



ambiente**cucina**

BIMESTRALE - TECNICHE NUOVE - VIA DENTRA 21 - 20137 MILANO - POSTE ITALIANE SPA - ISSN 0032-0730

ANNO 50 LUGLIO | AGOSTO 2026

293

LA VISION
DI CHI
PROGETTA

LA VOCE
DI CHI
PRODUCE

IL RACCONTO
DI CHI
CONSIGLIA

50^{Anni}

THE SKILL
OF CREATIVITY

CURA
CULTURA
INNOVAZIONE
RELAZIONE
FUTURO

1976

EVOLUZIONI

di progetto e di vita

LE PRINCIPALI TAPPE CHE HANNO SCRITTO LA STORIA DELLA CUCINA ITALIANA. VIAGGIO IN UN MONDO INDUSTRIALE CHE NON HA MAI SMESSO DI EVOLVERSI GRAZIE A **IMPRENDITORI ILLUMINATI E A DESIGNER INNOVATIVI**. UNA STORIA CHE AMBIENTE CUCINA RACCONTA DA CINQUANT'ANNI

DI RAFFAELLA RAZZANO

La cucina è uscita dai confini di uno spazio definito di servizio e ha conquistato la centralità della casa, occupando un ruolo sempre più importante nella zona giorno e nella nostra vita domestica.

Il traguardo, che definisce cosa è oggi un sistema cucina, è il riflesso di una evoluzione sociale e di una ricerca progettuale nate dalla capacità di un gruppo di imprese dinamiche, flessibili e ossessionate dalla cura per il dettaglio.

Aziende che sono cresciute e nel tempo hanno conquistato il mondo, oltre che un nuovo status, lavorando con designer visionari, intessendo preziose relazioni con industrie dalla caratura completamente diversa, come quella dell'elettrodomestico, e dando linfa nei diversi distretti a una potente filiera della subfornitura, cucina autentica di innovazione. In estrema sintesi, è questo il panorama evoluti-

vo di un mondo industriale che negli ultimi cinquant'anni è stato oggetto e ragione di essere di Ambiente Cucina, rivista nata nel 1976, in un momento di svolta e crescita per il settore. Pubblicazione allora realizzata in quattro lingue con l'ambizione di raccontare al mondo una storia di ricerca e innovazione.

Per capire quale fosse il contesto in cui nacque la nuova testata e procedere con ordine in una storia appassionante, vanno citati almeno due momenti importanti. Nel 1972, si svolge al MoMA di New York la mostra **Italy: The New Domestic Landscape** a cura di Emilio Ambasz. Un evento il cui successo celebra definitivamente la fortunata stagione dei grandi maestri italiani del design e apre le porte a un processo di internazionalizzazione del settore arredo del Paese che non si fermerà più. La cucina, per la sua comples-

sità, ci metterà molto a cogliere questa nuova opportunità - ancora oggi l'export rappresenta solo un terzo del fatturato - ma, secondo evento da citare, **nel 1974 debutta EuroCucina**, il salone dedicato a un settore sempre più importante per la filiera dell'arredo che contribuirà alla sua diffusione e crescita.

A quell'epoca il comparto industriale del settore legno e cucina si era già in buona parte definito.

LE ORIGINI

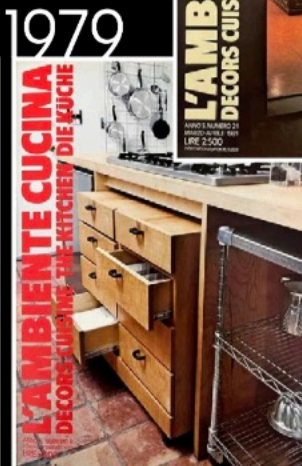
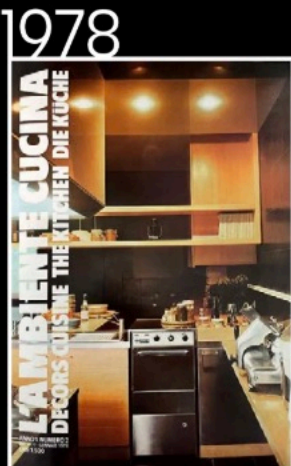
La maggior parte delle aziende che ancora oggi presidiano il mercato delle cucine erano già nate, alcune negli anni antecedenti alla seconda Guerra Mondiale (**Arclinea, Schiffrini, Boffi, Salvarani, Dada**), la maggior parte tra la fine degli anni quaranta e l'inizio dei favolosi Sixties, ovvero nel periodo del boom economico

