



MIA BY CARLO CRACCO SCAVOLINI

La trufa blanca "esquiva, misteriosa, difícil de encontrar y que no se come con la boca, sino con la nariz" es uno de los ingredientes estrella del restaurante Cracco en la galería Vittorio Emanuele II de Milán. Su demiurgo, Carlo, inició la carrera junto a Gualtiero Marchesi con el primer restaurante italiano con tres estrellas Michelin. Scavolini, portaestandarte del *Made In Italy*, presenta Mia by Carlo Cracco, una interpretación doméstica de la cocina profesional cuyo elemento distintivo es el fuerte componente tecnológico. La más alta calidad de producción se combina con la técnica culinaria más elevada. Dos excelencias que tienen en común una gran pasión: la cocina de autor. De elegante diseño, se equipa con detalles inéditos para crear ambientes innovadores y experimentar placeres memorables.

