaginazione si chiude in una "casa di cose" personale, essenziale e poetica. A destra, le cannucce in vetro della collezione Micla di **Kave Home** interpretano il gesto quotidiano del bere con una leggerezza progettuale essenziale. Realizzate in vetro e pensate per un utilizzo ripetuto, si inseriscono in una linea di oggetti che mette al centro la praticità senza rinunciare alla cura del dettaglio.

*On the left, Case di cose, the fifth title by **Matita Edizioni**, builds a play of gazes between outside and inside: a child observes houses and imagines what they contain, from coffee pots to stools and small everyday objects that become narrative signs. In the visual journey illustrated by Milly Miljkovic and the text by Valentina Grignoli, imagination folds into a personal "house of things", essential and poetic. On the right, the glass straws from the Micla collection by **Kave Home** reinterpret the everyday act of drinking through an essential and thoughtfully light design approach. Made of glass and designed for repeated use, they belong to a line of objects that prioritizes practicality without sacrificing attention to detail. Their transparent surface highlights the simplicity of the material, turning a small daily gesture into a discreet expression of functional design.*



[sunny day]

vitaminic idea



In alto, cucinare a regola d'arte, nel rispetto dell'ambiente. La serie CornuFé di **La Cornue** rinnova la sua estetica senza tempo con la Special Edition Color Collection, una capsula cromatica curata da Martyn Lawrence Bullard e Matthew Quinn. Ispirata alla celebre palette Château, la collezione introduce quattro sfumature dal forte impatto scenografico: Brands Hatch Green, Goodwood Blue, Quintessential Orange e Quintessential Teal. A sinistra, con le teglie Formidable di **Cookut**, pizze e torte salate si dorano alla perfezione grazie a una diffusione uniforme del calore. Realizzate in metallo riciclato con rivestimento antiaderente e zero PFAS, sono leggerissime, maneggevoli e facilissime da pulire.

At the top, cooking in true artisanal excellence, in full respect of the environment. The CornuFé series by **La Cornue** renews its timeless aesthetic with the Special Edition Color Collection, a chromatic capsule curated by Martyn Lawrence Bullard and Matthew Quinn. Inspired by the iconic Château palette, the collection introduces four highly scenographic shades: Brands Hatch Green, Goodwood Blue, Quintessential Orange, and Quintessential Teal. On the left, with **Cookut's** Formidable trays, pizzas and savoury tarts are perfectly browned thanks to an even heat distribution. Made from recycled metal with a non-stick coating and zero PFAS, they are extremely lightweight, easy to handle, and simple to clean.



Teatro dei Sogni di **Geminiano Cozzi** Venezia 1765 trasforma la tavola in una scenografia immaginifica. Realizzato in fine bone china, il piatto segnaposto accende la mise en place con un intenso fondo giallo e un decoro ispirato ai giardini e all'ornamento italiano.

Teatro dei Sogni by **Geminiano Cozzi** Venezia 1765 transforms the table into an imaginative stage set. Crafted from fine bone china, this charger plate brightens the mise en place with its vibrant yellow background and a decorative motif inspired by Italian gardens and ornamental traditions.

[techno cook]

bianco mangiare



La prima pasta stampata in 3D conquista il più prestigioso riconoscimento del design italiano. Artisia by **Barilla** vince il XXIX Compasso d'Oro 2026 con Spaghetti 3D, il progetto firmato da Antonio Gagliardi che ridefinisce i confini tra cibo, tecnologia e progettazione. Nato dalla ricerca sulla stampa alimentare 3D, il progetto trasforma un filamento di pasta fresca lungo 6,727 metri in una complessa struttura tridimensionale, unendo sperimentazione gastronomica, innovazione tecnologica e ricerca formale.

*The world's first 3D-printed pasta has won Italy's most prestigious design award. Artisia by **Barilla** received the XXIX Compasso d'Oro 2026 for Spaghetti 3D, the project designed by Antonio Gagliardi that redefines the boundaries between food, technology and design. Born from research into 3D food printing, the project transforms a 6.727-metre-long strand of fresh pasta into a complex three-dimensional structure, bringing together gastronomic experimentation, technological innovation and formal research.*



Un perfetto equilibrio tra rigore geometrico e calore mediterraneo. La cucina da esterni Lares di **Fògher** trasforma il giardino in una vera e propria estensione della casa, dove il design minimale in acciaio incontra la potenza del barbecue professionale. Per chi non scende a compromessi tra funzionalità ed estetica.

*A perfect balance of geometric rigor and Mediterranean warmth. The Lares outdoor kitchen by **Fògher** transforms the garden into a true extension of the home, where minimalist steel design meets the power of a professional barbecue. For those who refuse to compromise between functionality and aesthetics.*

[product]

atlante aromatico

Tre tonalità, tre caratteri, tre modi di abitare la cucina: dal calore della curcuma all'intensità del pepe, passando per l'equilibrio dello zenzero.

Three hues, three personalities, three ways of experiencing the kitchen: from the warmth of turmeric to the intensity of pepper, through the balanced character of ginger.

Rigore sartoriale e accenti materici: la cucina Atelier firmata **Abimis** fonde l'anima professionale dell'acciaio con un'estetica calda e contemporanea. Sul piano la Tajine Glocal di **KnIndustrie**, un tegame antiaderente color testa di moro con coperchio conico, disegnato da Rodolfo Dordoni.

*Tailored precision and tactile accents: the Atelier kitchen by **Abimis** combines the professional spirit of stainless steel with a warm, contemporary aesthetic. On the countertop, the Glocal Tajine by **KnIndustrie**, a dark brown non-stick cooking pot with a conical lid, designed by Rodolfo Dordoni.*

à la carte

[product]



La freschezza e le tonalità morbide dello zenzero, attraversate da una sottile vibrazione agrumata, ispirano la nostra selezione. Un equilibrio leggero e sorprendente che porta negli ambienti domestici luce, calore e benessere, con naturale eleganza.

The freshness and soft hues of ginger, enriched by a subtle citrus undertone, inspire our selection. A light and surprising balance that brings light, warmth and a sense of well-being into domestic spaces, with natural elegance.

Testo di Francesca Casale



È Kaleidos, il concept di **Progress Profiles**, che interpreta la materia come linguaggio progettuale, dove texture ispirate a pietra, cemento, legno e metalli si intrecciano in una palette cromatica innovativa. Le superfici per pavimenti e rivestimenti diventano strumenti espressivi capaci di ridefinire lo spazio con sfumature estetiche ed emozionali. Nella linea Stone Line, il dialogo con la natura si traduce in toni neutri e materici, in una composizione fluida e mutevole che riflette gli stili dell'abitare contemporaneo.

*It is Kaleidos, the concept by **Progress Profiles**, that interprets material as a design language, where textures inspired by stone, concrete, wood, and metals intertwine within an innovative chromatic palette. Surfaces for floors and wall coverings become expressive tools capable of redefining space through aesthetic and emotional nuances. Within the Stone Line collection, the dialogue with nature translates into neutral, material tones, in a fluid and ever-changing composition that reflects contemporary living styles.*

à la carte

[product]

Protek Design propone il sistema filomuro Velia che dissolve ogni soluzione di continuità, integrando vani tecnici e funzionali nell'architettura domestica. Senza cornici né stipiti, le superfici diventano continuità pura. Modulabile fino a otto ante e oltre cinque metri, Velia consente una totale personalizzazione, dalla pittura alla carta da parati, trasformando l'occultamento in linguaggio progettuale e la funzione in ordine spaziale.



Protek Design introduces the flush-wall system Velia, which dissolves any sense of visual discontinuity, seamlessly integrating technical and functional storage spaces into the architecture of the home. Free from frames and jambs, surfaces become pure continuity. Configurable with up to eight panels and spanning more than five metres, Velia offers complete customisation, from paint finishes to wallpaper, transforming concealment into a design language and function into spatial order.



Nata dalla collaborazione tra **Snaidero** e Pininfarina, Ola è un'icona che fonde design e tecnologia in una forma fluida e senza tempo. Le linee sinuose evocano movimento e leggerezza, mentre dettagli come il supporto snack in legno o carbonio e il pensile Croupier trasformano l'innovazione in linguaggio progettuale. La laccatura micalizzata amplifica profondità e riflessi, in un equilibrio sofisticato tra ergonomia, funzione ed estetica.