1986

Funzionalità e stile
In un ambiente tradizionale.
Progetto Bruno Bellesio
Como

La cucina laboratorio
Progetto di Anna Clerici e
Maddalena De Malinvar villa
in Brianza

Strutture di servizio
Progetto di Luis Muller e
William Murphy New York



La casa dell'architetto
Progetto Gerd Langer.
Polatino (Germania)

1985



Rivisitazione del passato con
produzione di serie
Progetto Alessandro Pittalunga.
Cucina Schiffrini Dama, design
Vico Magistretti

1983



parlato, perde progressivamente terreno e diventa quasi un ostacolo quando sul mercato si abbatte lo tsunami della crisi finanziaria del 2008.

GLI EFFETTI DELLA CRISI

Il fallimento di Lehman Brothers, e tutto quello che ne segue, sarà uno spartiacque che determinerà un ulteriore cambiamento profondo di tutta la filiera.

Alcune aziende di cucine, probabilmente quelle finanziariamente più esposte, non sopravvivono, altre entrano in difficoltà, come pure il ceto medio a cui si rivolgevano. È l'ascesa della GDO che si rafforza anche nella cucina e che ruba quote importanti alla distribuzione tradizionale, anch'essa in crisi.

Ma come sempre le difficoltà possono essere un potente motore di crescita.

Nella crisi si delinea, infatti, la forza produttiva e comunicativa di un gruppo di aziende che diventano nel tempo le cinque "BIG": **Veneta Cucine, oggi leader per fatturato, Lube Cucine, Scavolini, Arredo3 e Stosa.**

Processi produttivi avanzati e potenziati, estensione della tipologia produttiva (dal bagno al living, dagli armadi fino alla zona notte), rafforzamento con il lancio di nuovi brand, controllo della filiera e della distribuzione attraverso i monomarca, capacità di comunicare utilizzando anche i nuovi media, primi tra tutti i social, sono solo alcune delle leve che determinano il successo di queste realtà che insieme detengono oggi circa il 45% del fatturato complessivo.

LA SARTORIALITÀ 4.0

Per superare la crisi, anche le altre aziende non rimangono immobili. Il vertice della piramide rimane saldamente in mano a marchi storici come **Arclinea, Boffi, Dada-Molteni, Varenna-Poliform** che puntano sull'espansione all'estero. Si rafforza la loro presenza nel mondo grazie a logiche di gruppo, talvolta sostenuti da fondi, e alla capacità di intercettare le grandi commesse dei contract grazie alla collaborazione con architetti di fama internazionale. Una strada che percorrerà anche **un'azienda a forte vocazione export come Aran**, vincente sui mercati esteri anche per l'intuizione del "pacco piatto" che semplificherà la logistica.

Per le altre, il percorso è determinato dalla volontà di elevare qualità di prodotto e di servizio, puntando sempre più sul concetto ritrovato del "su misura" gestito industrialmente, sulla identità del brand e, in alcuni casi sulla sinergia con il gruppo di appartenenza. **Da manuale il percorso fatto da Arrital**, che in poco più di un decennio ha modificato il suo posizionamento, e che oggi, grazie all'appartenenza a un gruppo industriale forte come WeDo, può vantare un eco sistema domestico completo.

