

THE *SECRET* INGREDIENT

MILANO DESIGN WEEK
16-21 APRILE 2024
ARCLINEA SHOWROOM, VIA DURINI 7

1/3

Arclinea presenta il nuovo modello Proxima e svela l'ingrediente segreto alla base delle sue cucine.

Sofisticated silhouettes disposte sulle pareti del flagship di via Durini fanno da sfondo a **Proxima**, il nuovo modello in collezione che, presentato in due diverse configurazioni, è protagonista dello spazio in occasione della Milano Design Week.

Progettata e coordinata da Antonio Citterio, l'ultima nata in casa Arclinea è una cucina iper-attrezzata, performante e professionale, che integra all'interno di forme nuove gli elettrodomestici di grandi dimensioni americani, e ne enfatizza il carattere con dettagli più evidenti. Come la maniglia, innovativa nel design e nelle dimensioni: presente lungo tutto il perimetro dell'isola, e a tutt'altezza sulle colonne, ne definisce l'estetica e facilita al massimo l'apertura di ante e cassetti. Una cucina che diventa luogo di sperimentazione, oltre che ambiente conviviale, più che mai pensata per le persone e le loro passioni.

Come il nome stesso lascia intuire, Proxima si propone di favorire la vicinanza, sia quella fisica – in riferimento alla facilità di accesso e utilizzo degli strumenti per cucinare - che metaforica, nel senso di capacità di accorciare le distanze culturali in fatto di preparazione e consumo dei cibi, al punto da raggiungere una contaminazione di codici e stili tale da dare vita a qualcosa che non c'era.

Nella configurazione con grande isola interamente in acciaio, blocco fuochi con forno integrato, maniglia orizzontale e modularità americana, Proxima esprime l'evoluzione del design minimalista, tradotto in una soluzione in cui è proprio l'aspetto funzionale a determinare l'immagine finale.

In primo piano nella vetrina di via Durini, viene presentata insieme al nuovissimo elemento **Hortus**, mobile per la coltivazione di erbe aromatiche e piccoli ortaggi, che amplia la collezione Duet, caratterizzata dalla soluzione con doppie grandi ante complanari. Con Hortus, Arclinea integra nel proprio design la versione domestica di una coltivazione idroponica controllata da un software, offrendo la possibilità di disporre sempre di prodotti freschi e non trattati per la propria tavola o per il tocco finale di una preparazione. Un arredo che riprende il tema della "show kitchen" tanto caro all'azienda e Citterio ed il dualismo ricorrente in Arclinea, di elettrodomestico estremamente funzionale, ma anche oggetto dal forte valore estetico.

Ulteriore elemento di novità, il modulo a colonna **Inverso**, che interpreta il passaggio tra aperto e chiuso con una soluzione di grande effetto. Grazie a un sofisticato meccanismo, l'interno del mobile può essere completamente ruotato verso l'esterno con un risultato estetico ideale. Offrendo la libertà di personalizzare lo spazio contenitivo - alcuni elementi possono essere nascosti e altri messi volutamente in mostra - Inverso costituisce un componente particolarmente funzionale all'integrazione tra la cucina e la zona living.

Nella seconda configurazione, con anta laccata e tavolo snack Era System, Proxima adotta la modularità europea e delega alle colonne di contenimento gli elettrodomestici, assumendo in generale un'aria più "domestica", pur mantenendo le caratteristiche di spazio iper-attrezzato per la sperimentazione e la creatività culinaria. Non fosse altro che per la presenza in questo layout della maniglia anche nella sua versione verticale, che dà un forte senso al mobile e una dimensione prestante alla cucina nel suo insieme.

THE SECRET INGREDIENT

MILANO DESIGN WEEK
16-21 APRILE 2024
ARCLINEA SHOWROOM, VIA DURINI 7

2/3

“Ho progettato questa cucina pensando a uno spazio di vita – spiega **Antonio Citterio** –. La cucina come spazio da condividere, non segregato, di servizio, è sempre stato uno dei grandi argomenti di Arclinea, del mio lavoro con Arclinea. Proxima dovrebbe rimandare questa idea, fornire immediatamente uno scenario d’uso, dove tutto è estremamente prestazionale ed evocativo del piacere di cucinare per gli altri, di preparare con gli altri. Proxima è un oggetto da usare, da sporcare, un prodotto molto comunicativo, empatico”.