Created through the collaboration between **Snaidero** and Pininfarina, Ola is an icon that blends design and technology into a fluid, timeless form. Its sinuous lines evoke movement and lightness, while details such as the snack counter support in wood or carbon fibre and the Croupier wall unit transform innovation into a design language. The mica-effect lacquer enhances depth and reflections, achieving a sophisticated balance between ergonomics, function and aesthetics.

[product]

L'elegante marmo francese Breche de Aubisque Doré di **Bagnara** si distingue per la raffinata trama di morbide venature bianche che si intrecciano a profonde sfumature dorate, dando vita a una superficie unica e di grande personalità. La sua naturale eleganza lo rende particolarmente adatto agli ambienti interni più ricercati.



*The elegant French marble Breche de Aubisque Doré by **Bagnara** is distinguished by a refined pattern of soft white veining intertwined with deep golden tones, giving life to a surface of unique character and strong personality. Its natural elegance makes it particularly suited to the most sophisticated interior spaces.*



Con Incanto, il fascino intramontabile del marmo incontra l'innovazione del gres porcellanato di **Ragno**. La collezione si amplia con cinque nuove superfici ispirate all'onice - Avorio, Venato Avorio (in foto), Perla, Blu e Verde - impreziosite dal mosaico Ventaglio. Soluzioni versatili e luminose, pensate per ambienti residenziali e contract dall'eleganza contemporanea.

*With Incanto, the timeless allure of marble meets the innovation of porcelain stoneware by **Ragno**. The collection expands with five new onyx-inspired surfaces - Avorio, Venato Avorio (shown), Perla, Blue, and Green - enhanced by the Ventaglio mosaic. Versatile and luminous solutions, designed for residential and contract spaces defined by contemporary elegance.*

[product]

Essenza interpreta il gusto country con la sensibilità che contraddistingue **Marchi Cucine**. Tra grandi dispense, un'isola in legno color miele e dettagli in ottone antico, la cucina costruisce un raffinato dialogo tra memoria e innovazione. L'alternanza di superfici, materiali e finiture dona equilibrio a un progetto dal fascino autentico e senza tempo.

Essenza interprets country style with the refined sensitivity that distinguishes **Marchi Cucine**. Between large pantry units, a honey-toned wooden island, and antique brass details, the kitchen creates a sophisticated dialogue between memory and innovation. The interplay of surfaces, materials, and finishes brings balance to a design of authentic, timeless charm.



domusline.com

VELIT

Orienta la luce, valorizza lo spazio.


DOMUS LINE
LIGHTSTYLE

[product]

ATOLL, progettata da MAO Architects per **CEA**, nasce dalla curva morbida e continua degli atolli, quel confine sottile tra terra e acqua che diventa linguaggio progettuale. L'acciaio lucido, cifra distintiva del brand, dialoga con legno e pietra naturale, riflettendo la luce e amplificando la fluidità delle forme. Un'isola cucina che interpreta con eleganza i valori di CEA: sostenibilità, precisione tecnica e attenzione alla risorsa acqua.

ATOLL, designed by MAO Architects for **CEA**, is inspired by the soft, continuous curve of atolls, that subtle boundary between land and water, transformed into a design language. Stainless steel, the brand's signature material, interacts with wood and natural stone, reflecting light and enhancing the fluidity of its forms. A kitchen island that elegantly embodies CEA's core values: sustainability, technical precision, and a thoughtful approach to water as a resource.



L'eleganza risiede nell'equilibrio tra luce e materia. Con ONE, **Ernestomeda** esplora la continuità architettonica, dove la cucina si fonde con il living in un abbraccio monocromatico. Il contrasto tra la morbidezza del Bianco Vaniglia e la matericità del Rovere Grigio Cenere crea un'atmosfera immersiva, esaltata da profili stondati e dettagli sartoriali.



Elegance lies in the balance between light and material. With ONE, **Ernestomeda** explores architectural continuity, where the kitchen merges with the living area in a monochromatic embrace. The contrast between the softness of 'Bianco Vaniglia' and the tactility of 'Rovere Grigio Cenere' creates an immersive atmosphere, further elevated by rounded profiles and bespoke tailoring.

[product]



curcuma

Come una spezia che arriva da lontano, la curcuma tinge gli spazi di riflessi densi e silenziosi. Tra accenti dorati e sfumature vellutate, emerge un calore misurato, capace di trasformare la luce in atmosfera e la materia in racconto.

Like a spice arriving from distant lands, turmeric imbues spaces with rich, quiet reflections. Between golden accents and velvety shades, a measured warmth emerges, capable of transforming light into atmosphere and material into narrative.

Testo di Marina Jonna



à la carte

Uruk, collezione di piastrelle tridimensionali in Cemento Basic disegnata da Huub Ubbens per **Gypsum**, reinterpreta l'eredità mesopotamica attraverso cinque moduli 11,9x11,9 cm. Superfici scultoree, per interni ed esterni, tra memoria archetipica e ricerca materica.

Uruk, a collection of three-dimensional Cemento Basic tiles designed by Huub Ubbens for **Gypsum**, reinterprets Mesopotamian heritage through five 11.9 x 11.9 cm modules. Sculptural surfaces for indoor and outdoor use, balancing archetypal memory and material research.

Pensata da Ulisse Narcisi per **ARAN Cucine**, la nuova Volare alleggerisce volumi e ridisegna proporzioni attraverso un dialogo tra rovere naturale e gres Taurus. Sistemi a gola, profili titanio e dettagli calibrati trasformano la cucina in un paesaggio architettonico per l'open space, dove materia e funzione trovano un equilibrio misurato.

*Designed by Ulisse Narcisi for **ARAN Cucine**, the new Volare lightens volumes and redefines proportions through a dialogue between natural oak and Taurus stoneware. Recessed grip systems, titanium profiles, and carefully calibrated details transform the kitchen into an architectural landscape for open-plan living, where materiality and function find a measured balance.*

Firmata da Michele Marcon Design per **L'Ottocento**, la cucina Levante ed Etesia intreccia artigianalità e rigore progettuale attraverso superfici cannettate, volumi morbidi e dettagli sartoriali. Il Frassino Palladio scolpito a onde irregolari, il top in marmo e la boiserie illuminata trasformano lo spazio in un equilibrio misurato tra convivialità e materia.

*Designed by Michele Marcon Design for **L'Ottocento**, Levante and Etesia combine craftsmanship and design precision through ribbed surfaces, soft volumes, and tailored details. Irregular wave-textured Palladio ash, marble worktops, and illuminated boiserie transform the space into a balanced dialogue between conviviality and materiality.*

[place]

rosso di sera...

Nel ristorante A losa, firmato Sagoma Studio, superfici e laminati metallici costruiscono identità e atmosfera.

At A losa restaurant, designed by Sagoma Studio, surfaces and metallic laminates shape identity and atmosphere.

Testo di Carmen Dorati
Foto di Gaiaat

à la carte

Sessanta metri quadrati possono bastare per costruire un'identità precisa, soprattutto quando il progetto sceglie di affidarsi ai materiali più che agli artifici. A Milano, in via Buonarroti 11, A losa, progettato da Sagoma Studio, nasce dalla riconversione di un ex spazio commerciale e trasforma la materia nel principale strumento narrativo. Pareti e soffitti lavorano su una continuità cromatica che lascia emergere texture e superfici. Al centro della scena si impone il bancone, rivestito in piastrelle di La Pietra Compattata in un rosso scuro intenso, elemento che definisce il baricentro visivo del locale. Il contrappunto arriva dai piani tavolo rivestiti con i laminati 873 della collezione Metalli di Abet Laminati, veri protagonisti del progetto. La superficie metallica introduce un registro tecnico e contemporaneo, riflette la luce, amplifica la percezione dello spazio e dialoga con l'irregolarità degli intonaci e la matericità del bancone. Qui Abet Laminati non svolge soltanto una funzione applicativa: costruisce atmosfera e ritmo, aggiungendo precisione visiva a un ambiente volutamente essenziale. Anche gli arredi, disegnati da Sagoma Studio, dalle sedute in legno tinto noce agli elementi fissi, seguono la stessa disciplina compositiva. Il risultato è uno spazio raccolto ma deciso, dove la materia smette di essere finitura e diventa linguaggio. sagomastudio.com

[product]



Palette di neri profondi, legni bruciati, metalli ossidati e luci soffuse. Alchimie d'ombra nel design contemporaneo.

