



Cooking  
RAK

”

Sometimes,  
evolution is invisible

Massimo Bottura



**Massimo Bottura**  
3 Michelin Stars Chef

The 3-star Michelin Chef Massimo Bottura, in the intimacy of his kitchen, tells us a revolutionary story, a story where what is "invisible" becomes visible and changes things. We are at Casa Maria Luigia, in the heart of the Emilian countryside, where flavors dance and passion is the real engine of extraordinary feats.

*"The main concept that has driven my work over the last 25 years is evolving tradition. We cannot ignore flavours that have been distilled over centuries of history, but our kitchen is also a laboratory in which we observe, experiment, collaborate, and share, drawing inspiration from the team's cultural biodiversity. When I think of the new CookingRAK top, the first thing that comes to mind is "beauty". Natural materials, clean shapes, and straightforward lines. Creating "beautiful" things is extremely difficult, especially in the kitchen. You must create something that is functional for what you need to do while also being simple; this is the most difficult aspect. Technology, for example, is extremely important in kitchen. There is nothing without technology."*

CookingRAK is technology and design, it's invisible and designed to give maximum emphasis to the preparation of dishes. But it is also an element around which people live and discuss and in Massimo Bottura's kitchen, conviviality is extremely important.

*"My entire childhood was spent huddled around a large dining room table with my five brothers, mom, dad, uncles and grandmothers. My passion for this profession stems from that sense of movement, the loud chatter, the confusion, and the sense of food as a bond. My family has grown today. My team represents my family and my future. When we reach out to people from different backgrounds and cultures, we share ideas and knowledge and grow together. Consider this beautiful, essential, natural surface on which you can cut, cook, clean, and eat all at the same time. You can have your team there, as well as guests and friends."*

CookingRAK is as revolutionary as the small but exceptional ideas. It's invisible, like innovation, like genius. It's simple, it's beautiful, it's social and it's green, because it's very careful about limiting waste and in the kitchen, wasting things is not allowed... much less energy. CookingRAK uses less energy than traditional electrical systems, without compromising the quality of the preparations. Externally there is beauty, inside there is innovation and creativity... invisible, but powerful, as something unexpected. Because sometimes evolution is invisible.

Il 3 stelle Michelin Chef Massimo Bottura, nell'intimità della sua cucina, ci racconta una storia rivoluzionaria, una storia in cui ciò che è "invisibile" diventa visibile e cambia le cose. Siamo a Casa Maria Luigia, nel cuore della campagna Emiliana, dove i sapori danzano e la passione è il vero motore di imprese straordinarie.

*"L'idea principale che ha alimentato il mio lavoro negli ultimi 25 anni è quella della Tradizione in Evoluzione. Non possiamo prescindere da sapori che sono stati distillati da secoli di storia ma allo stesso tempo la nostra cucina è come un laboratorio: osserviamo, sperimentiamo, collaboriamo, condividiamo, traendo ispirazione dalla biodiversità culturale della squadra. Se penso al nuovo piano di CookingRAK, prima di tutto penso "bellezza". I materiali naturali, le forme pulite, le linee semplici. Creare qualcosa di "bello" è estremamente difficile, soprattutto in cucina. Devi creare qualcosa che sia funzionale rispetto a quello che devi fare ma anche renderlo semplice: questa è la cosa più complicata. Per esempio negli spazi in cui si cucina, la tecnologia è estremamente importante. Senza tecnologia, non c'è niente."*

