

{ MONDO CF }

MILANO DESIGN WEEK 2024

PUNTA IN ALTO

L'isola dedicata allo stile nordico di CASA

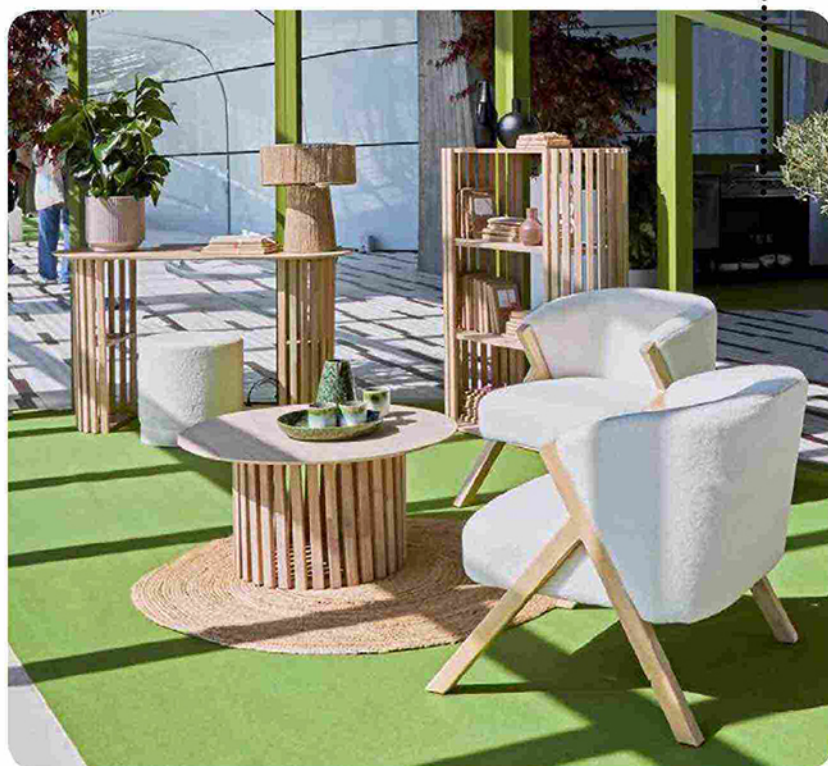
Siete venuti a trovarci in tantissimi a questo Fuorisalone 2024 in cui abbiamo... puntato in alto! E per chi non ha potuto raggiungerci, ecco il nostro racconto

La mattina di venerdì 19 aprile c'era la coda in via Fabio Filzi, all'ingresso del Pirellone, il grattacielo simbolo di Milano progettato da Gio Ponti. Tutti con gli occhi in alto, al 31° piano che Ponti aveva voluto restituire ai cittadini come spazio di incontro e di contemplazione della città. Il luogo che abbiamo scelto per dirvi in cosa CasaFacile punta in alto – coltivare una comunità di appassionati d'arredo ingaggiati e legati da amicizia! – e in cosa puntano in alto le aziende che hanno voluto seguirci in questo allestimento speciale a cura di Studio Pisk. Pronti per fare un giro virtuale?

IL SAPORE NORDICO CHE CI PIACE

Le poltrone Morris, il tavolino e gli scaffali Latto, il tappeto Braid e la lampada Britt sono protagonisti dell'angolo in stile nordico-chic firmato da CASA, il brand di origine belga che ha portato in molti punti vendita anche in Italia il gusto naturale e minimal che amiamo di più.

In alto, Vanessa Pisk (al centro) fondatrice di STUDIO PISK con i collaboratori Omar Radi e Sofia Marella: è loro il progetto delle isole contemplazione al 31° piano del grattacielo Pirelli. L'allestimento verde è stato curato da FLORICOLTURA BARIANI AGOSTINO » vivaibariani.it



La cucina di **SCAVOLINI** al centro del party!

Ebbene sì, al 31° piano del Pirellone abbiamo portato la cucina Formalia Outdoor di **SCAVOLINI** progettata da Vittore Niuolu, in una composizione super funzionale: modulo con la griglia da cm 90, lavello da cm 90 e contenitore da cm 60.

IL SOGNO DI OGGI

Cucinare all'aperto con gli stessi comfort di casa: sogno esaudito da Formalia Outdoor di **SCAVOLINI** che vi abbiamo fatto toccare con mano: in acciaio outdoor, con ampia griglia richiudibile e lavello capiente, abbiamo presentato una configurazione super funzionale. E tra le idee da realizzare in una cucina all'aperto, Francesca Giovannini di @thebluebirdkitchen ha proposto le tinture naturali con bucce di cipolle, avocado, carciofi e con la calendula.

Il workshop sulle tinture con gli scarti vegetali



Nella foto a fianco: al centro Fabiana Scavolini, amministratore delegato dell'azienda di famiglia, e, da sinistra, Beniamino Mengacci, Comunicazione e Media di Scavolini, Eddy John Sierra di Mediasei, Francesca Magni direttrice di CasaFacile e Stefania Ghizzardi ADV manager.

