

Outdoor

In cucina fra gli alberi

La preparazione del cibo è una delle attività domestiche meno adatte agli esterni, ma a conferma della tendenza a vivere di più gli spazi aperti, aumentano le proposte di alto contenuto tecnico e operativo

di **Greta Vicedomini**

La voglia di stare di più all'aperto, di portare fuori tutto che ha fatto negli ultimi anni dell'outdoor il settore in più forte espansione ha contagiato anche uno degli ambienti meno adatti agli spazi esterni come la cucina. Eppure tra le novità per l'outdoor, spiccano anche alcune cucine. Ovviamente, da tenere al riparo di un portico, una pergola, una tettoia, ma in ogni caso protagonista di questa tendenza. Ne scegliamo tre, diversamente rappresentative: quelle di Poliform, Scavolini e Talenti, che offrono specifiche interpretazioni.

Marco Spinelli, corporate di Poliform, racconta il dialogo tra il mar-

chio e la natura: il debutto della Land Kitchen, in collaborazione con Cap, è «il frutto della fluidità degli spazi e della relazione sinergica fra in&out». L'azienda opta per «tonalità neutre», ma intense, «in un gioco di rimandi da cui ha origine una cucina con struttura a ponte in alluminio laccato opaco, composta da una barra orizzontale ispirata alle travi portanti profilate e sostenuta da fianchi che diventano lame portanti». Una creazione «dai fondamenti ingegneristici, dall'armonia architettonica» e accessoriata, che punta sul bilanciamento materico di strutture solide combinate a sezioni più leggere: dal piano in acciaio con lavello, al piano in doghe di massello di teak con tiranti in acciaio satinato. Land è disponibile a parete o freestanding.

Un marchio di lunga esperienza come Scavolini debutta con la versione outdoor di Formalia ponendo al centro due principi: modularità e personalizzazione. Così, l'opera di Vittore Niuolu si arricchisce di diciannove elementi da accostare a elettrodomestici di ultima generazione.

Talenti, invece, spicca con il bianco. La Tikal White di Nicola De Pellegrini, già un successo nelle versioni in metallo e in legno di Accoya, quest'anno evolve nella nuova nuance accogliendo accessori come il barbecue con forno e i cassetti attrezzati. Emerge il carattere ibrido della Tikal: dall'eccellenza delle cucine made in Italy per arrivare all'ispirazione architettonica della cultura mesoamericana, che al modello originale conferisce una fisionomia geometrica ed essenziale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



▲ Formalia si evolve

L'anta sagomata, il sistema Parete Status e la struttura modulare a giorno in alluminio raccontano la spiccata identità di Formalia, firmata da Vittore Niuolu per Scavolini, qui nella versione Titano



▲ Leggera allo sguardo

Nicola De Pellegrini sceglie per la nuova Tikal di Talenti la leggerezza del bianco e la resistenza dalle strutture in metallo Zinco Magnesio, acciaio inox e alluminio