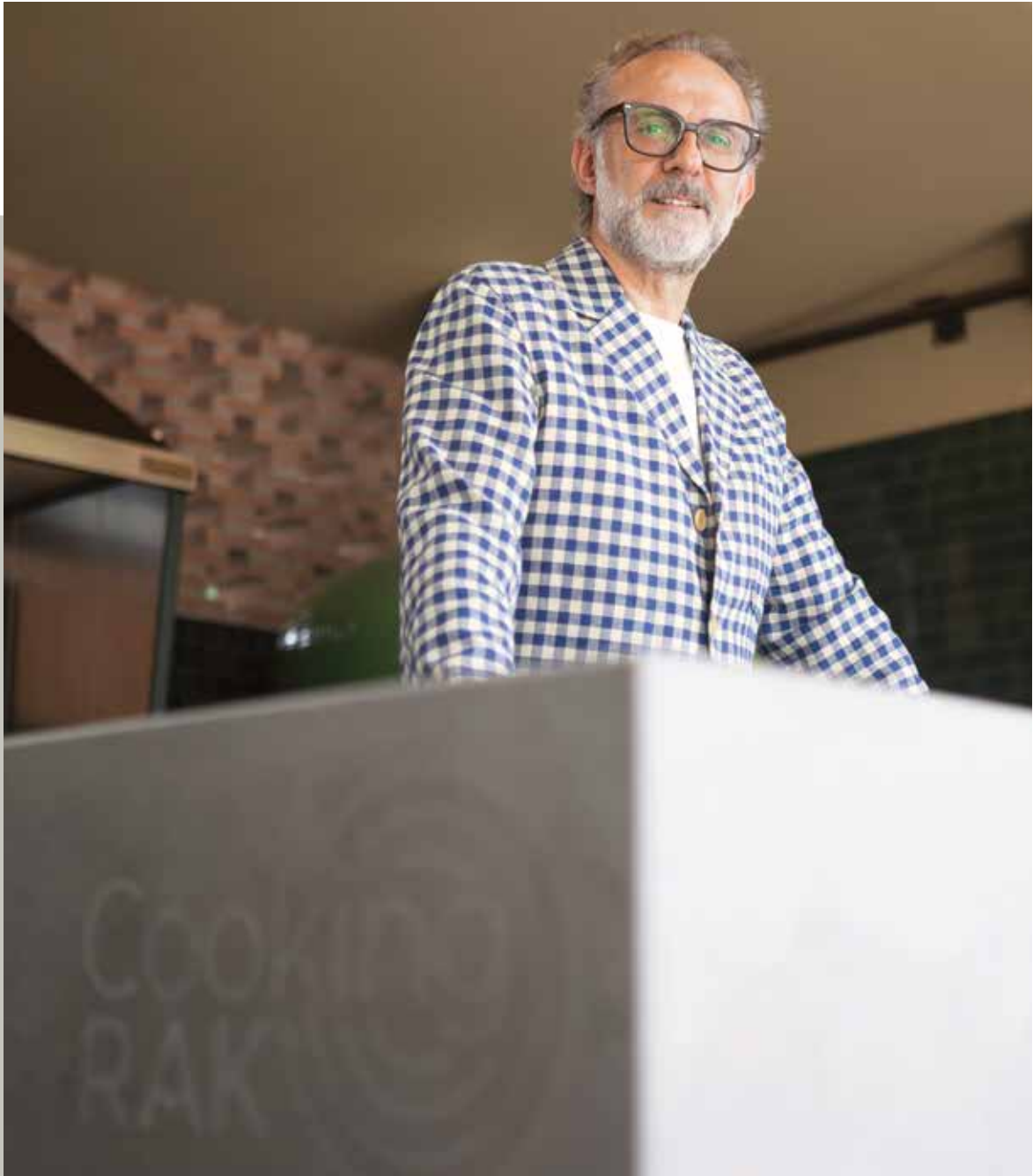
CookingRAK, è tecnologia e design, invisibile e progettato per esaltare e facilitare la preparazione dei piatti, ma è anche un elemento attorno al quale le persone vivono e discutono e nella cucina di Massimo Bottura la convivialità è estremamente importante.

*"Tutta la mia infanzia – continua Bottura – è ruotata intorno ai pasti con i miei cinque fratelli, mia mamma, mio papà, gli zii e le nonne, tutti stretti intorno ad un grande tavolo della sala da pranzo. Quel senso di movimento, le chiacchiere ad alta voce, la confusione, il senso del cibo come legame, sono all'origine della mia passione per questo mestiere. Oggi la mia famiglia si è allargata. La mia squadra è la mia famiglia, il mio futuro. Il cambiamento avviene quando ci uniamo. Quando raggiungiamo persone con prospettive e culture diverse, condividiamo idee e conoscenze, e insieme cresciamo. Ora immaginate questo piano bellissimo, essenziale, naturale sopra al quale poter tagliare, cucinare, pulire insieme e, allo stesso tempo mangiarci intorno. Puoi avere la tua squadra intorno e i tuoi ospiti e amici lì davanti a te, seduti a mangiare mentre cucini e alla fine, condividete un tavolo."*

CookingRAK è rivoluzionario come le piccole ma eccezionali idee. È invisibile, come l'innovazione, come la genialità. È semplice, bello, è social ed è green, perché attento alla limitazione degli sprechi e in cucina si sa, non si butta via niente, tantomeno l'energia! CookingRAK utilizza minore energia rispetto ai sistemi elettrici tradizionali, senza compromettere la qualità delle preparazioni. Fuori c'è bellezza, dentro innovazione e creatività... invisibile, ma potente, come qualcosa di inaspettato. Perché a volte l'evoluzione è invisibile!







Massimo Bottura and  
CookingRAK together  
@CasaMariaLuigia.