Proprio l’esplorazione del significato di empatia, intesa in senso lato come capacità di relazionarci gli uni agli altri, laddove il cibo e il cucinare costituiscono un punto di incontro, è il concept oggetto degli eventi e iniziative che Arclinea ha in programma per la Milano Design Week. L’ingrediente segreto di un marchio che considera le persone – i loro desideri, gusti ed esperienze – come fattore centrale del progetto delle sue cucine.

Concept che va in continuità con la riflessione, già avviata dall’azienda nella scorsa edizione, sulla cucina come luogo di connessione ed epicentro dei rituali domestici, e che viene declinato in tutti i momenti di comunicazione previsti.

A cominciare dal racconto per immagini, affidato all’illustratore spagnolo Illot, la cui poetica esplora l’essere umano nella sua capacità di condividere, emozionarsi e divertirsi in ciò che fa. I personaggi di Illot, figure curiose e creative dal tratto pulito e dalla straordinaria forza espressiva, offrono un’interpretazione suggestiva di gesti e azioni evocative di un vissuto quotidiano dell’ambiente cucina. Sarà la sua rappresentazione in chiave artistica dell’ingrediente segreto a caratterizzare l’allestimento dello showroom e i materiali di comunicazione collegati alla Milano Design Week.

Il fil rouge dell’empatia si sviluppa anche nell’ambito delle **cene-evento organizzate in collaborazione con l’azienda partner V-ZUG** in programma dal 15 al 19 aprile, che vedono avvicinarsi gli **chef Alberto Toé (Horto), Fratelli Guidi (Antica Osteria Magenes), chef di Trattoria Contemporanea, Fratelli Vergine (Grow Restaurant)**.

Ciascuno di loro offrirà un’interpretazione, attraverso i propri piatti, dell’ingrediente segreto al cuore della ricerca e creatività individuale, che si tratti di un particolare alimento, di una spezia, piuttosto che di passione, amicizia o legame familiare. Il tutto accompagnato da una narrazione personale e una spontanea interazione con gli ospiti. Il 18 Aprile sarà invece la volta del “cibo liquido” e delle ricette messe a punto ad hoc dagli alchimisti di **BE - Barman Eventi per l’evento serale dedicato al food up-cycling, organizzato in collaborazione con l’azienda partner Gaggenau**. Anche loro avranno modo di raccontare cosa c’è dietro le loro scelte e raccontarsi, attraverso le loro ricette e il “viaggio sensoriale” che promettono.

Nell’occasione, infine, verrà presentato anche l’ultimo numero del magazine Arclinea Kitchen Stories che, attraverso una serie di servizi ambientati, offre una rappresentazione aggiornata della Collezione generale. A Proxima e alle altre novità è dedicato un nuovo catalogo descrittivo, introdotto da una conversazione con Antonio Citterio, che commenta la genesi del prodotto e la componente emozionale cui rimanda.

THE *SECRET* INGREDIENT

MILANO DESIGN WEEK
16-21 APRILE 2024
ARCLINEA SHOWROOM, VIA DURINI 7

3/3

NOTE

A) 4 Cene Showcooking

15.04 Alberto Toé

Head Chef di Horto, con 1 Stella Michelin e 1 Stella Verde Michelin. Nella sua carriera, Toé si è formato al fianco di grandi nomi, tra cui Pietro Leeman e il tristellato Norbert Niederkofler. Quest'ultimo ha supportato il progetto di Horto a Milano, che all'insegna della Filosofia del Tempo Etico, valorizza materie prime stagionali e produttori locali.

16.04 Fratelli Guidi

Dario Chef, Diego maître, condividono la gestione di Antica Osteria Magenes, alle porte di Milano. Una storia di tradizione familiare, da fine '800. I fratelli, ultima generazione Magenes, propongono una cucina dinamica, che parte da una forte cultura del territorio, ma che vuole confrontarsi con il "buono" che arriva da ogni parte del mondo.

