

Fuorisalone 2018

## Una mattina di sole al Design Lab di CasaFacile



1/14

CASAFacile > Fuorisalone 2018 > Una mattina di sole al Design Lab di CasaFacile

20 aprile 2018



**Giulia Amoruso** • *Juice for breakfast*  
Blogger CF Style

*Giovedì ho passato una splendida mattina assolata al Design Lab di CasaFacile, a conversazione col direttore, scoprendo profumi e ricette. Scopri con me com'è andata.*

### Splende il sole giovedì mattina ed è un nuovo giorno al CasaFacile DesignLab

La mattinata comincia con la **colazione con il direttore**. Mini donuts glassati con codette di zucchero colorate, pasticcini e brioches profumate e appena sfornate. E naturalmente il caffè, quello buono di **Vergnano**.

Le lettrici chiacchierano con Giusi e si parla di casa, design, innovazione, in una location che racchiude tutto questo e molto, molto di più.

Qui si respirano la creatività, la cura per i dettagli (anche microscopici ma di grande effetto e valore). C'è davvero tutto ciò che serve per ispirare, reinventare, rinnovare e stupire.

Dopo la colazione il profumo dei croissant lascia il posto al profumo delle fragranze di **Essenzialmente Laura**

Laura Bosetti Tonatto ci guida in un percorso tematico tra le nuove fragranze della sua collezione, raccontandoci come i profumi facciano parte della nostra memoria, anche più delle immagini.

Il relax che ci trasmette la lavanda, l'energia delle essenze agrumate... il nostro naso percepisce ogni singola sfumatura e la trasforma in una sensazione.

Così alberghi, negozi e brand di tutto il mondo possono essere rappresentati da un profumo, per costruire un potente ricordo olfattivo e suscitare emozioni e racconti.

Laura abbina ad ogni parte della sua storia un diverso profumo, invitandoci poi a scoprirli tutti nella sua meravigliosa Boutique in via dei Coronari a Roma.

È poi il turno di **Cucinama**, che ancora una volta riempie l'aria del Design Lab con nuovi profumi, stavolta quelli di verdure fresche e fiori per la cucina.

Elena Formigoni ci insegna a preparare deliziosi cestini di pane con verdure fresche e polpettine rosa di ceci e barbabietole.

Mentre il filo d'olio in padella sfrigola Elena ci racconta le funzionalità della planetaria **Bosch**, i segreti della cucina **Scavolini** e la praticità degli utensili **Tescoma**.

La planetaria **Bosch** prevede una bilancia incorporata che consente di pesare gli alimenti e lavorarli con un solo strumento. L'innovativo movimento della frusta raccoglie tutti i residui di cibo anche dai bordi, permettendo quindi di utilizzare anche quantità minime con la massima resa.

Il forno prevede ben 120 programmi pre-impostati, per cucinare con estrema precisione qualsiasi ricetta, dalle meringhe alla pizza.

Lo showcooking "Healthy cooking" si conclude con un assaggio dei piatti di Elena, per risvegliare il senso del gusto e chiudere in bellezza questa splendida mattinata.