IL NUOVO STATUS

Si ritorna all'assunto iniziale, alla grande svolta che ha cambiato per sempre l'industria della cucina, oggi in grado di proporre un concetto di **"Total Home"**, per citare il claim di Stosa all'ultima **Eurocucina**. Una nuova progettualità che

ha messo al centro della casa sistemi che nel frattempo sono diventati sempre più multifunzione, in un gioco di "visibile-invisibile" reso ancora più affascinante dal ruolo importante svolto dalla luce (santi led!) e dall'integrazione totale di tutti gli elementi da incasso. A partire dal sistema aspirante, l'elettrodomestico più libero di esprimere contenuti di design, che nel passato, ad esempio, aveva trionfato nella sua iconica forma a camino di Cina disegnata da Vico Magistretti per Schiffrini, e che oramai può anche essere un tutt'uno con il piano cottura o che può diventare un lampadario. Le colonne, le librerie, le boiserie contribuiscono a creare ambienti armoniosi e funzionali, fino a diventare elementi di partizione architettonica, mentre la cucina si espande anche all'esterno delle abitazioni con le innumerevoli proposte outdoor. Conquistate le nostre case, oggi le industrie devono puntare necessariamente a una maggiore espansione all'estero, "Praterie da colonizzare" nonostante le barriere e i tanti "cigni neri", come Edi Snaidero definisce le varie crisi geopolitiche nel suo intervento. La competenza non manca e neppure la flessibilità di un sistema che non si è mai fermato. Perché in Italia nessuno dice "non si può fare". Si prova, si inventa, si creano nuovi standard in una dinamica che eleva l'asticella del benessere domestico. **Ambiente Cucina ha avuto il compito e l'onore di raccontare negli anni questa straordinaria evoluzione, vicina alla filiera, vicina alle persone. E continuerà a farlo.**

EVOLUTIONS IN DESIGNS AND LIFESTYLES

THE KEY MILESTONES THAT
SHAPED THE HISTORY OF THE
ITALIAN KITCHEN

STANDARDS AND INTEGRATION

KEY CONCEPTS FOR
UNDERSTANDING HOW WE
ARRIVED AT AGREED-UPON
STANDARDS AND DEVELOPED

A NEW APPROACH TO
INTEGRATING BUILT-IN
APPLIANCES WITH FURNITURE.
THIS RESEARCH EMERGED
FROM COMPLEX INDUSTRIAL
RELATIONSHIPS, WITH A
FOCUS ON HARMONIOUS
AESTHETIC SOLUTIONS AND
ENHANCED FUNCTIONALITY



The history of the Italian kitchen is the story of a transformation that changed not only a domestic space, but the very way we live our lives. In just over half a century, the kitchen has evolved from being a service space, often separate and hidden away, into the heart of the contemporary home: a place in which to interact and socialise with others, show off who we are, and even use as our workplace. A metamorphosis that reflects the evolution of Italian society and that has been made possible by the coming together of design culture, industrial innovation and manufacturing expertise. Telling this story of evolution means retracing one of the most significant chapters of Italian manufacturing. **A journey that Ambiente Cucina has followed since 1976**, the year of its foundation, when the sector was beginning to reveal all its vitality and international potential.

The origins

To understand the context in which this story began, we need to look back at two key events. **In 1972, the MoMA in New York City hosted the exhibition Italy: The New Domestic Landscape**, curated by Emilio Ambasz, a show that put Italian design firmly on the international stage. Two years later, EuroCucina made its debut, a trade fair destined to become the leading international showcase for the sector.

The roots of the Italian kitchen industry actually go back even further. Many of the companies that remain market leaders today were founded between **the 1930s and the post-war economic boom: Arclinea, Schiffrini, Boffi, Salvarani, Dada, Snaidero, Scavolini, Veneta Cucine, Lube and many others**. Although their paths differed, they almost always shared the same origin: the artisanal joinery workshop. Small family-run businesses turned into companies capable of interpreting the needs of a country experiencing rapid economic and property growth.

By the 1970s, the sector was already operating with industrial logic. New homes required more rational and functional spaces; kitchens became smaller in size but greater in efficiency. Research into modularity, initiated as early as the 1920s with the Frankfurt Kitchen, found new interpretations through designers such as **Joe Colombo and Virgilio Forciassini**. **The Mini Kitchen designed for Boffi and Spazio Vivo for Snaidero** are emblematic examples of innovative design that combined technology, flexibility and attention to everyday use. New modularities.

