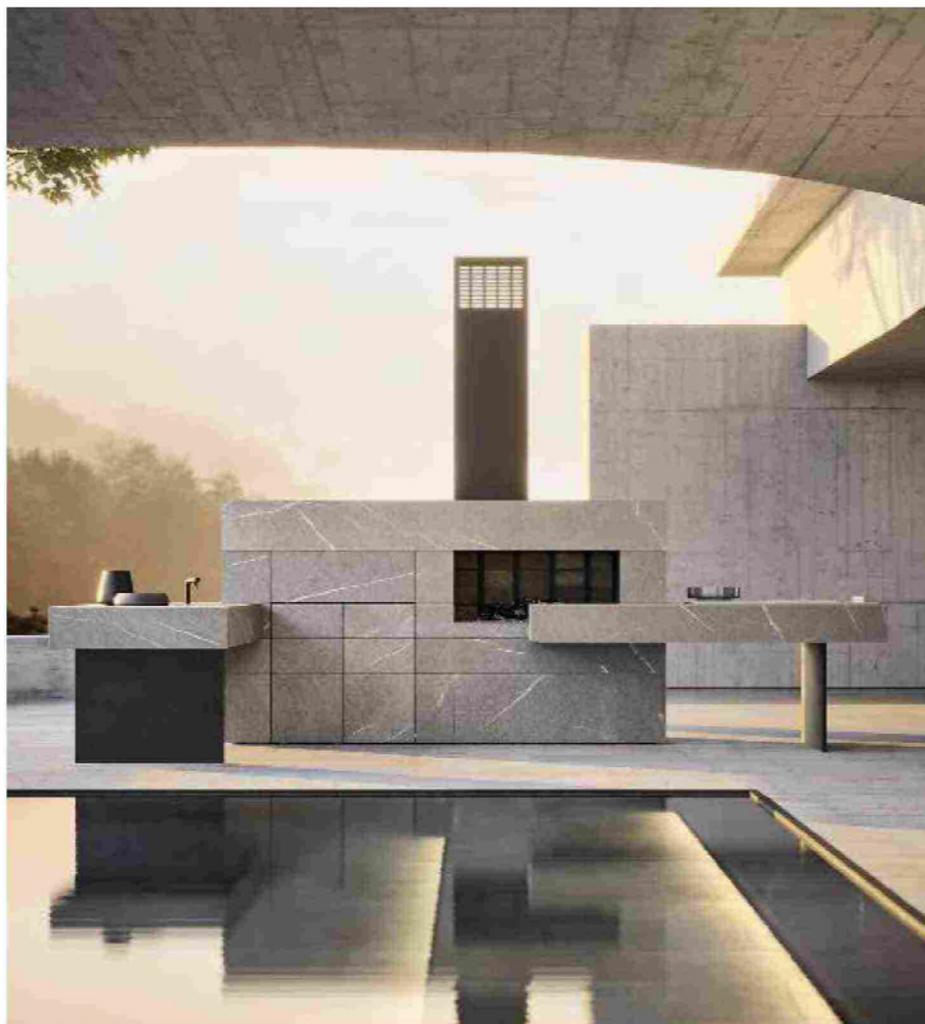


Cucine con vista

E se l'ambiente da sempre definito come "cuore della casa" si spostasse all'esterno? Ecco una serie di soluzioni di pregio che permettono al prezioso organo di non perdere un battito neppure in versione outdoor