17.04 Chef di Trattoria Contemporanea

Una brigata di giovani talenti italiani al rientro da esperienze all'estero, con Davide Marzullo come punta di diamante. 1 Stella Michelin per una cucina fatta di materie prime, di ricerca, ma anche di istinto e divertimento, preparata e servita con leggerezza, passione e amicizia in una location fuori dal comune a Lomazzo, in provincia di Como.

19.04 Fratelli Vergine

Matteo lo chef, Riccardo in sala, giovanissimi ideatori di Grow Restaurant, 1 stella Verde Michelin. Una cucina che vuole essere l'espressione del luogo in cui si trova. Piatti modernissimi che interpretano gli antichi sapori delle Brianza, tra selvaggina, erbe selvatiche, pesce d'acqua dolce.

Tutte le cene in collaborazione con **V-ZUG**.

B) Serata Evento

18.04 BE - Barman Eventi

Un Barman che diventa "alchimista", trasformando gli ingredienti di stagione scelti in cibo liquido. Durante la serata, una Chef che recupera e riutilizza lo scarto, quale ingrediente protagonista di ricette signature pensate in un'ottica circolare. Un'esperienza gustativa che coinvolge tutti i sensi, nell'equilibrio di sapori, colori e consistenze.

Evento in collaborazione con **Gaggenau**.

ABOUT ARCLINEA

1/2

Dal 1925 la storia di Arclinea coincide con l'evoluzione del costume, risultato di un processo di cambiamento sociale e culturale, italiano e internazionale. Perché la cucina è una dimensione particolare, dove si concentrano molte attività legate alla nostra quotidianità, di natura pratica ma soprattutto emotiva, legate al piacere della condivisione della preparazione e del consumo del cibo.

L'azienda nasce nel 1925 con il nome del suo fondatore, Silvio Fortuna Senior, che riprende l'attività di falegnameria artigiana iniziata nel 1816. Nel 1958 Arclinea muove verso la produzione di serie di mobili da cucina e presenta, nel 1963, Claudia, la prima cucina con elettrodomestici incorporati. Nel 1970, Gamma30 segna il passaggio ad un nuovo modo di intendere lo spazio cucina, da un punto di vista dimensionale-produttivo e abitativo-funzionale. All'inizio degli anni '80 Arclinea approccia il mondo del progetto iniziando a collaborare con progettisti esterni all'azienda, consolidando, verso la metà degli anni '90, il rapporto con Antonio Citterio, che diventa il progettista di riferimento.

Cogliere i cambiamenti, a volte anticipandoli, conciliare la precisione tecnica con quella funzionale e l'innovazione delle forme con quella degli spazi: questa la visione di Arclinea, che negli ultimi decenni, attraverso la collaborazione con Antonio Citterio, conferma la volontà di produrre non solo attrezzature e arredi, ma sempre più nuove architetture da abitare.

La collaborazione con Antonio Citterio coincide con il concept di Italia (1988), che si basa sull'introduzione nell'ambiente domestico di caratteristiche della cucina professionale, sottolineate dall'impiego dell'acciaio e da una nuova "geografia" dei piani di lavoro. E quindi con Convivium (2002), il concept che ha cambiato il modo di intendere la cucina, rendendo focale il suo ruolo di ambiente conviviale, superando la tradizionale sala da pranzo, sviluppato negli anni in una più generale idea di spazio flessibile con Lignum et Lapis (2008) e Principia (2016/8). Con il progetto Thea (2021), si riprende poi il tema della cucina "a maniglia continua", una tipologia da tempo diffusa e apprezzata sul mercato, che la stessa Arclinea ha contribuito a diffondere fin dagli anni '70.

L'idea di Arclinea di considerare la proposta anche sul piano dell'organizzazione dello spazio cucina, ha portato allo sviluppo di soluzioni come Wic e Pocket, nati per creare aree di supporto operativo e di contenimento, e i recenti sistemi di separazione, Modus e Frame, pensati per rispondere alla sempre più diffusa tendenza a distinguere la wet kitchen, prevalentemente operativa, dalla show kitchen, dedicata alla convivialità.