At the same time, the theme of integration between furniture and appliances developed. The first fitted kitchens, experimented with during the 1960s, came of age in the decade that followed. Dialogue between furniture makers and appliance manufacturers generated new solutions that improved not only functionality but also the aesthetic quality of the domestic environment. **Salvarani's Export kitchen, developed with Rex-Zanussi**, was one of the first significant examples of this collaboration.

Materials also changed profoundly. Laminates, lacquered finishes and technical surfaces joined traditional timber, offering new expressive possibilities and improved performance. The kitchen became more modern, hygienic and durable, while maintaining a strong connection with the Italian culture of living.

The kitchen tells its story

Meanwhile, companies began to understand the importance of communication. From specialist magazines, attention quickly shifted to television and sports sponsorships. **Scic launched innovative campaigns as early as the 1960s, while Scavolini built a popular identity that would culminate in the success of the slogan "The one Italians love best"**. In the 1990s, communication expanded into sport, art, culture and events,

1991 - EFFETI

MISURA

Volumi curvi e superficiali in vetro: è Misura di Effeti, disegnata da **Giancarlo Piretti** nel 1991 e incentrata sul **blocco operativo tondo**, il primo blocco funzione con forma tonda nella storia della cucina. La rotondità di Misura non

è un semplice gesto estetico, ma una scelta progettuale che migliora il movimento, accompagna l'uso quotidiano e ridisegna il rapporto tra corpo, spazio e funzione. Ha vinto Compasso d'Oro ADI 1991.



1999 - SCHIFFINI

CINQUETERRE

Cinqueterre firmata dall'architetto **Vico Magistretti** è considerata un punto di riferimento della storia del design italiano, non solo della cucina. Presentata nel 1999, irruppe con la sua estetica industriale delle **ante in alluminio solcate da onde orizzontali in rilievo**, segnando una svolta in un mercato allora dominato dal laminato. Il carattere dei frontali è ulteriormente sottolineato dall'innovativa maniglia tubolare. Viene tuttora prodotta mantenendo intatto il suo concept.



1994 - BANCO

DADA

Il modello **Banco**, disegnato da **Luca Meda**, concentra cottura e lavaggio in una **struttura freestanding** brevettata, che rimane sopraelevata e sospesa e che si può completare con basi. Il suo design rompe decisamente le convenzioni costruttive e progettuali che definivano il concetto di cucina di quel periodo. Costantemente aggiornato, il modello è tuttora nella collezione cucine Molteni&C.

2000 - SNAIDERO

GIOCONDA

Con *Gioconda*, nel 2000 l'architetto Massimo Iosa Ghini lanciò il *New Classic* in cucina, mood stilistico che ha percorso i tempi e che influenza

tutt'ora lo stile del cucine dell'area contemporanea/tradizionale. Si connota per il disegno della nuova anta a telaio largo, ingentilito da bordi arrotondati.



2006 - SCAVOLINI

FLUX

Presentata da Scavolini e *Giugiaro Design*, Flux fu definita "cucina da corsa" per il suo design ispirato al mondo automobilistico. Concepita per

interpretare la cucina del futuro, Flux si distingue per le linee dinamiche e un linguaggio stilistico unico, che la resero una delle cucine più originali dell'epoca.

MISURA
1991 - Effetti

Curved volumes and glass surfaces define *Misura* by Effetti, designed by *Giancarlo Piretti* and centred around a round operational block, the first circular functional unit in the history of the kitchen. The rounded form of *Misura* is a design choice that improves movement, supports everyday use and redefines the relationship between body, space and function. The model won the ADI Compasso d'Oro in 1991.

BANCO
1994 - Dada

Designed by *Luca Meda*, *Banco* brings together cooking and washing functions within a patented freestanding structure, raised from the floor and suspended, which can be completed with base units. Its design clearly broke with the construction and design conventions that defined the kitchen concept of that period. Constantly updated, the model is still part of the Molteni&C kitchen collection.

CINQUETERRE
1999 - Schiffrini

Designed by *Vico Magistretti*, *Cinquerre* is considered a reference point in the history of Italian design. Presented in 1999, it made its mark with the industrial aesthetic of its aluminium doors, crossed by raised horizontal waves, signalling a shift in a market then dominated by laminate. The character of the fronts is further emphasised by the innovative tubular handle. It is still in production today.