A palette of deep blacks, scorched woods, oxidized metals, and soft lighting. Alchemy of shadow in contemporary design.

Testo di Patrizia Piccinini

La forza espressiva della pietra si fa superficie con Victoria di **Neolith**. Un'opera visiva che gioca sui contrasti assoluti: uno sfondo scuro, profondo e materico, squarciato da venature candide altamente grafiche che scorrono sulla lastra. Un palcoscenico minerale, dove la precisione del dettaglio ingegneristico incontra l'estetica contemporanea, definendo uno spazio di lavoro essenziale, calibrato e di alto livello prestazionale.

*The expressive power of stone becomes surface with Victoria by **Neolith**. A visual statement that plays on absolute contrasts: a dark, deep, and tactile background, pierced by highly graphic, bright white veining that flows across the slab. A mineral stage where engineering precision meets contemporary aesthetics, defining a workspace that is essential, finely calibrated, and high-performing.*



à la carte

[product]

La continuità della materia trasforma i volumi della cucina grazie a Plamina di **Isoplam**. Questo innovativo rivestimento decorativo a base cementizia incorpora metalli puri, vestendo le ante e le colonne con una superficie in rame spazzolato che vibra alla luce. Un'architettura domestica calda e scultorea, dove l'effetto ossidato del metallo dialoga in perfetto contrasto con la profondità dei vani a giorno neri.



*The continuity of matter transforms the volumes of the kitchen thanks to Plamina by **Isoplam**. This innovative, cement-based decorative coating incorporates pure metals, dressing the doors and tall units in a brushed copper surface that vibrates with light. A warm, sculptural domestic architecture where the oxidized effect of the metal dialogues in perfect contrast with the depth of the black open compartments.*

L'innovazione tecnologica sposa il rigore geometrico con il miscelatore digitale Vita di **Gessi**. Caratterizzato da un'importante silhouette con collo nero orientabile e una sofisticata finitura metallica impreziosita da dettagli godronati, il sistema integra un display circolare touch per una gestione intelligente e sostenibile dell'erogazione dell'acqua. Un dettaglio tecnico e scultoreo che ridefinisce l'estetica contemporanea della zona lavaggio.

*Technological innovation weds geometric rigor with the Vita digital mixer by **Gessi**. Characterized by a striking silhouette with an adjustable black spout and a sophisticated metallic finish enhanced by knurled details, the system integrates a circular touch display for the smart and sustainable management of water dispensing. A technical and sculptural detail that redefines the contemporary aesthetic of the washing area.*



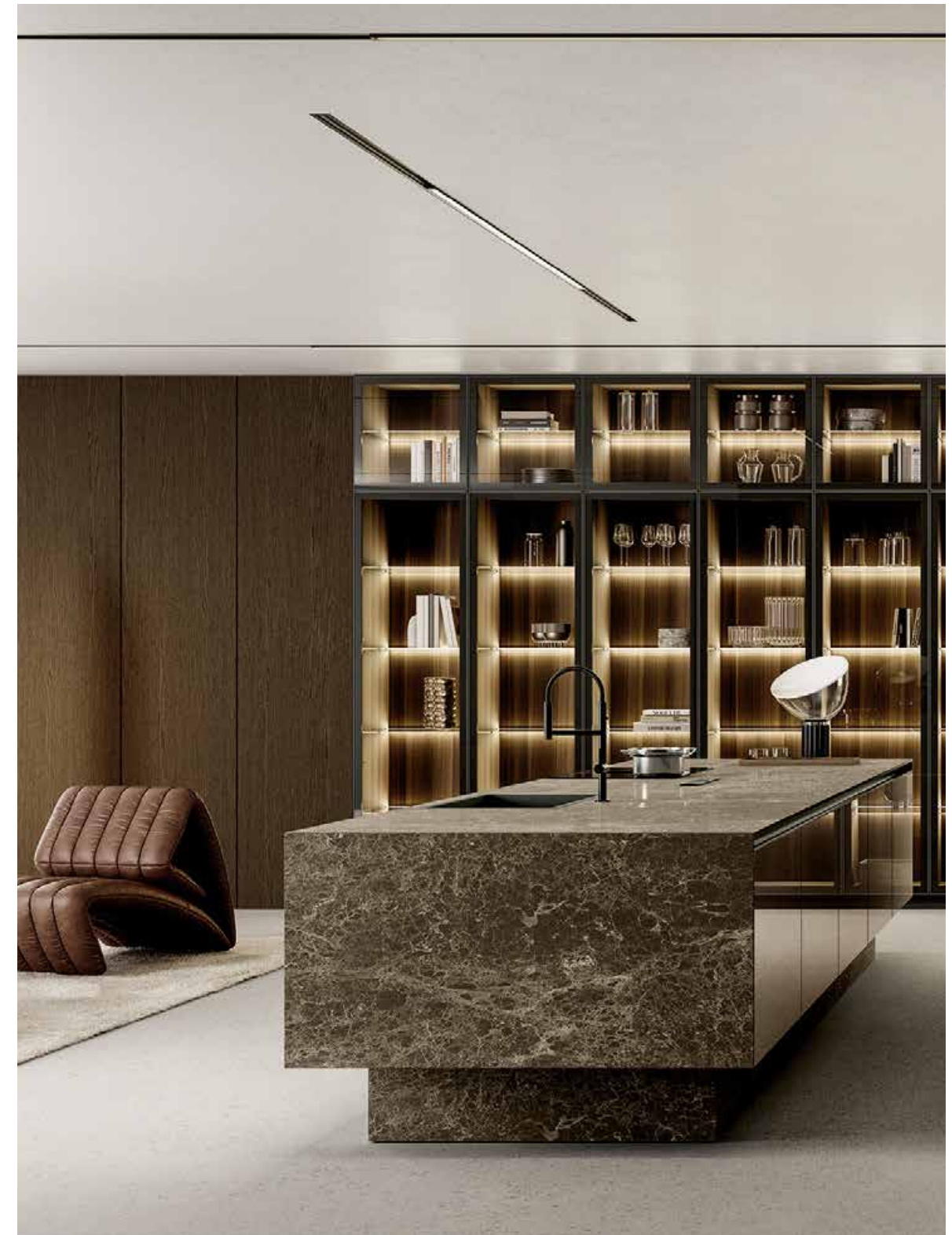
à la carte

[product]

Un blocco monolitico in marmo bianco definisce lo spazio e la funzione con la cucina K14 di **Boffi**, firmata da Norbert Wengen. L'isola centrale, caratterizzata dal rigoroso taglio a 45 gradi del top che ne esalta la purezza geometrica, accoglie il lavello e il piano cottura integrati. Una presenza scultorea e minimale, pensata per dialogare con le grandi armadiature retrostanti in un gioco di proporzioni calibrate, materiali preziosi e assoluta continuità visiva.

*A white marble monolithic block defines space and function with the K14 kitchen by **Boffi**, designed by Norbert Wengen. The central island, characterized by the rigorous 45-degree cut of the worktop that enhances its geometric purity, accommodates the integrated sink and hob. A sculptural and minimalist presence, conceived to dialogue with the large tall units behind in a play of calibrated proportions, precious materials, and absolute visual continuity.*

La cucina Origina di **Febal Casa** integra cucina e living in un'unica visione architettonica, fluida e modulare. Il progetto si esprime attraverso geometrie pure e superfici materiche che dialogano con la luce, trovando il proprio fulcro visivo nell'isola scultorea Atlas. Le superfici continue e compatte conferiscono solidità alla composizione, mentre le colonne con ante in vetro e i ripiani retroilluminati introducono un elegante ritmo visivo, trasformando il contenimento in elemento espositivo. Un sistema completo e moderno, capace di coniugare una sofisticata estetica con la massima continuità spaziale.