Nel rispetto di scelte orientate a garantire la massima libertà progettuale, Arclinea ha sviluppato nel tempo il concetto di "Collezione", The Arclinea Collection, applicato all'intera produzione. Ogni nuovo modello si integra ai precedenti, così da creare un sistema di componenti compatibili, che permette di configurare liberamente gli spazi del cucinare e dell'abitare. I tavoli e i piani snack Era System ne sono un esempio: declinabile su tutti i modelli, il programma nasce infatti dalla convinzione di Arclinea che la cucina sia un luogo di condivisione, punto di partenza ideale di ogni progetto.

Contribuire al miglioramento della qualità della vita è, infine, per Arclinea, l'impegno reale che ha guidato scelte imprenditoriali compiute nel corso del tempo e che si è concretizzato in tutti gli ambiti di intervento. Qualità immediatamente percepibile, in un prodotto destinato a durare nel tempo, ma intesa anche come tutela, protesa a realizzare tutti gli accorgimenti necessari al rispetto dell'uomo e dell'ambiente.

ABOUT ARCLINEA

2/2

Dal 2016 Arclinea è legata a B&B Italia attraverso una partnership strategica che si fonda sui comuni valori di design, innovazione, qualità: sulla complementarità dei prodotti e sul comune approccio produttivo industriale votato all'eccellenza. Da dicembre 2018, il Gruppo fa parte di Design Holding, leader globale nel settore del design di alta gamma di matrice europea. Design Holding, pariteticamente controllato da Investindustrial e Carlyle, include Flos, B&B Italia, Louis Poulsen, Maxalto, Arclinea, Azucena, FENDI Casa, Audo and Lumens.

Arclinea è un marchio internazionale prestigioso, perfetto ambasciatore del Made in Italy nel mondo, e opera sia nel retail che nel contract con le divisioni residential, hospitality, marine.

Arclinea

ABOUT PARTNERS

1/1

V-ZUG

Dal 1913 V-ZUG si impegna per semplificare la quotidianità dei suoi clienti con elettrodomestici innovativi di qualità elevata. Che si tratti di cucinare, lavare i piatti o fare il bucato, chi cerca elettrodomestici superiori allo standard trova la risposta in V-ZUG, un'azienda che, grazie a soluzioni semplici e individuali, produce nel solco di una lunga tradizione secondo il motto «La perfezione svizzera a casa vostra». Oggi tutto il mondo apprezza la forza innovatrice tipica della Svizzera, l'elevata precisione e l'eccellente qualità degli elettrodomestici V-ZUG che, da alcuni anni, sono disponibili in tutto il mondo per i clienti più esigenti e alla ricerca di un servizio eccellente.

GAGGENAU

Gaggenau produce elettrodomestici professionali di altissima qualità ed è al contempo simbolo di innovazione tecnologica e design "Made in Germany". L'azienda, la cui origine risale al 1683, rivoluziona l'universo degli elettrodomestici portando caratteristiche professionali nelle case. Il successo delle sue soluzioni si fonda su una forte componente artigianale della manifattura e su un design senza tempo dalle forme pure e lineari, associati a un'elevata funzionalità e avanguardia tecnologica. Dal 1995 Gaggenau fa parte del gruppo BSH Hausgeräte GmbH, con sede centrale a Monaco, in Germania, ed è presente in più di 50 Paesi in tutto il mondo con 25 flagship showroom nelle principali città, tra cui quelle di Milano e Roma inaugurati in collaborazione con il partner DesignElementi rispettivamente nel 2018 e nel 2020.

Milano Design Week 2024
16 – 21 Aprile

ARCLINEA SHOWROOM VIA DURINI 7 MILANO
Architectural project: Gianluca Tronconi
Art direction: Juma
Visual: Illot
Styling: Gaia Marchesini e Giordano Sarno

The Arclinea Collection, designed and coordinated by Antonio Citterio

Arclinea Press Contacts:
Michela Raoss
michela.raoss@arclinea.net
T +39 378 3036703

Arclinea Arredamenti S.p.A.
Viale Pasubio 70, 36030 Caldogno (VI), Italy
T +39 0444 394111, arclinea@arclinea.it
arclinea.com

Si ringraziano



GAGGENAU



FAEMA

CàMaiol


KETTMEIR

Lamole
DI
Lamole



Arclinea