



ANTEPRIMA EVENTO FUORISALONE
MILANO, 17-22 APRILE 2018

PEDINI APRE IL SUO FLAGSHIP STORE A MILANO, PRESENTANDO LA PRIMA CUCINA INTELLIGENTE CON MICROSOFT: HI PEDINI.

Dal 17 al 22 Aprile il primo flagship store di Pedini a Milano apre in anteprima le sue porte con uno speciale evento Fuorisalone. "Spaghetti Design", questo il titolo dell'evento, celebra il made in Italy in cucina, intesa come connubio di cibo e design, all'insegna della qualità, dell'eleganza, dell'innovazione.

L'evoluzione più avanzata nel design per la cucina sarà per la prima volta sotto gli occhi del pubblico internazionale della design week.

All'interno dello showroom, infatti, si potrà toccare con mano e provare **Hi Pedini**, il più avanzato sistema di **intelligenza artificiale e domotica** applicato alla cucina, con cui il visitatore potrà interagire. Un futuro già possibile, grazie alla collaborazione con **Microsoft**, Iomote e Blum.

Ma la tecnologia non è soltanto questione di circuiti. È anche **innovazione di materiali e soluzioni**, che in **K016** trovano inedite applicazioni. La più recente collezione Pedini da quest'anno si racconta con un programma ancor più completo e articolato di finiture ed elementi accessori, per offrirsi come vero e proprio progetto di architettura d'interni.

Pedini Brera è spazio espositivo di oltre 400 mq sviluppati su due piani di un elegante palazzo storico, in quella che è una delle arterie vitali della capitale italiana del design. Il progetto, curato dall'architetto Giovanni Musica - Studio MGA Lab - , intende offrire un'esperienza unica del mondo Pedini (cucina, living, bagno) con cinque ambientazioni ispirate ad altrettanti stili abitativi dal gusto contemporaneo ed internazionale.

[Seguono descrizioni Hi Pedini e K016]

EVENTO FUORISALONE:

PEDINI BRERA

"SPAGHETTI DESIGN"

C.so Garibaldi 9 Milano (MM2 Lanza)

Orari di apertura:

17-22 Aprile h. 10:00 – 22:00

www.pedini.it

PEDINI spa via Aspigo 8
61030 Lucrezia di Cartoceto (PU) Italy
Tel. +39 0721 899988 - Fax +39 0721 1622096
www.pedini.it
mail:info@pedini.it

Ufficio Stampa
Omnia comunicazione
Chiara Zanzani
tel. 0721 855872 – 339 4288652
chiara.z@omniacomunicazione.it



ANTEPRIMA EVENTO FUORISALONE
MILANO, 17-22 APRILE 2018

HI PEDINI

Hi Pedini è il nome dell'App, della tecnologia e del comando vocale sviluppati grazie al lavoro sinergico di **Pedini, Microsoft e Iomote** in una logica di *Open Innovation* e contaminazione, che ha dato vita a una soluzione d'arredo raffinata e tecnologicamente avanzata in risposta ai trend attuali e agli stili di vita moderni.

Hi Pedini abilita un'interazione veloce e intelligente ed è in grado di comprendere gli input vocali delle persone e di reagire in modo pertinente: ecco la portata 4.0 del progetto che si distingue per l'aspetto innovativo. Grazie alla piattaforma di Cloud Computig e ai servizi di riconoscimento vocale basati sull'Intelligenza Artificiale di Microsoft - in particolare LUIS (Language Understanding Intelligent Service) - e grazie a un'App evoluta, a sensori applicati all'interno delle ante e ad assistenti vocali "fisici", è possibile parlare davvero con la cucina, controllare dal proprio smartphone i consumi, monitorare la qualità dell'aria e ricevere alert nell'eventualità di fughe di gas e perdite d'acqua. E poi organizzare e gestire la lista della spesa, trovare ispirazione per nuove ricette, aprire e chiudere ante a voce, svegliarsi con il caffè appena pronto grazie alla possibilità di programmare gli elettrodomestici...e non solo. Hi-Pedini è anche in grado di adattare l'ambiente alle necessità delle famiglie: con un semplice comando vocale, può cambiare colori e toni della cucina per renderla più idonea, ad esempio, alla preparazione della pappa notturna per i bebè (luci soffuse e mood 'baby' attivato) oppure può attivare i sensori di movimento applicati agli "sportelli critici" per segnalare a mamme e papà quando vengono aperte ante che racchiudono detersivi oppure oggetti taglienti. Ma le funzioni non sono finite qui, perché al Fuorisalone di Milano verranno svelate di nuove e sorprendenti.