*The Origina kitchen by **Febal Casa** integrates kitchen and living into a single fluid, modular architectural vision. The project expresses itself through pure geometries and textured surfaces that dialogue with light, finding its visual focal point in the sculptural Atlas island. Continuous and compact surfaces lend solidity to the composition, while the tall units with glass doors and backlit shelves introduce an elegant visual rhythm, transforming storage into a display element. A complete and modern system, capable of combining a sophisticated aesthetic with maximum spatial continuity.*

à la carte

[product]

Più che una cucina, Rossena Outdoor è un sistema aperto che fa della libertà modulare il proprio manifesto. Il progetto, firmato da Ballabeni & Catellani Studio, racconta l'evoluzione naturale di **SCIC**: un percorso che porta all'aperto il linguaggio colto del brand, fondendo materiali differenti e geometrie essenziali. Qui i confini tra dentro e fuori svaniscono. L'outdoor diventa l'estensione fluida e coerente dell'area living, traducendosi in un'architettura flessibile e raffinata. Rossena si integra così nel paesaggio domestico, trasformando la cucina all'aperto nel nuovo, identitario centro di gravità della casa.



*More than just an outdoor kitchen, Rossena Outdoor is an open system that turns modular freedom into a design manifesto. Created by Ballabeni & Catellani Studio, this collection marks the natural evolution of **SCIC**, bringing the brand's sophisticated indoor lexicon into the open air through a blend of diverse materials and clean, essential geometries. Here, the boundaries between inside and out simply fade away. The outdoors becomes a fluid, coherent extension of the home's living space, shaped by a flexible and refined architecture. Rossena integrates seamlessly into the landscape, transforming the open-air kitchen into the new, defining centerpiece of domestic life.*



EXHIBITION OF FURNITURE COMPONENTS

IDEAS
MATERIALS
TECHNOLOGIES
meet
DESIGN
create **FUTURE**

WWW.EXPOSICAM.IT

20 | 23 OCTOBER 2026 FIERA PORDENONE



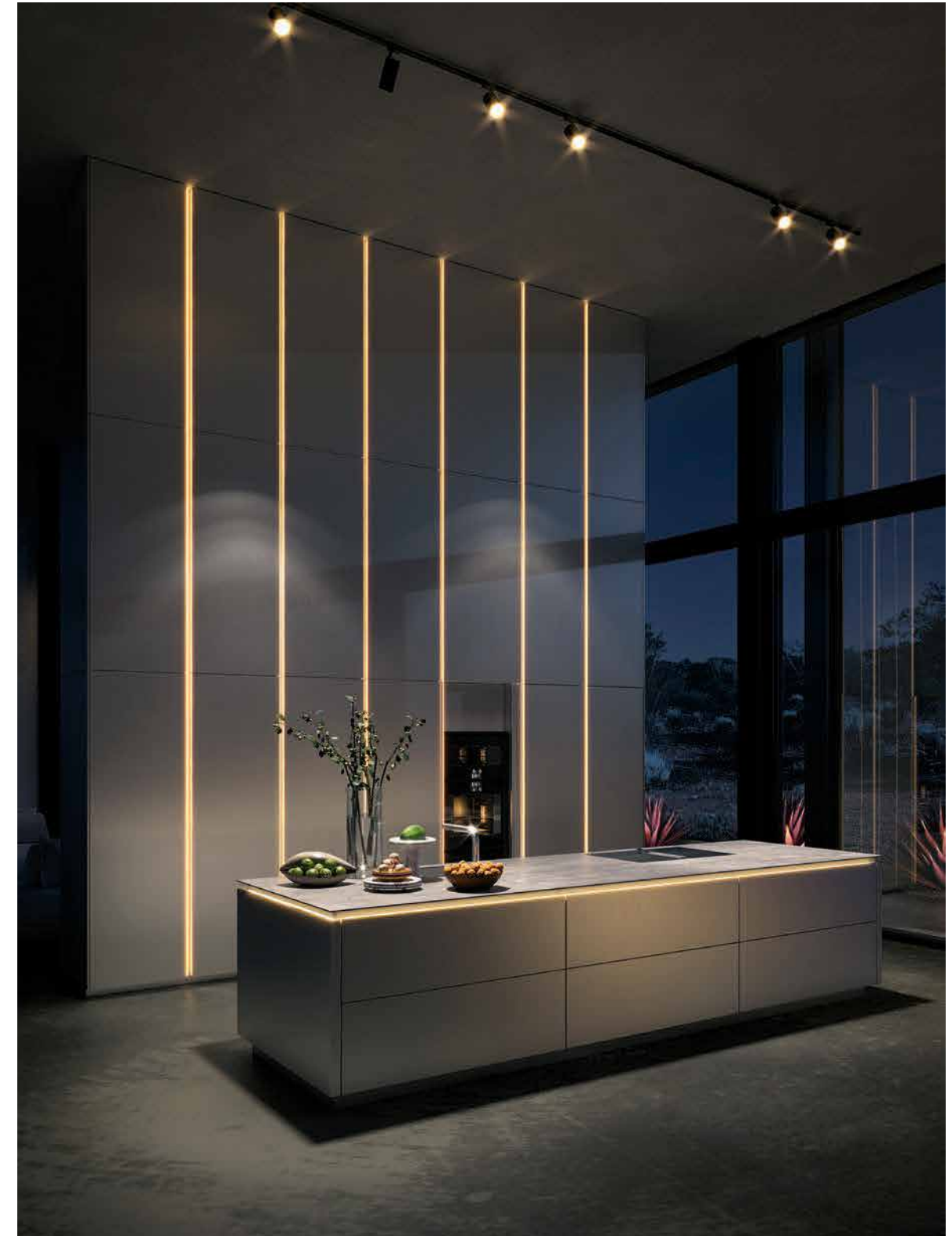
[product]

Come il componimento poetico da cui prende il nome, la cucina Haiku di **Key Cucine** vive di sottrazioni. Il progetto si svela attraverso la profondità del legno scuro, una scelta materica intensa che non appesantisce, ma definisce lo spazio con un'eleganza quasi sussurrata. La vera magia si gioca però nei dettagli: le zone a giorno non sono semplici vani contenitori, ma quinte teatrali in miniatura. Qui, lame di luce integrate accendono gli oggetti esposti, strappandoli all'oscurità del legno scuro. Il risultato è un'architettura domestica scultorea e dinamica, un elemento d'arredo, capace di catturare lo sguardo e abitare il tempo.



*Like the poetic form from which it takes its name, the Haiku kitchen by **Key Cucine** is built on subtraction. The project unfolds through the depth of dark wood, an intense material choice that does not weigh the space down, but defines it with a restrained elegance. The real magic lies in the details: the open zones are not simple storage compartments, but miniature theatrical stages. Here, integrated strips of light illuminate the displayed objects, pulling them out of the darkness of the wood. The result is a sculptural and dynamic domestic architecture, a furnishing element capable of capturing the gaze and inhabiting space over time.*

Con il modello SLX, **SieMatic** trasforma la cucina in un'architettura pura, dove vuoto e luce hanno lo stesso peso dei volumi. Una pulizia formale assoluta dilata lo spazio e ne ridefinisce i confini domestici. Pareti a tutta altezza si alzano come quinte monumentali, interrotte solo da gole luminose verticali. Sono questi tagli di luce a dare ritmo alla composizione e a creare un contrasto netto con il blocco scultoreo dell'isola centrale. Ne emerge un ambiente dal carattere deciso e contemporaneo, dove l'alta tecnologia si integra in un'eleganza silenziosa che ridefinisce il concetto stesso di accoglienza.