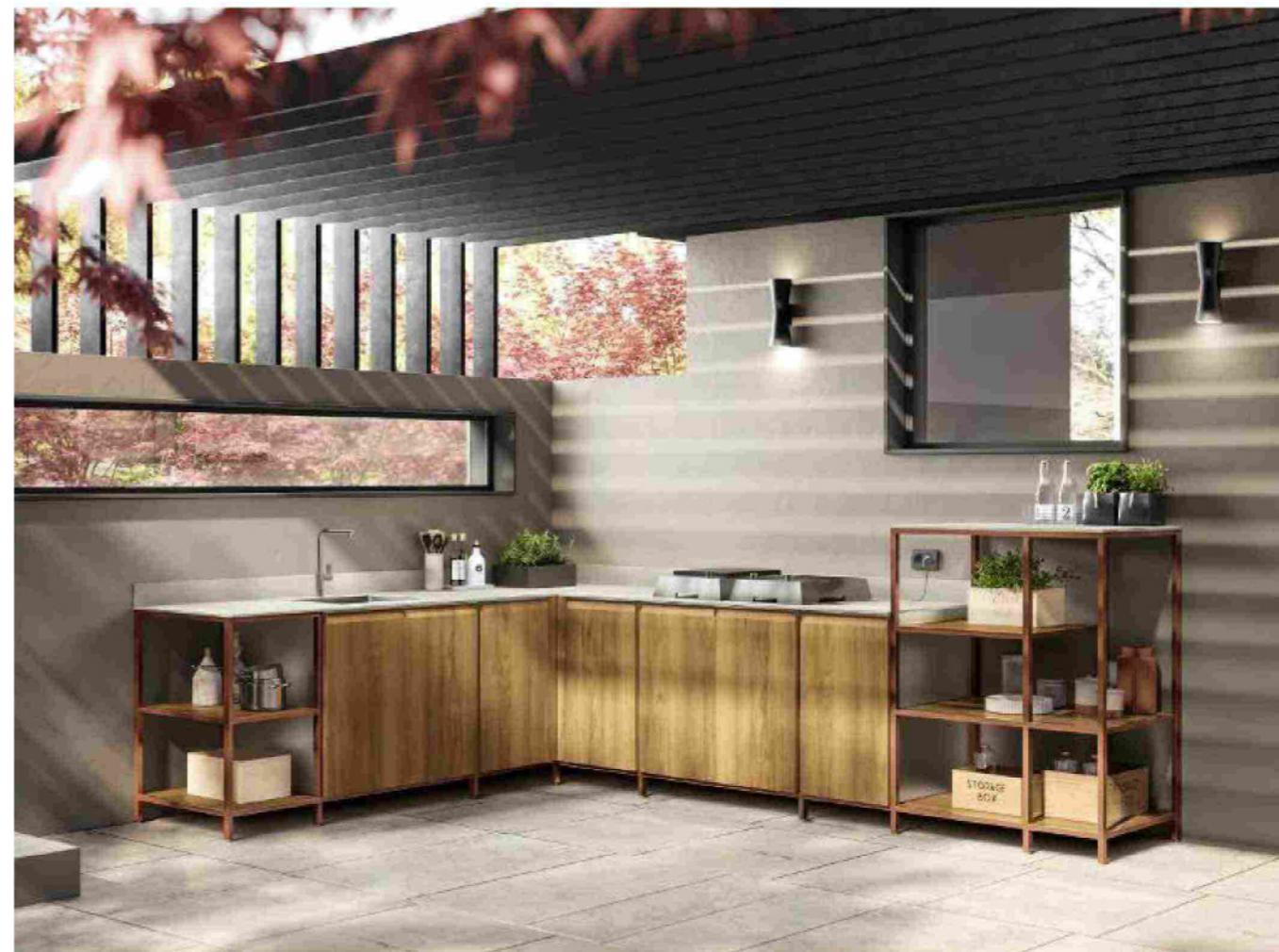


↑ Disegnata per **Modulnova** da Carlo Presotto e Andrea Bassanello, la cucina outdoor Project 06 si distingue per le sue linee rigorose, la razionalità con cui organizza i propri spazi e l'eccellenza dei materiali con cui è realizzata. Il blocco

cucina (in pietra Piasentina Fiammata) presenta un camino con forno a legna e un cassetto estraibile porta legna. Il piano in appoggio destro prevede una griglia in acciaio inox e un cassetto estraibile per le braci. Il piano in appoggio sinistro

include uno spazio dedicato al lavaggio e una vasca che all'occorrenza si trasforma in una pratica frappeuse. Il piano cottura è in pietra Piasentina Fiammata con barbecue e cassetto estraibile delle braci, piastra teppanyaki e piano

a induzione. Il blocco lavabo presenta un piano in appoggio ancora in pietra Piasentina Fiammata per vasca integrata e vasca ghiacciaia, con struttura in acciaio inox.



“LA CUCINA È IL CUORE pulsante della casa”, si dice con una frase fatisi, nel tempo, luogo comune. Ma cosa succede quando la cucina si ‘trasferisce’ in esterno? Succede che il cuore può continuare a pulsare indisturbato, perché alcune tra le maggiori aziende del settore hanno sviluppato una serie di soluzioni – estetiche, progettuali e tecnologiche – che permettono a questo ambiente di mantenere il proprio ruolo di luogo deputato alla convivialità (oltre che alla preparazione delle vivande). Naturalmente accomunati da materiali che (come l'acciaio) siano in grado di offrire un'ottima resistenza agli agenti atmosferici, questi modelli differiscono per le soluzioni formali proposte: dalle composizioni di palese impostazione architettonica a quelle che privilegiano una pratica ed essenziale modularità fino quelle ideate per rispettare il più possibile il look dell'originale versione ‘gemella’ concepita per gli spazi interni. Insomma, è il caso di dire con una fin troppo facile *boutade* che, anche nell'ambito delle cucine per l'esterno, ce n'è per tutti i gusti. **Andrea Pirruccio**

↑ La versione outdoor di Formalia – design Vittore Niuoli per **Scavolini** – mantiene tutti i tratti distintivi dell'originale: l'anta sagomata su cui si innesta la maniglia e il Sistema Parete Status, struttura modulare a giorno realizzata in alluminio e disponibile nelle finiture Ruggine, Nero e Titanio. La modularità del progetto è espressa dai 19 elementi da abbinare

a elettrodomestici di ultima generazione. Nell'immagine, una composizione connotata dall'acciaio della struttura e dalla finitura Ruggine di Status; anta e ripiani sono in impiallacciato teak, il profilo della maniglia è in finitura titanio, il piano top è in gres Abitum Plutonio White.