*«Hi Pedini è il risultato dell'orientamento strategico del nostro brand rivolto alla casa ecosostenibile e... intelligente. Se la tutela di ambiente e salute è da sempre un valore fondante per Pedini, che per i suoi arredi utilizza solo legni provenienti da foreste controllate, materiali riciclabili e lavorazioni a minimo impatto, oggi l'azienda si è spinta avanti. Sfruttando le nuove opportunità offerte dall'industria di ultima generazione, è stato sviluppato un avanzato sistema di intelligenza artificiale integrato in una cucina capace di offrire un inedito livello di interazione con l'utente. - dichiara **Daniele Radi Temelini, presidente di Pedini Spa** - Dando per associati gli argomenti di design, qualità ed ergonomia, che il brand garantisce da decenni, oggi diventa fondamentale rispondere con un'offerta di valore aggiornata alle aspettative dei clienti. Ecco che la partita si gioca sulla capacità di offrire quei plus che migliorano la qualità della vita».*

EVENTO FUORISALONE:

PEDINI BRERA

"SPAGHETTI DESIGN"

C.so Garibaldi 9 Milano (MM2 Lanza)

Orari di apertura:

17-22 Aprile h. 10:00 – 22:00

www.pedini.it

PEDINI spa via Aspigo 8
61030 Lucrezia di Cartoceto (PU) Italy
Tel. +39 0721 899988 - Fax +39 0721 1622096
www.pedini.it
mail:info@pedini.it

Ufficio Stampa
Omnia comunicazione
Chiara Zanzani
tel. 0721 855872 – 339 4288652
chiara.z@omniacomunicazione.it



ANTEPRIMA EVENTO FUORISALONE
MILANO, 17-22 APRILE 2018

K 016
PEDINI DESIGN TEAM

Una sapiente ricerca applicata al design, per ripensare ruoli, spazi e volumi. Pedini presenta la nuova **K016**: l'evoluzione dell'arredo cucina in un vero e proprio **progetto di architettura d'interni**. Forma, materia e colore entrano in forte relazione con i volumi e gli spazi di tutta la casa all'insegna della leggerezza, grazie alla profonda ricerca tecnologica su materiali e soluzioni.

Dinamico, componibile e articolato: il concept progettuale propone un nuovo modo di interpretare cucina e living in un'unica superficie fluida, adattabile ad ogni contesto abitativo.

Una duplice chiave di lettura ispira la nuova K016, che si esprime, da un lato, nel binomio funzionalità/tecnologia, e dall'altro nel binomio personalizzazione/identificabilità del brand.

Nel **primo binomio, i materiali** sono i veri protagonisti: ante da 12 mm di spessore realizzate con supporto in alluminio alveolare o in MDF, dove prendono corpo speciali laccature metal anticato, impiallaccature in legno di eucalipto con superficie sablè, laminati Fenix o termostrutturati Cleaf.

Piani in grés porcellanato da 12 mm, piani in laminato Fenix e in Lapitec con esclusiva sagomatura completano le finiture della collezione, allo scopo di ottenere un **mix perfetto** di leggerezza, sensorialità tattile e funzionalità, grazie anche a una nuova interpretazione degli scorrevoli a libro per le colonne e i pensili.

Nel **secondo binomio, le soluzioni progettuali** evidenziano una grande ricerca della personalizzazione, intesa come massima espressione sia nelle possibilità di scelta delle più innovative finiture, sia nelle attrezzature poste direttamente sul top al servizio delle zone operative.

Tra queste, una speciale barra di alluminio, esclusiva Pedini, permette di costruire speciali attrezzature dove gli accessori più importanti del "fare in cucina" - taglieri, portacoltelli, portaspezie e prese elettriche – diventano protagonisti di un'efficienza sartoriale. Così come la novità del sistema "bridge" per il contenimento e l'appoggio in speciali moduli di alluminio dei principali accessori dedicati alla cucina e il banco snack spostabile sul piano tramite uno speciale movimento.

K016 è la sintesi di un progetto abitativo evoluto, che ruota attorno alla cucina e la rende fulcro creativo di ogni stile di vita.

EVENTO FUORISALONE:
PEDINI BRERA
"SPAGHETTI DESIGN"

C.so Garibaldi 9 Milano (MM2 Lanza)

Orari di apertura:

17-22 Aprile h. 10:00 – 22:00

www.pedini.it

PEDINI spa via Aspigo 8
61030 Lucrezia di Cartoceto (PU) Italy
Tel. +39 0721 899988 - Fax +39 0721 1622096
www.pedini.it
mail:info@pedini.it

Ufficio Stampa
Omnia comunicazione
Chiara Zanzani
tel. 0721 855872 – 339 4288652
chiara.z@omniacomunicazione.it



ANTEPRIMA EVENTO FUORISALONE
MILANO, 17-22 APRILE 2018

L'AZIENDA

Da 60 anni Pedini è concept per la casa

Con i suoi 60 anni di storia, Pedini è uno dei brand che hanno scritto la storia del design italiano, dove è stato a lungo identificato con il mondo della cucina prima di diventare sinonimo di un vero e proprio concept per la casa. Perché oggi le collezioni Pedini offrono la possibilità di realizzare un progetto di architettura d'interni che dalla cucina si estende al living e al bagno, così da interpretare i diversi ambienti della casa alla luce di un progetto unico, personale, inimitabile.