*With the SLX model, **SieMatic** turns the kitchen into a work of pure architecture, where emptiness and light carry the same weight as volumes. An absolute formal clarity expands the space and redefines its domestic boundaries. Full-height walls rise like monumental stage wings, interrupted only by vertical grooves of light. These cuts of light set the rhythm of the composition and create a sharp contrast with the sculptural mass of the central island. The result is an environment with a strong, contemporary character, where high technology merges into a quiet, refined elegance that reshapes the very idea of hospitality.*

[interview]

ossimoro estetico



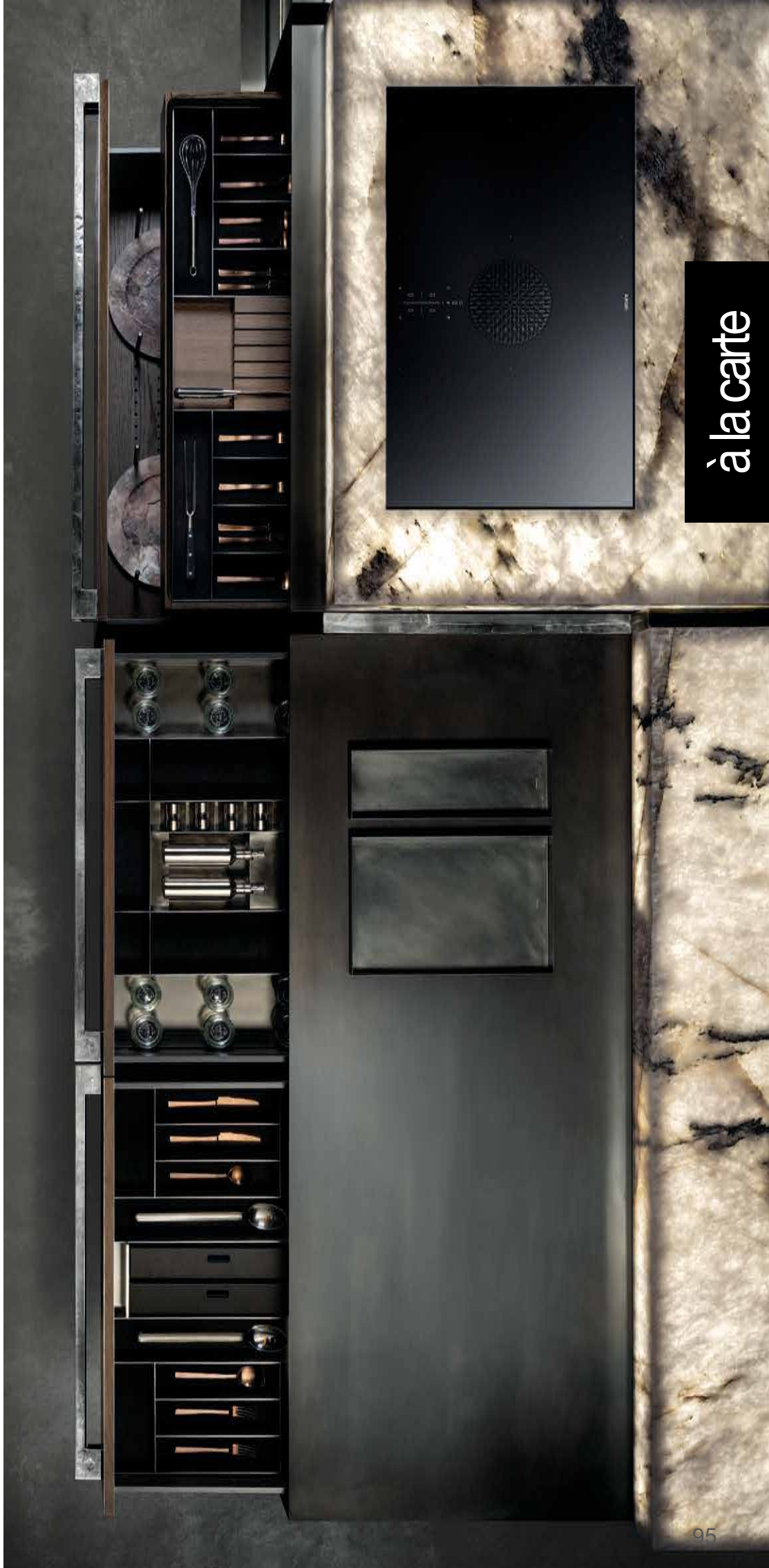
Il minimalismo ornamentale come tensione tra rigore della forma e sensualità della materia.

Ornamental minimalism as tension between rigor of form and sensuality of matter.

Testo di Patrizia Piccinini

Ugo Cacciatori non aveva mai firmato una cucina per Henge. E lo dice come se fosse una battuta, con quella calma di chi sa che ha attraversato un confine che apre nuovi orizzonti. AIR K è questa colonna d'Ercole e porta addosso tutta la precisione, la tensione e la cura che si riservano a un pezzo di alta gioielleria. Non è un caso: Ugo, architetto e designer, viene da lì, dalla scala del millimetro, dalla materia che si piega con le mani, dall'oggetto che deve reggere lo sguardo da vicino, vicinissimo. Cresciuto tra le cave di Carrara, ha attraversato la moda, la gioielleria e l'architettura d'interni senza mai smettere di fare una cosa sola: ascoltare i materiali e chi li lavora. AIR K nasce da uno di questi incontri, una composizione a più voci, densa, trattenuta, potente. L'Inox Mirror, finitura inedita nel repertorio Henge, introduce un canto luminoso, una tensione tra materia grezza e superficie che riflette il mondo. Il lavello in Dark Galaxy, un marmo "trovante" delle Apuane, vi si appoggia sopra con la preziosità di una gemma e la gravità di un monolite cosmico, irriducibile. Il resto segue, con tutti i dettagli che svelano l'anima del progetto: il peltro fuso a terra dello scheletro portante e delle maniglie, con la sua superficie viva e imperfetta; il rovere dei vani interni, di un'oscurità quasi geologica; il titanio brunito degli accessori, prezioso senza ostentazione; la pelle scamosciata verde, che porta un tocco inaspettato, quasi romantico, nel rigore della composizione. Ma lui, che non si prende mai troppo sul serio, davanti al suo lavoro si definisce con disarmante precisione: "Un minimalista ornamentale. Sotto l'estetica, l'intimità della forma esiste per chi sa vederla". E aggiunge: "La capacità di creare dipende dalla sensibilità soggettiva verso il materiale e dalla logica nel declinarlo nella forma in modo unico ed essenziale. L'unico modo per comprendere i limiti fisici dell'idea è la presenza costante del designer in officina e il suo rapporto dialettico con l'artigiano". Oggetti a reazione poetica, non da guardare. Da usare.

Ugo Cacciatori had never designed a kitchen for Henge. He says it almost as a joke, with the calm of someone who knows he has crossed a threshold that opens onto new horizons. AIR K is that pillar of Hercules, and it carries all the precision, tension, and care reserved for a piece of fine jewelry. This is no accident: Ugo, architect and designer, comes from there, from the scale of the millimeter, from matter that bends to the hand, from objects meant to withstand the gaze up close, very close. Raised among the quarries of Carrara, he has moved through fashion, jewelry, and interior architecture without ever abandoning one single practice: listening to materials, and to those who work them. AIR K is born from one of these encounters, a composition of many voices dense, restrained, powerful. Inox Mirror, a finish never before seen in the Henge repertoire, introduces a luminous song, a tension between raw matter and a surface that reflects the world. The Dark Galaxy sink, an Apuan "trovante" marble, rests upon it with the preciousness of a gem and the gravity of a cosmic monolith, irreducible. Everything else follows, with details that reveal the soul of the project: the cast pewter at the base of the supporting structure and the handles, with its living, imperfect surface; the oak of the interior compartments, dark with an almost geological darkness; the burnished titanium of the accessories, precious without ostentation; the green suede leather, bringing an unexpected, almost romantic touch to the rigor of the composition. But he, who never takes himself too seriously, defines his own work with disarming precision: "An ornamental minimalist. Beneath the aesthetic lies the intimacy of form, for those who know how to see it." And he adds: "The capacity to create depends on a subjective sensitivity toward material, and on the logic of shaping it into form in a way that is both unique and essential. The only way to understand the physical limits of an idea is the designer's constant presence in the workshop, and his dialectical relationship with the craftsman." Objects of poetic reaction, not meant to be looked at. Meant to be used.



