

Non solo barbecue e fornelli, la cucina diventa all'aperto

Outdoor. Le strutture ad hoc proposte ora anche da importanti aziende del settore sono complete di tutti gli accessori che si possono trovare in un tinello tradizionale grazie alla resistenza dei nuovi materiali

Camilla Colombo

Ultimamente pare che gli italiani cucinino meno e che sia tornata a salire la voglia di mangiare fuori casa. Dopo l'euforia della panificazione casalinga da lockdown, ci si scopre più interessati a godersi i pasti al ristorante, come confermano i dati pubblicati a inizio estate dal centro studi di Fipe-Concommercio: nel secondo trimestre del 2023 il fatturato delle imprese della ristorazione è aumentato del 14% rispetto all'anno precedente. Eppure cucinare a casa è spesso un modo per prendersi cura della propria alimentazione in maniera più attenta e sostenibile e la passione ritrovata per la vita all'aria aperta potrebbe essere la chiave per tornare ai fornelli in modo differente. Le nuove cucine outdoor, funzionali e dal design accattivante, sono quindi l'occasione per unire cucina domestica ed "esperienza fuori casa".

Da più di 60 anni **Scavolini** è sinonimo di cucina e convivialità, ma con Formalia Outdoor, il progetto nato come ampliamento del sistema casa Formalia, disegnato da Vittore Niolu, l'azienda marchigiana ha fatto la sua prima incursione all'aria aperta. La nuova cucina mantiene i tratti distintivi di Formalia, come l'anta sagomata su cui si innesta la maniglia e il sistema parete Status, e la struttura modulare a giorno, realizzata in alluminio e disponibile in tre finiture. Composta da 19 elementi da abbinare a elettrodomestici di ultima generazione, ogni configurazione di Formalia Outdoor è un modello a sé, progettato per essere inserito in qualsiasi tipologia di spazio all'aperto e con qualsiasi stile di arredamento. Particolare attenzione è stata riservata alla scelta dei materiali che, oltre a garantire elevate performance,

esprimono un design ricercato, come la struttura in alluminio e il top con zona lavaggio integrata, disponibile in acciaio e altri materiali, abbinabili a due differenti finiture di ante. Entrambe le soluzioni sono resistenti a umidità, intemperie, sbalzi termici e usura.

Essenza è l'esperienza di cucina all'aperto, nata dalla visione di Pininfarina e prodotta e distribuita da Marlin Prestige Brands, che prende forma in una collezione di elettrodomestici pensati per cucinare fuori. La gamma outdoor si compone di diverse griglie barbecue – Supreme Base BBQ 1000, High Lid BBQ 1000, Slim Lid BBQ 1000 – piani di cottura a induzione e a gas, un sistema di riscaldamento, una cantinetta. Il design è essenziale nella sua funzionalità, si integra facilmente in giardino o in terrazza e, grazie alle note d'acciaio, presenta una professionalità da cucina di un ristorante.

Più anticonvenzionale, informale e trasportabile, è Phil, il primo progetto legato al mondo della cucina, realizzato da Ethimo in collaborazione con il designer Gordon Guillaumier. La sua versatilità propone una prospettiva dinamica al cucinare en plein air grazie alla configurazione nomade che nasce da una riflessione sul vivere lo spazio esterno. Che sia un portico, un patio, una terrazza o un bordo piscina, Phil rende fruibile ogni contesto, anche di piccole dimensioni, così da gestire lo spazio cucina in modo semplice, funzionale e veloce. Grazie ai volumi e alle caratteristiche tecniche, la cucina outdoor di Ethimo concentra le attività primarie del cucinare in poco spazio e in modo ergonomico. Con un'altezza di 95 cm e un diametro di 75, è costituito da un'unica base dalla forma cilindrica, realizzata in metallo, in due tonalità, e si sviluppa attraverso tre possibili configurazioni: con la-

vello, piano cottura a induzione e barbecue. Queste isole circolari possono coesistere nelle loro differenti funzioni o vivere singolarmente. Il lavello, completo di un piano di lavoro/appoggio in teak, è dotato di piedini fissi, mentre le due opzioni di cottura, cablate, sono disponibili anche con ruote.