GIOCONDA
2000 - Snaidero

With *Gioconda*, architect *Massimo Iosa Ghini* introduced the *New Classic* style into the kitchen, anticipating a design direction that still influences the contemporary-traditional kitchen segment today. The model is defined by the design of a new wide-framed door, softened by rounded edges.

FLUX
2006 - Scavolini

Presented by Scavolini and *Giugiaro Design*, *Flux* was described as a "racing kitchen" for its design inspired by the automotive world. Conceived to interpret the kitchen of the future, *Flux* stood out for its dynamic lines and distinctive stylistic language, making it one of the most original kitchens of its time.

9 cucine che hanno lasciato IL SEGNO

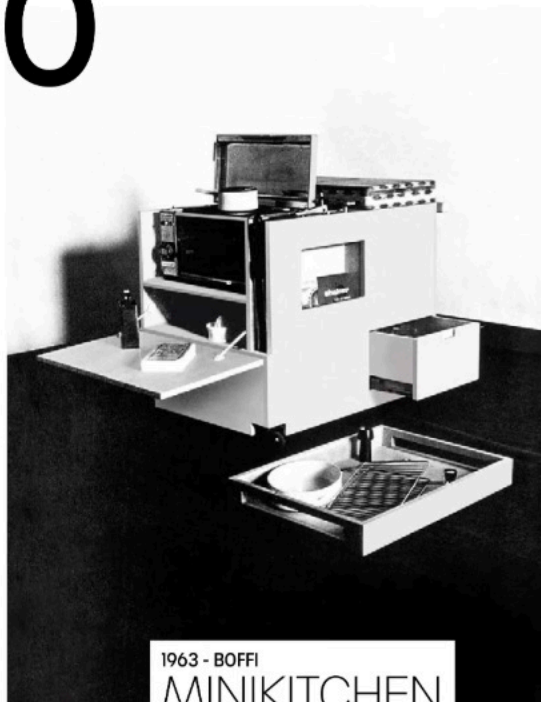
DI PAOLA LEONE

Ci sono progetti cucina che hanno cambiato il modo di abitare, trasformando la cucina da stanza di servizio a fulcro architettonico e sociale della casa. Concetti innovativi come la cucina monoblocco o professionale, "l'angolo tondo", le ante curve e lo stile new classic sono nati dalla doppia genialità di aziende e designer che hanno saputo lavorare assieme scrivendo la storia dell'arredo cucina. Un breve tour dagli anni '60 fino ai primi anni 2000.

1986 - SCHIFFINI CINA

Nel 1986 il maestro **Vico Magistretti** disegnò **Cina** presentando un elemento di forte innovazione: la cappa in acciaio, tutt'oggi considerata uno degli elementi più rivoluzionari nella storia del design dell'arredo domestico. Peculiare la maniglia

incassata, ottenuta sulle ante da due scanalature che combaciano disegnando la sagoma di un flûte. È ancora uno dei modelli top dell'azienda ed è realizzata nel rispetto del concept originario. Nella foto del 2018 è ripresa la versione originale.



1963 - BOFFI MINIKITCHEN

Frutto di un'intuizione visionaria, **Minikitchen** è il mini blocco cucina su ruote disegnato da **Joe Colombo** nel 1963 - e tuttora in produzione - che anticipò di oltre mezzo secolo l'idea di cucina compatta. Integra magistralmente frigo, piastra cottura, tagliere, vassoio, ripiani, prese elettriche, contenitori, cassetti per pentole e stoviglie per sei persone. Vinse la medaglia d'argento alla XIII Triennale di Milano nel 1964 e fu esposta al MoMA nella mostra del 1972.

1988 - ARCLINEA ITALIA

Disegnata dall'architetto **Antonio Citterio** - oggi art director del brand - è la prima **cucina professionale pensata per l'ambiente domestico**. Nel 2000 nasce la Collezione Arclinea e la nuova versione di Italia denominata

Italia 2000, nella foto, tuttora parte delle proposte aziendali. Doppio lavelli differenziati, canale attrezzato, grandi piani cottura e basi con scomparti per stoviglie sono solo alcune delle attrezzature professionali delle due isole.