à la carte

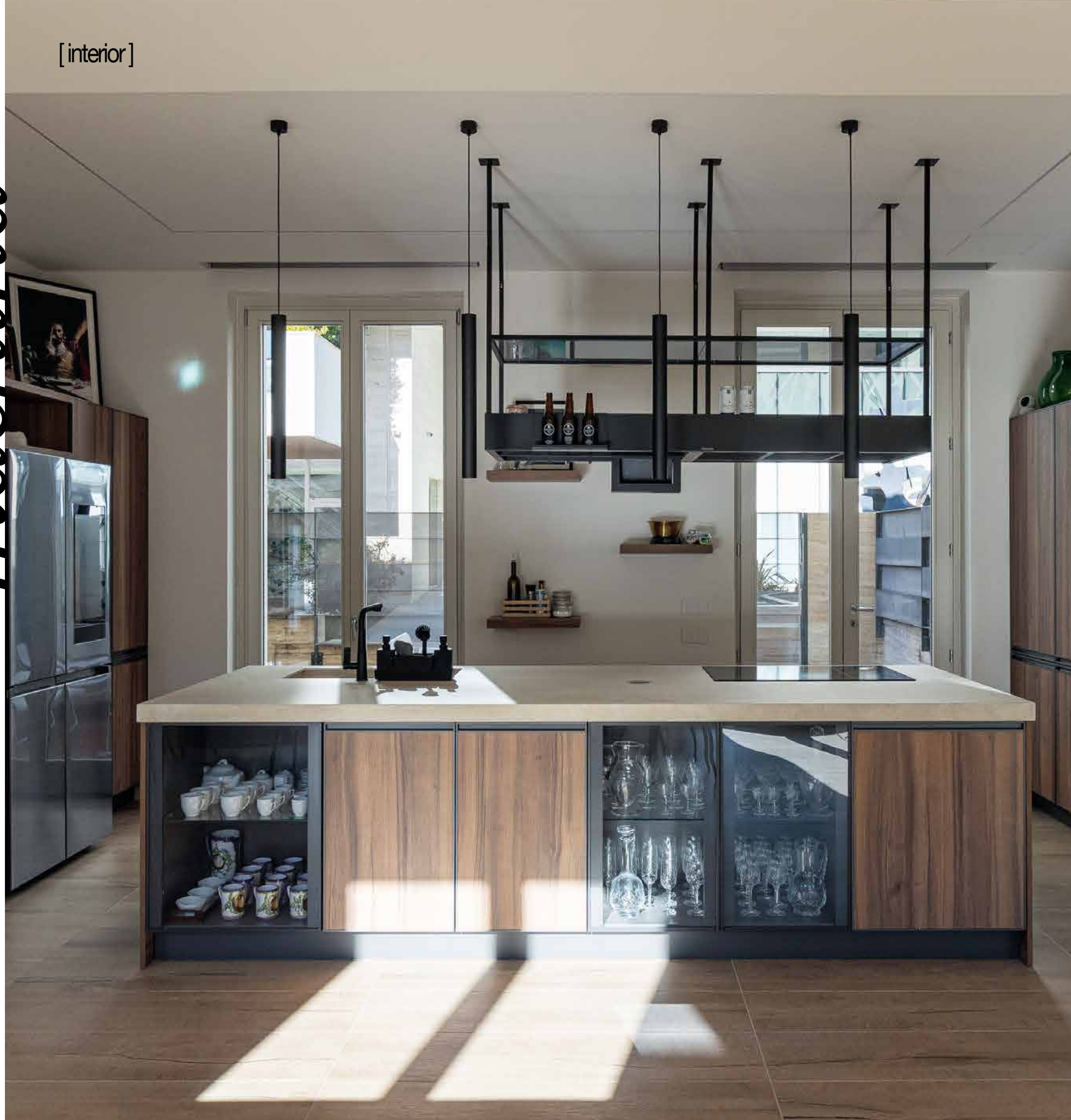
EX *machina*

Il dialogo tra le geometrie del passato e l'intelligenza invisibile del futuro: un progetto dove l'architettura si fa organismo sensibile, plasmando l'abitare attraverso la luce, la natura e un sistema tecnologico che ascolta e anticipa i ritmi biologici di chi vive la casa.

A dialogue between the geometries of the past and the invisible intelligence of the future: a project where architecture becomes a sensitive organism, shaping living spaces through light, nature, and a technological system that listens to and anticipates the biological rhythms of those who dwell within.

Testo di Patrizia Piccinini

[interior]



Varcare la soglia di Villa Pazzi significa lasciarsi alle spalle la frenesia urbana di Roma per immergersi in una dimensione dove la quiete diventa elemento architettonico. Questa dimora del 1913, reinterpretata dal progetto di Enrico Fulfaro insieme al concept WellNest ideato da Giuseppe Celeste e Irene Curreli, si propone come un organismo capace di evolvere insieme ai suoi abitanti. L'intervento si fonda su un equilibrio misurato tra conservazione e innovazione. Le geometrie originarie sono mantenute, ma vengono liberate dalla rigidità delle vecchie partizioni: l'inserimento di vetrate dai profili essenziali permette alla luce naturale di fluire liberamente tra gli ambienti, amplificando la percezione spaziale. Le superfici chiare, accostate al calore del legno e alla matericità discreta di alcuni dettagli in metallo scuro, definiscono un'estetica sobria che aggiorna l'identità della villa senza alterarne il carattere. Il cuore della residenza è costituito da una parete vegetale che, oltre a rappresentare un elemento di forte impatto visivo, funge da dispositivo attivo di benessere. Questa presenza reintroduce la natura nel quotidiano, migliorando la qualità dell'aria e definendo il microclima interno. Dietro questa materia tangibile, l'esperienza dell'abitare si completa attraverso l'integrazione invisibile della tecnologia AI.WN (AI WellNest). Attraverso una rete di sensori distribuiti negli ambienti, il sistema elabora una rappresentazione digitale dinamica della casa, interpretando in tempo reale le esigenze degli occupanti. La domotica opera così in modo proattivo: regola i sistemi di illuminazione per allinearli ai ritmi biologici, monitora la ventilazione e ottimizza costantemente le condizioni ambientali. Un modello di architettura consapevole, dove la memoria storica e le potenzialità della tecnologia contemporanea convergono per offrire una qualità dello spazio inedita. fulfaro.it

à la carte

[traditions]

zen geometry

Metalia è la collezione che intreccia la ceramica di **Laboratorio Paravicini** e il metallo scultoreo di Natalia Criado, dando vita a un dialogo materico essenziale. Equilibrio, leggerezza e purezza formale definiscono oggetti che uniscono funzione e visione estetica minimale e poetica.

*Metalia is a collection that intertwines the ceramics of **Laboratorio Paravicini** and the sculptural metalwork of Natalia Criado, giving life to an essential material dialogue. Balance, lightness and formal purity define objects that merge function with a minimal and poetic aesthetic vision.*



Dalla Scandinavia il set di posate Kogei concepito da Kristian Sofus Hansen & Tommy Hyldahl per **101 Copenhagen**. Ispirata all'arte giapponese, la collezione unisce rigore e sensibilità formale.

*From Scandinavia comes the Kogei cutlery set designed by Kristian Sofus Hansen and Tommy Hyldahl for **101 Copenhagen**. Inspired by Japanese craftsmanship, the collection unites rigour and formal sensitivity.*



mise en place

[DDN Kitchen per Gaggenau]

cool|thinking

Con Vario Cooling Expressive, Gaggenau ridefinisce il concetto di refrigerazione domestica, trasformandolo da funzione tecnica a componente architettonica dello spazio cucina.

With Vario Cooling Expressive, Gaggenau redefines the concept of domestic refrigeration, transforming it from a technical function into an architectural component of the kitchen space.



La nuova generazione di moduli del sistema Vario introduce una grammatica progettuale basata su proporzioni rigorose, superfici continue e una libertà compositiva che consente configurazioni singole o affiancate, adattabili a contesti residenziali complessi. L'assenza di maniglie, l'integrazione a filo e la coerenza materica degli interni costruiscono un linguaggio unitario in cui frigoriferi, congelatori e cantine vino non scompaiono, ma partecipano alla definizione dello spazio.

