

Così la cucina all'aperto diventa sistema integrato e componibile

Outdoor. I nuovi progetti non sono semplici reinterpretazioni dei modelli da interno, ma sono studiati per rispondere all'esigenza di preparare il cibo all'esterno puntando su funzionalità e materiali resistenti

Camilla Colombo

In un giardino con vista sulle montagne della Valtellina o sulle scogliere della Sardegna. Sotto un portico, in una villa in campagna, a bordo piscina. Ma anche in centro città, su un'ampia terrazza all'ultimo piano. Gli spazi all'aperto, specialmente nella bella stagione, sono lo scenario ideale per momenti che uniscono il piacere della convivialità con le performance di cucine sempre più orientate alle funzionalità outdoor.

Ne è un esempio *Àtria*, primo modello di *Abimis* pensato esclusivamente per l'open air e firmato da *Studio Delineo* e *Massimo Rosati*. Disponibile in acciaio inox *Aisi 304* e *Aisi 316*, lega resistente al cloro, salsedine, umidità e raggi *Uv*, *Àtria* è un blocco cucina funzionale ed ergonomico, personalizzabile nelle dotazioni e nelle finiture. La versione *Cooling Station*, con zona refrigerata integrata, è apprezzata soprattutto da chi desidera un'area ad hoc per la preparazione di cocktail e aperitivi.

In acciaio *Aisi 316* è anche la prima cucina outdoor di *Arrital*, *Solaria*, progettata dall'architetto *Franco Driusso* che commenta così il progetto: «Volevamo un prodotto realmente pensato per l'outdoor, senza compromessi. Abbiamo studiato materiali, dettagli e soluzioni

tecniche per creare una cucina funzionale, resistente e dal forte carattere estetico, che esalti tutta la qualità e l'identità di *Arrital*». Quindi non una semplice reinterpretazione da esterno di una cucina indoor, ma un prodotto capace di resistere a diverse condizioni atmosferiche, garantendo durabilità e affidabilità. Da sottolineare che è in corso il deposito sia del brevetto di invenzione sia la registrazione di *Solaria*, disponibile in due configurazioni principali: cucina monoblocco *freestanding*, ideale per terrazze e giardini, con piedini regolabili per adattarsi a qualsiasi pavimentazione; cucina lineare a parete, utile per spazi più compatti.

Facendosi ispirare dal territorio, *Key Cucine* ha scelto, per il suo primo progetto di cucina outdoor, un nome, *Barrel*, che richiama la struttura della botte: come le doghe verticali vengono tenute insieme da un elemento orizzontale, nella cucina *Barrel* il traverso orizzontale dell'anta, sia alla base sia in cima, tiene unite le doghe in prossimità della maniglia. La composizione nasce per un ambiente esterno ma coperto, in modo da rendere il *dehor*, o il terrazzo della casa, un luogo accogliente, dove il confine tra interno ed esterno, tra *kitchen* e *living*, svanisce. La scelta di materiali come acciaio, alluminio e rovere è coerente con il richiamo alla botte lignea: solida, stabile e durevole, in grado di resistere anche a contatto con sostanze liquide e umidità. Le due isole di *Barrel* in sequenza – la prima attrezzata con il lavello, la seconda dotata di un *barbecue* da incasso – sono separate da un modulo a mensola, che ne movimentata la linearità.

Per la prima collezione outdoor di *Molteni&C*, il direttore creativo *Vincent Van Duysen* ha ideato una proposta sobria ed elegante, che in-

corpora rigore visivo e una progettazione che non trascende la funzionalità. «Convivialità e ricercatezza sono le parole chiave che ho voluto attribuire a questa cucina. Un arredo dal sapore semplice ma strutturato, dove funzionalità e raffinatezza convivono per creare un design moderno», spiega *Van Duysen*. Le linee pulite e rigorose e l'impatto monolitico ma discreto di *Helios* permettono di abbinarla alle altre collezioni che danno forma alla visione organica della proposta *Molteni&C* per l'open air.

Con *Formalia Outdoor*, il progetto di *Scavolini* nato come naturale ampliamento del sistema casa omonimo disegnato da *Vittore Nio*, l'azienda marchigiana ha esteso la propria proposta progettuale agli ambienti esterni, mantenendo tutti i tratti distintivi di *Formalia*: l'anta sagomata su cui si innesta la maniglia e il sistema parete *Status*, la struttura modulare a giorno realizzata in alluminio e disponibile in tre diverse finiture. Grazie alla modularità del progetto, composto da 19 elementi da abbinare a elettrodomestici di ultima generazione, ogni configurazione di *Formalia Outdoor* è un modello unico e personalizzabile, capace di adattarsi a diversi spazi all'aperto come a differenti stili di arredamento.

Su un'eleganza senza tempo e sulla fluidità fra interni ed esterni, ha scommesso, infine, *Modulnova* con il *Project 06* della collezione *Outdoor*, design di *Carlo Presotto* e *Andrea Bassanello*, che ben si integra con l'architettura del paesaggio grazie alla possibilità di personalizzare il progetto con un'ampia scelta di materiali e finiture, come marmo, pietra, gres, acciaio, metallo e legno. La pietra piacentina, con i toni delicati e la texture naturale, definisce l'intero progetto, in quanto

Il Sole
24 ORE

è un materiale ideale per resistere a umidità, intemperie, sbalzi termici e usura. Il blocco cucina presenta

un camino con forno a legna e un cassetto estraibile porta legna, ma sono disponibili anche la classica

griglia da barbecue, una piastra a induzione per le cotture tradizionali e una piastra teppanyaki.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Legno e pietra.
Da sinistra, Key Cucine, composizione Barrel, per spazi esterni ma coperti; Novara Outdoor Kitchens, Pura collection, design Circulo-Cuadrado



COLIN DUTTON

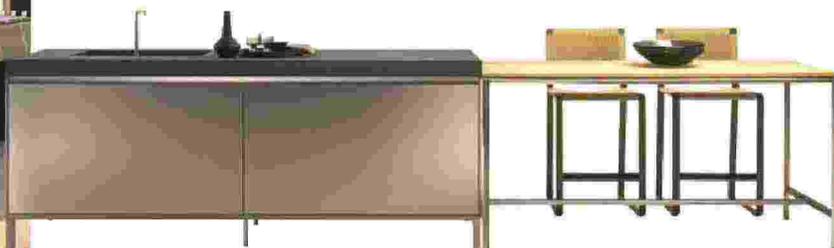


GRETA GANDINI

Il Sole
24 ORE

Polifunzionali.

Da sinistra, in senso orario, Modulnova, Project 06, collezione Outdoor, design Carlo Presotto e Andrea Bassanello; Abimis, blocco cucina outdoor Àtria, design Studio Delineo e Massimo Rosati; Arrital, modello outdoor Solaria, design Franco Driusso; sotto, Molteni&C, cucina outdoor Helios, design Vincent Van Duysen;



Componibile. Scavolini Formalia Outdoor, ampliamento per esterno del sistema casa Formalia, design Vittore Niolu