9 KITCHENS THAT SHAPED THE WAY WE LIVE

A BRIEF PHOTOGRAPHIC TOUR
EXPLORING KITCHENS WITH A
STRONG DESIGN INFLUENCE,
PRODUCED FROM THE 1960S RIGHT
UP TO THE EARLY 2000S

MINIKITCHEN 1963 - Boffi

Born from a visionary intuition, **Minikitchen** is the compact kitchen unit on wheels designed by **Joe Colombo** in 1963 and still in production today. It anticipated the idea of the compact kitchen by more than half a century. The unit integrates a refrigerator, cooktop, chopping board, tray, shelves, electrical sockets, storage compartments and drawers for pots and tableware for six people. It won the Silver Medal at the XIII Triennale di Milano in 1964 and was exhibited at MoMA in 1972.

CINA

1986 - Schiffrini

Vico Magistretti designed **Cina**, introducing an innovative element: the stainless-steel hood, still regarded as one of the most significant elements in the history of kitchen design. Another distinctive feature is the recessed handle, created on the doors by two grooves that meet to outline the shape of a champagne flute. **Cina** remains one of the company's leading models and is produced in keeping with the original concept. The 2018 image shows the original version.

ITALIA

1988 - Arclinea

Designed by architect **Antonio Citterio** **Italia** was the first professional kitchen conceived for the domestic environment. In 2000, the Arclinea Collection was launched together with the new version of **Italia**, named **Italia 2000** and shown here, which is still part of the company's kitchen range. Double differentiated sinks, an equipped channel, large cooktops and base units with compartments for tableware are among the professional features integrated into the two islands.

OLA

1990 - Snaidero

Renowned worldwide for automotive design, **Pininfarina** brought to Snaidero a project that combined aerodynamic language, fluidity and technological innovation: **Ola**. The model introduced soft styling and sculptural forms into kitchen furniture for the first time. The design of the convex doors thus entered the language of furniture as a pioneering and distinctive element. Still in production today, **Ola** remains one of the brand's top-of-the-range models.



1990 - SNAIDERO OLA

Celebre nel mondo per il design automobilistico, **Pininfarina** porta in Snaidero un progetto che fonde aerodinamicità, fluidità e innovazione tecnologica: è **Ola**, che introduce per la prima volta nell'arredo cucina stile

molto e forme scolpite. Il design delle ante convesse entra così nel linguaggio dell'arredo come elemento pianerottista e distintivo. Viene prodotta tutt'oggi ed è tra i modelli top di gamma del brand.



Marco Costanzi,
Art Director Schiffini

MEMORIA e progetto

NEL CENTENARIO DI **SCHIFFINI, MARCO COSTANZI** RACCONTA UNA VISIONE CHE UNISCE MEMORIA ARTIGIANALE, CULTURA DEL PROGETTO E APERTURA INTERNAZIONALE, RILEGGENDO ICONE COME **CINA E CINQUETERRE** E GUARDANDO AL FUTURO DELLA CUCINA

Nata a La Spezia nel 1925 come piccola falegnameria per la fornitura di arredo navale, Schiffini si evolve presto in un'importante azienda specializzata nella produzione di cucine, diventando simbolo e protagonista del design italiano. Avvalendosi della collaborazione di importanti nomi del design internazionale, **Schiffini ha contribuito ad innalzare l'artigianato italiano verso nuove vette.** Indimenticabile il sodalizio quarantennale con Vico Magistretti che ha dato vita a modelli iconici e rivoluzionari come Cina e Cinqueterre. Il 2025 ha segnato i 100 anni del brand, oggi alla guida Lorenzo Marconi Fornari, CEO di Schiffini, e con **Marco Costanzi, Art Director.** L'azienda guarda al futuro ampliando il concetto stesso di cucina con una visione di respiro più internazionale mantenendo, al-