Acciaio inox scuro spazzolato, alluminio antracite e vetro delineano una scenografia sobria, mentre l'illuminazione LED a luce bianca calda accompagna l'uso quotidiano con precisione controllata. La tecnologia resta al servizio dell'esperienza: sistemi di conservazione professionale assicurano stabilità e durata, mentre la connettività intelligente permette controllo e monitoraggio remoto (Gaggenau Home Connect). In questa visione, il freddo diventa materia progettuale, capace di dialogare con l'architettura e con i gesti dell'abitare contemporaneo. gaggenau.it

The new generation of modules within the Vario system introduces a design grammar based on rigorous proportions, continuous surfaces and a compositional freedom that allows for single or side-by-side configurations, adaptable to complex residential contexts. The absence of handles, flush integration and the material coherence of the interiors establish a unified language in which refrigerators, freezers and wine cabinets do not disappear, but actively participate in defining the space. Brushed dark stainless steel, anthracite aluminium and glass outline a restrained scenography, while warm white LED lighting accompanies everyday use with controlled precision. Technology remains at the service of experience: professional-grade preservation systems ensure stability and longevity, while intelligent connectivity enables remote control and monitoring (Gaggenau Home Connect). In this vision, cold becomes a design material, capable of engaging in dialogue with architecture and with the gestures of contemporary living. gaggenau.it

[DDN Kitchen per L'Ottocento]

steel meets wood

Rigore geometrico e ricerca materica si
fondono in un equilibrio sofisticato.

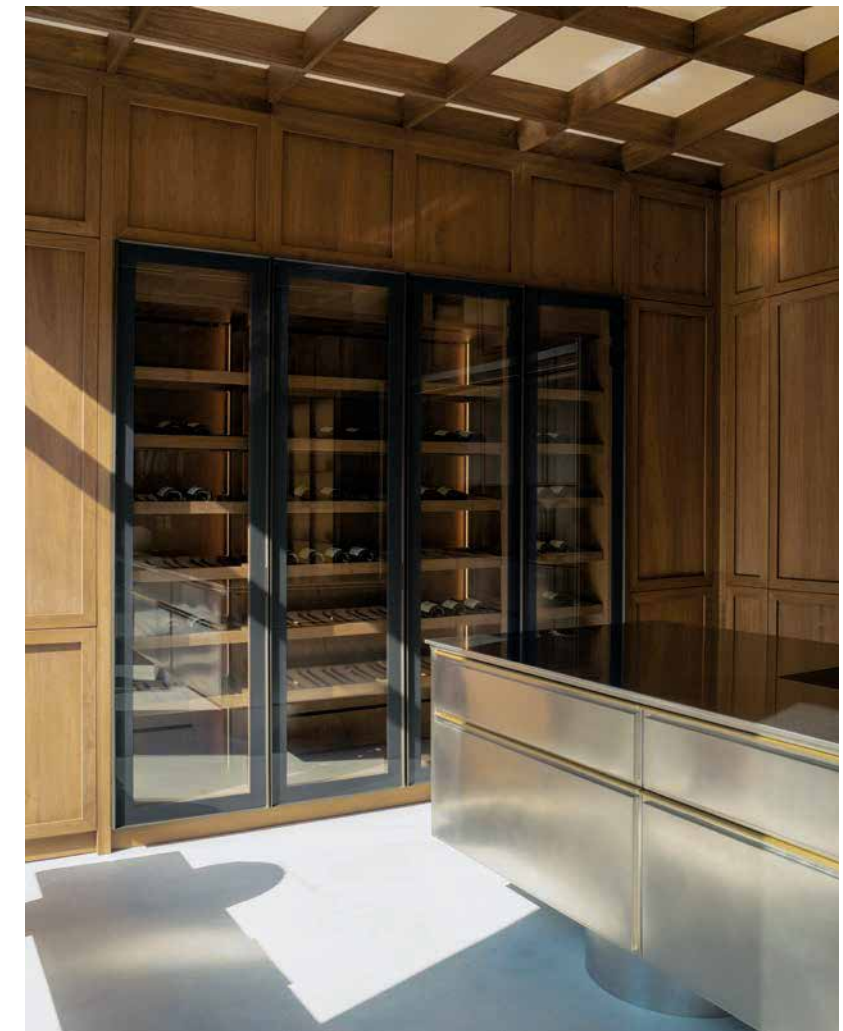
*Geometric rigour and material research
converge in a sophisticated balance.*

Foto di Alba Deangelis

Il sistema Boiserie Atlante e l'isola Virtus, disegnati da Russo Sgarbosa, si compongono di linee essenziali e volumi puri capaci di costruire un ambiente domestico dove legno e acciaio instaurano un dialogo calibrato tra calore e precisione tecnica. La boiserie contenitiva Atlante, in Noce Milano, si sviluppa a tutta altezza rivestendo lo spazio con continuità architettonica.

La parete diventa dispositivo progettuale: incornicia la cantina refrigerata con ante in vetro bronzato e alluminio nero e, al contempo, integra le colonne operative e le basi della cucina Virtus, caratterizzate da acciaio vintage spazzolato e dettagli in ottone. L'isola, naturale prosecuzione del sistema, rafforza questa coerenza formale e materica. La composizione alterna pieni e vuoti, superfici opache e trasparenze, introducendo vetrine illuminate che alleggeriscono la struttura e aprono la scena verso la zona living. Qui il tavolo Meridiana di L'Ottocento e le sedute Dudet di Cassina definiscono uno spazio conviviale elegante, mentre la libreria integrata accoglie il sistema audio Bang & Olufsen, fondendo tecnologia e arredo. Completato da elettrodomestici Gaggenau e rubinetteria Nobili, il progetto esprime una visione dell'abitare in cui funzionalità ed estetica coincidono. La luce, i materiali e le geometrie costruiscono un'atmosfera misurata e senza tempo, in cui la cucina si trasforma in un ambiente architettonico continuo, pensato per essere vissuto.
lottocento.it

*The Atlante Boiserie system and the Virtus island, designed by Russo Sgarbosa, are defined by clean lines and pure volumes that shape a domestic environment where wood and steel engage in a carefully calibrated dialogue between warmth and technical precision. Crafted in Noce Milano walnut, the Atlante storage boiserie extends from floor to ceiling, enveloping the space with architectural continuity. The wall becomes a true design device: it frames the temperature-controlled wine cabinet, featuring bronze-tinted glass doors and black aluminium profiles, while seamlessly integrating the operational tall units and the Virtus kitchen base units, distinguished by brushed vintage steel finishes and brass details. The island, conceived as a natural extension of the system, reinforces this formal and material coherence. The composition alternates solids and voids, matte surfaces and transparent elements, introducing illuminated display cabinets that visually lighten the structure and open the scene towards the living area. Here, the Meridiana table by L'Ottocento and the Dudet chairs by Cassina define an elegant convivial setting, while the integrated bookcase accommodates a Bang & Olufsen audio system, seamlessly blending technology and furnishings. Completed with Gaggenau appliances and Nobili taps, the project expresses a vision of living in which functionality and aesthetics become one. Light, materials, and geometry work together to create a measured and timeless atmosphere, where the kitchen evolves into a continuous architectural environment designed to be experienced and enjoyed.
lottocento.it*



[DDN Kitchen per Schiffini]

new wave

In che modo la cucina Baia di Schiffini reinterpreta il tema del “ritorno a casa” attraverso il progetto?

Baia è ispirata alla storia stessa del marchio Schiffini, nato nel 1925 a La Spezia come laboratorio di arredi per il mondo nautico. Questa origine geografica e culturale, dove la terra finisce e inizia il mare, è stata interpretata come un “ritorno a casa” concettuale, una riconnessione alle radici e all’esperienza del viaggio, della casa, e del porto sicuro. L’elemento narrativo del progetto parte dall’osservazione attenta degli angoli: la loro rigidità viene trasformata in curve morbide, simboleggiando l’atto di accogliere, di aprirsi, di fare spazio, proprio come accade quando rientriamo in un ambiente familiare. Baia interpreta il “ritorno a casa” non soltanto come nostalgia o memoria, ma come rinascita di un linguaggio progettuale che recupera valori emotivi profondi, radicati nella storia del marchio e nella nostra esperienza umana dello spazio domestico, per riformularli in chiave contemporanea.