Evoluzione in chiave industriale di un'impresa artigiana, Pedini ha iniziato il suo percorso nel 1957, nel cuore delle Marche, dove ancora oggi ha il suo stabilimento produttivo che si estende su oltre 20.000 mq e comprende un raffinato showroom aziendale.

Il radicamento al territorio, storico distretto delle cucine, convive nella storia del brand con il suo slancio internazionale. Perché a contraddistinguere Pedini è l'impronta rigorosamente "hand-made in Italy", le certificazioni di qualità, la ricerca tecnologica, le partnership con i professionisti del progetto e le grandi collaborazioni con designers di prestigio in tutto il mondo. Fra queste ultime, le realizzazioni firmate Pedini hanno arredato e arredano i progetti e le residenze più eleganti del mondo, dai nuovi avveniristici grattacieli di New York alle dimore private più famose.

EVENTO FUORISALONE:

PEDINI BRERA
"SPAGHETTI DESIGN"

C.so Garibaldi 9 Milano (MM2 Lanza)

Orari di apertura:

17-22 Aprile h. 10:00 – 22:00

www.pedini.it

PEDINI spa via Aspigo 8
61030 Lucrezia di Cartoceto (PU) Italy
Tel. +39 0721 899988 - Fax +39 0721 1622096
www.pedini.it
mail:info@pedini.it

Ufficio Stampa
Omnia comunicazione
Chiara Zanzani
tel. 0721 855872 – 339 4288652
chiara.z@omniacomunicazione.it



ANTEPRIMA EVENTO FUORISALONE
MILANO, 17-22 APRILE 2018

PROGRAMMA

LUNEDI 16 APRILE

h.19:30 e h. 21:30 COOKING SHOW -Chef Andrea Giuseppucci ("La Gattabuia" Tolentino MC)
Pasta al pomodoro. Nasce da un errore in cucina: mentre Andrea preparava il pranzo del personale mise in padella un estratto di melograno che dall'odore sembrava pomodoro. Da lì non è mai più uscito dal suo menu degustazione.
Abbinamento: vini Terracuda / birra artigianale Tenute Collesi

MARTEDI 17 APRILE

h.19:30 e h. 21:30 COOKING SHOW -Chef Andrea Giuseppucci ("La Gattabuia" Tolentino MC)
Spaghetti alle vongole. Trattare una vongola come se fosse un'ostrica? Andrea Giuseppucci lo fa con questo piatto in cui lo spaghetti si manteca poi con clorofilla di prezzemolo a cui si aggiunge poi della polvere di alloro.
Abbinamento: vini Terracuda / birra artigianale Tenute Collesi

MERCOLEDI 18 APRILE

h.19:30 e h. 21:30 COOKING SHOW -Chef Lucio Pompili ("Symposium" Cartoceto PU)
Spaghetti Cartoceto-Milano: se lo zafferano richiama un ingrediente tipico della tradizione meneghina, la creatività dello chef ci aggiunge ingredienti di stagione per dar vita a un piatto unico e innovativo, proprio come il design italiano. Spaghetti cotti in brodo di zafferano, saltati con un sugo di cinghiale leggero e poi impiattati con una spuma al sifone di gorgonzola.
Abbinamento: vini Terracuda / birra artigianale Tenute Collesi

GIOVEDI 19 APRILE

h.19:30 e h. 21:30 COOKING SHOW -Chef Lucio Pompili ("Symposium" Cartoceto PU)
Spaghetti Rossini: Lo spaghetti viene interpretato come fosse un contorno, dove l'ingrediente principale è il filetto rosolato. Lo spaghetti viene condito invece con una salsa a base di fegato grasso e impiattato con una grattata di tartufo di Acqualagna.
Abbinamento: vini Terracuda / birra artigianale Tenute Collesi

VENERDI 20 APRILE

h.19:30 e h. 21:30 COOKING SHOW -Chef Lucio Pompili ("Symposium" Cartoceto PU)
Spaghetti freddi della riviera adriatica shakerati: piatto dedicato a Marchesi. Nell'anno della sua scomparsa, lo chef Pompili rende omaggio a un amico e ad un'istituzione della creatività milanese, con un piatto dove lo spaghetti viene unito a una crema di pomodori grappolo con basilico e aglio, mòscioli di Portonovo, olive tritate, un po' di prezzemolo e una maionese di ricci di mare. Il tutto shakerato prima di essere servito.
Abbinamento: vini Terracuda / birra artigianale Tenute Collesi

SABATO 21 APRILE

h.19:30 e h. 21:30 COOKING SHOW -Chef Lucio Pompili ("Symposium" Cartoceto PU)
Spaghetti aglio, olio, peperoncino e vongole: gli spaghetti vengono saltati con il classico condimento aglio, olio e peperoncino, oltre a un cucchiaino di crema di prezzemolo che conferisce loro una colorazione verde, infine vengono aggiunte vongole sgusciate e pane tostato alle acciughe.
Abbinamento: vini Terracuda / birra artigianale Tenute Collesi