LA CUCINA È SEMPRE PIÙ UN LUOGO DI INCONTRO DOVE LE PERSONE SI RITROVANO. PROGETTARLA SIGNIFICA OGGI RISPONDERE A QUESTA **COMPLESSITÀ** CON INTELLIGENZA E **SENSIBILITÀ**



lo stesso tempo, ben salde le radici nella cultura del saper fare italiano. Quest'eccellenza artigianale che contraddistingue da sempre il brand è portata avanti secondo la visione di Costanzi, «anzitutto ascoltando e assecondando ogni progetto come fosse il più importante, sempre», afferma l'architetto. «Attualizzare il saper fare e le competenze significa imparare dai propri errori e cercare di superare i successi cercando nuove soluzioni, senza mai accontentarsi di ciò che ha già funzionato. Pensare gigante, anche quando il contesto invita alla prudenza». Guardare avanti significa sapersi mettere in discussione conservando la memoria storica dell'azienda per migliorare la cultura di prodotto. «Bisogna continuare a sperimentare navigando sulle onde di chi ci ha preceduto e ha saputo vedere cose che non avevano visto gli altri. **Fare cultura di prodotto vuol dire non smettere mai di interrogarsi, portando avanti una ricerca che unisce memoria artigianale e visione contemporanea.**»

Le cucine **Cinqueterre** e **Cina** di Vico Magistretti, emblema del brand e massima espressione di creatività e ingegno, celebrano le radici dell'azienda per portarle nel futuro. Con la riedizione di questi modelli iconici, Schiffini sceglie di valorizzare e raccontare la propria storia. «Sono due modelli che ci rappresentano e che abbiamo leggermente rivisto per un riposizionamento sul mercato in modo contemporaneo, mentre la nuova Baia – presentata alla MDW 2026 – esplora nuove possibilità nelle forme e nelle finiture», conclude Costanzi.

«La creatività non ha ambiti, non conosce confini né settori. Angiolo Giuseppe Fronzoni diceva: **“progettare, voce del verbo amare”.** Schiffini nasce, cresce e diventa leader in questo settore proprio perché ha saputo ascoltare le persone e con le sue cucine ha risposto con amore ai desideri dei propri clienti. Un ascolto autentico che nel tempo si è trasformato in progetto, in forma, in identità». (P.L.)

MEMORY AND DESIGN

AS **SCHIFFINI** TURNS 100, **MARCO COSTANZI** REFLECTS ON CRAFT, DESIGN CULTURE AND THE FUTURE OF THE KITCHEN

Cina di Schiffini disegnata da **Vico Magistretti**, reinterpretata da nuove tecnologie. Simbolo di purezza formale, il modello ha cambiato il volto del design italiano

Cina by Schiffini, designed by **Vico Magistretti** and reinterpreted through new technologies. A symbol of formal purity, this model redefined Italian design



Founded in La Spezia in 1925 as a small joinery workshop supplying furnishings to the naval industry, Schiffini soon evolved into a leading kitchen manufacturer and one of the big names in Italian design. Working with some of the most influential figures in international design, the company helped elevate Italian craftsmanship to new levels of excellence. Most notable was its 40-year partnership with designer Vico Magistretti, which produced iconic models such as **Cina** and **Cinque Terre**. In 2025, Schiffini celebrated its centenary under the leadership of CEO Lorenzo Marconi Fornari and **Art Director Marco Costanzi**. Today, the company looks to the future by expanding the kitchen concept with a broader international vision while remaining firmly rooted in the culture of Italian craftsmanship. According to Costanzi, this excellence is sustained by treating every project as if it were the most important one, learning through experimentation and pursuing new solutions. For Schiffini, innovation means challenging established ideas without losing sight of its heritage, always asking **questions to build a stronger product culture through a balance of historical memory and contemporary vision**. The company believes in maintaining an ongoing commitment to research and refinement. The much-celebrated **Cinque Terre** and **Cina** kitchens honour the company's roots while looking to the future. The recent re-edition of these classics repositions them for a contemporary market. At the same time, the new **Baia** collection, unveiled during Milan Design Week 2026, explores new forms and finishes.

For Costanzi, creativity knows no bounds. Echoing designer Angiolo Giuseppe Franzoni's belief that **"to design is to love"**, he sees Schiffini's success as being rooted in its ability to listen to people and respond to their aspirations. Over time, that genuine attentiveness has been transformed into a distinctive identity that continues to define the brand today.