Quali riferimenti progettuali e culturali ne hanno guidato l’ispirazione e quali sono gli elementi distintivi che definiscono questo nuovo modello in termini di linguaggio, materiali e visione del vivere contemporaneo?

La costa ligure, i paesaggi e il rapporto tra architettura e paesaggio marino costituiscono un riferimento evocativo per la filosofia progettuale. La cucina prende forma dalla relazione tra ‘terra e mare’, tra rigore e fluidità, come metafora di viaggio e ritorno. L’indagine progettuale parte dall’osservazione degli angoli di costruzioni storiche e di oggetti comuni e da lì evolve verso forme che combinano rigore e morbidezza. Questo riferimento alla geometria e alla percezione dello spazio è un richiamo diretto alla cultura architettonica italiana di qualità. Pur guardando avanti, Baia si confronta con la grande tradizione del design italiano, con figure come Vico Magistretti, che di Schiffini è stato per anni il direttore artistico facendo dialogare l’eredità progettuale di icone passate con una visione attuale. schiffini.it

In what way does the Baia kitchen reinterpret the theme of “returning home” through design?

Baia is inspired by the very history of Schiffini, founded in 1925 in La Spezia as a workshop for furnishings dedicated to the nautical world. This geographical and cultural origin, where land ends and the sea begins, has been reinterpreted as a conceptual “return home,” a reconnection with roots and with the experience of travel, dwelling, and the safe harbour. The narrative core of the project stems from a close observation of corners: their rigidity is transformed into soft curves, symbolising the act of welcoming, opening, and making space, much like what happens when we return to a familiar environment. Baia interprets “returning home” not merely as nostalgia or memory, but as the renewal of a design language that retrieves deep emotional values embedded in the brand’s history and in our human experience of domestic space, reworking them in a contemporary key.

What design and cultural references have guided its inspiration, and what distinctive elements define this new model in terms of language, materials, and vision of contemporary living?

The Ligurian coastline, its landscapes, and the relationship between architecture and seascape serve as evocative references for the project’s philosophy. The kitchen takes shape from the interplay between “land and sea”, between rigour and fluidity, understood as a metaphor for journey and return. The design investigation begins with an analysis of corners in historical buildings and everyday objects, evolving into forms that combine structural clarity with softness. This reference to geometry and spatial perception is a direct nod to the high-quality Italian architectural tradition. While looking forward, Baia engages with the great legacy of Italian design, including figures such as Vico Magistretti, who served for years as Schiffini’s art director, fostering a dialogue between the brand’s heritage and a contemporary design vision. schiffini.it

Secondo il concept di Marco Costanzi per Baia di Schiffini, il “ritorno a casa” diventa una rinascita progettuale: dalla tradizione nautica emergono forme morbide che mettono in dialogo terra e mare, memoria e contemporaneità.

According to Marco Costanzi’s concept for Schiffini’s Baia, the idea of “returning home” becomes a form of design-driven rebirth: from the brand’s nautical tradition emerge soft, flowing forms that create a dialogue between land and sea, memory and contemporaneity.



[appliances]

ben cotto



La cucina diventa un'estensione dell'architettura, dove elettrodomestici e superfici dialogano con l'arredo in modo coerente.

The kitchen becomes an extension of architecture, where appliances and surfaces engage in a coherent dialogue with the furnishings.

A cura di Patrizia Piccinini e Anguilla Segura

Il piatto Barro ovale di **HAY**, qui in bianco sporco, è realizzato in terracotta ed è ideale per servire o decorare. Nella pagina accanto, tra i modelli della linea PROFESSIONAL di **Fulgor Milano**, la cucina Sofia 48 All Glass a induzione interpreta la cucina domestica con un linguaggio moderno e prestazioni professionali. Si distingue per la superficie in vetro che valorizza la purezza delle forme e l'integrazione tecnologica. Progettata e realizzata in Italia, Sofia 48 All Glass freestanding offre un'esperienza di cottura intuitiva e performante per trasformare la cucina in uno spazio dove design, funzionalità e cultura del Made in Italy convivono in perfetta armonia (foto di @amandajamesphoto).



The Barro oval dish by **HAY**, shown here in off-white, is made of terracotta and is ideal for serving or as a decorative piece. On the opposite page, among the models in **Fulgor Milano's** PROFESSIONAL line, the Sofia 48 All Glass induction cooker range interprets the domestic kitchen through a modern design language combined with professional-grade performance. Distinguished by its glass surface, it enhances the purity of form while showcasing seamless technological integration. Designed and manufactured in Italy, the freestanding Sofia 48 All Glass offers an intuitive, high-performance cooking experience, transforming the kitchen into a space where design, functionality and the culture of Made in Italy coexist in perfect harmony (photo by @amandajamesphoto).

well done



chef's tools

domestic revolution



CultEvo, l'orto digitale sviluppato da **Cultifutura**, interpreta il vertical farming come esperienza quotidiana, unendo tecnologia, sostenibilità e design. Grazie a un sistema automatizzato di LED, irrigazione e sensori, consente di coltivare con semplicità erbe aromatiche, microgreens e varietà rare. Già presente in abitazioni, scuole, uffici e ristoranti, rappresenta una nuova visione dell'agricoltura urbana: accessibile, connessa e perfettamente integrata negli spazi contemporanei.

*CultEvo, the digital indoor garden developed by **Cultifutura**, reimagines vertical farming as an everyday experience, bringing together technology, sustainability and design. Thanks to an automated system of LED lighting, irrigation and sensors, it enables the effortless cultivation of aromatic herbs, microgreens and rare plant varieties. Already featured in homes, schools, offices and restaurants, it embodies a new vision of urban agriculture: accessible, connected and seamlessly integrated into contemporary living environments.*



I piani cottura **Siemens** studioLine Matt Edition reinterpretano la tecnologia a induzione attraverso un'estetica essenziale e sofisticata. La superficie in vetroceramica nero opaco valorizza la purezza delle forme, mentre la soluzione inductionAir Plus integra aspirazione e cottura in un unico elemento. Le zone flex si adattano automaticamente alle dimensioni delle pentole e i sensori intelligenti garantiscono un controllo preciso della temperatura. Con Home Connect, innovazione e connettività entrano al servizio di un'esperienza di cucina totale.

***Siemens** studioLine Matt Edition cooktops reinterpret induction technology through a sophisticated and understated aesthetic. The matte black glass-ceramic surface enhances the purity of form, while the inductionAir Plus solution seamlessly combines cooking and extraction within a single element. Flexible cooking zones automatically adapt to the size of the cookware, and intelligent sensors ensure precise temperature control. With Home Connect, innovation and connectivity come together to support a truly integrated culinary experience.*

[product]

questioni di etichetta

Tra vetro e silenzio, il vino trova la sua scena. Cantinette che custodiscono il tempo e calici che ne liberano i profumi: una selezione di oggetti pensati per accompagnare ogni degustazione.

Between glass and silence, wine finds its stage. Wine cabinets that preserve time and glasses that release its aromas: a selection of objects designed to accompany every tasting experience.

A cura di Carmen Dorati

Sparky, design Lara Caffi per **KnIndustrie**, reinterpreta la classica coppa da champagne con un segno contemporaneo. La forma ampia e poco profonda esalta aromi e profumi di spumanti e prosecco, mentre il lungo stelo cavo crea un sorprendente effetto visivo, accompagnando il liquido fino alla base.

Sparky, designed by Lara Caffi for **KnIndustrie**, reinterprets the classic champagne coupe with a contemporary touch. Its wide, shallow bowl enhances the aromas and bouquet of sparkling wines and prosecco, while the long hollow stem creates a striking visual effect, guiding the liquid all the way to the base.

La cantina vino SKSCW242RP di **SKS** unisce design a colonna pannellabile e tecnologia avanzata. Ospita fino a 113 bottiglie, con ripiani in faggio non trattato, per regolare naturalmente temperatura e umidità, e funzione Smart Knock Door per illuminare l'interno con un tocco.

The **SKS** SKSCW242RP wine cooler combines a panel-ready column design with advanced technology. It holds up to 113 bottles, featuring untreated beech wood shelves that naturally regulate temperature and humidity, and a Smart Knock Door feature that illuminates the interior with a single tap.



grand cru