

Press office: **Havas PR**
Caterina Maticera
Tel. 342 8646489
caterina.maticera@havaspr.com
Agnese Borri
Tel. 342 8090372
agnese.borri@havaspr.com
Eleonora Di Salvo
Tel. +39 0285457081
eleonora.di-salvo@havaspr.com

Elica torna alla MDW 2025. Lhov, l'essenza del kitchen space di Capsule Plaza.

Lhov, l'innovativa soluzione di cottura All-In-One firmata da Fabrizio Crisà, reinterpreta in modo inedito il concept di Expanded Living all'interno di Spazio Maiocchi.

Milano, 7 aprile 2025 – Elica, brand italiano all'avanguardia nel design e nella produzione di elettrodomestici per il cooking, **torna alla Design Week di Milano** con Lhov, la soluzione di cottura All-In-One premiata con il Compasso D'Oro 2024. All'interno della line-up di Capsule Plaza, Lhov si fa catalizzatore di workshop e installazioni dal forte valore simbolico, culturale e sensoriale.

Il programma di **Capsule Plaza** è un **racconto collettivo e vibrante**, dove si esplorano connessioni inedite tra creatività, industria e bellezza. Il concept di **questa edizione, "Expanded Living"**, promuove l'idea del design come esperienza totale, che supera i confini dell'abitare rimodellando gli stili di vita attraverso habitat ibridi.

L'Extraordinary Cooking di Elica atterra su Spazio Maiocchi dando corpo e respiro a **"SATELLITE LHOV"**, un progetto modulare dai tratti urban industrial. Lhov incastonato come un cuore pulsante nel monolite in Progetto Basalto Levigato di 70Materia, **diventa l'essenza del kitchen space** esaltando la purezza delle linee dell'intera installazione. A completare lo spazio, i moduli del **sistema Satellite progettati dall'architetto Enricomaria Todaro** che, grazie alla loro mobilità su ruote e al meccanismo di connessione magnetica, permettono di esplorare nuove modalità di interazione. Nello stesso spazio, anche un progetto concepito dallo studio milanese **Parasite 2.0**, che reinterpreta Lhov in un'installazione che assume le caratteristiche di un organismo vivente, dove luce, vapore e calore si materializzano, creando suggestioni scenografiche ed evocative.

Food & Design Lab: workshop di sperimentazione con Lhov

Il suggestivo **SATELLITE LHOV** si propone come spazio fluido, pensato per prendere vita e trasformarsi in un laboratorio di sperimentazione culinaria. I visitatori saranno coinvolti in due live workshop dove Lhov svelerà tutte le sue potenzialità.

Martedì 8 aprile alle 12:00, Mariasole Cuomo, chef e ricercatrice gastronomica, esplorerà le tecniche di fermentazione e la loro applicazione nella cucina contemporanea. La funzione vapore di Lhov sarà una preziosa alleata per esaltare gusto e proprietà nutritive degli “Gnocchi di Koji e Miso di pane con pere in conserva” firmati dalla chef, una perfetta fusione tra tecniche asiatiche e materie prime italiane.

Venerdì 11 aprile, sempre alle ore 12:00, lo chef **Yoji Tokuyoshi** offrirà un’interpretazione personale del concetto di “*Expanded Living*” applicato al cooking: cercando il perfetto equilibrio, dalla preparazione all’impiattamento, tra caos creativo e rigore della tecnica, dove Lhov verrà utilizzato in modo trasversale permettendo allo chef di dimostrare fino a che punto cucina e design possano essere complementari.

Alla MDW 2025, **Elica conferma che la straordinarietà è un’attitudine**, è l’arte di plasmare il futuro in cucina e nella vita di tutti i giorni. Un percorso che continuerà a segnare la visione di Elica in cui la **creatività alimenta l’innovazione** e la scoperta di soluzioni inedite.

Elica, azienda italiana all’avanguardia nel design e nella produzione di elettrodomestici dedicati al cooking con oltre 50 anni di storia e leadership globale nei sistemi aspiranti da cucina. Punto di riferimento europeo nei motori elettrici per elettrodomestici e caldaie da riscaldamento. Circa 2600 dipendenti distribuiti tra l’headquarter di Fabriano e i sette stabilimenti in Italia, Polonia, Messico e Cina: questi i numeri di Elica, perseguiti sotto la costante guida del presidente Francesco Casoli. Risultati ispirati da valori che da sempre guidano ogni progetto, prodotto, attività: il design che coniuga estetica e performance per un’esperienza di cooking straordinaria, l’arte come modello dei processi creativi e del metodo di lavoro e l’innovazione al servizio di una tecnologia capace di esaltare le funzionalità dei prodotti.