Di grande eleganza è il progetto di Modulnova, firmato dai designer Carlo Presotto e Andrea Bassanello, che porta fuori casa la bellezza e il lifestyle che contraddistinguono le proposte per interni. Così le architetture dalla spiccata matericità delle superfici si integrano in maniera armonica nel paesaggio, giocando con volumi e texture che celebrano la natura e i suoi elementi.

Il Project 1 della collezione outdoor si struttura nel sistema Block e nella serie XY: complementi d'arredo in frassino termotrattato, composti da una penisola – una scultura minimale ed evocativa – un tavolo, una panca e una chaise longue. Il sistema Block definisce sia il blocco lavabo dotato di vasca per il lavaggio e il miscelatore abbattibile sia il blocco cottura, completato dal piano Mate in appoggio, indicato per le soluzioni outdoor perché resistente agli agenti atmosferici, all'umidità e alla salsedine.

La dotazione tecnica è configurabile sulla base dei propri gusti e delle proprie necessità: i piani Mate free-standing, elettrici o a gas, in acciaio sono amovibili, intercambiabili e posizionabili con la massima libertà. Il piano cottura può essere completato con piastre a induzione, piastre teppanyaki o griglia per il barbecue. Completa il progetto la madia Sipario in gres, un elemento di contenimento modulare e personalizzabile dalle linee pulite e rigorose.

Perfetta per un cottage in campagna è la cucina proposta da Kettal, una struttura modulare che of-

fre numerose soluzioni: un telaio portante in alluminio permette di inglobare i moduli in gres, creando combinazioni diverse pur mantenendo il design autentico e lineare. Realizzata con superfici pulite e lisce, prive di angoli, per migliorare

la pulizia e consentire una manutenzione facile e veloce, Base Kitchen by Kettal è disponibile in due tipologie di gres e due finiture in legno iroko per le ante. Oltre alle funzioni base di una cucina, incorpora

anche un barbecue a gas e la possibilità di aggiungere più fornelli integrati con supporto per wok. Nota per gli appassionati dell'aperitivo con gli amici: permette di inserire un bancone bar.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ALTERNATIVE
Modulari o
trasportabili:
le soluzioni en
plen air danno
nuova forma
all'arte di
cucinare

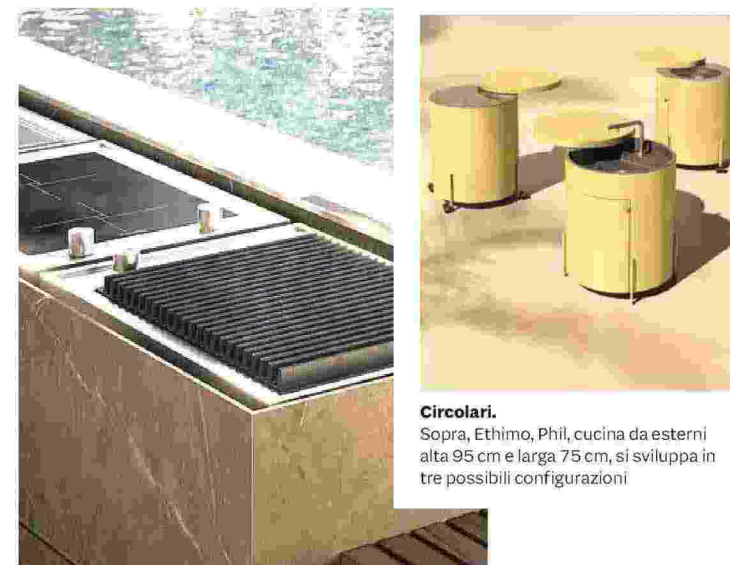
Componibili.

Sopra, Kettal, Base Kitchen outdoor, disponibile in due tipologie di gres. A sinistra, Kalamazoo, una cucina outdoor con grill e forno per la pizza. Sotto, Pininfarina, Essenza, prodotta e distribuita da Marlin Prestige Brands, si compone di una collezione di elettrodomestici per l'esterno



Made in Italy.

Sotto, a sinistra, **Scavolini**, Formalia Outdoor, composta da 19 elementi, è l'ampliamento del sistema casa Formalia, disegnato da Vittore Niolu, per cucinare all'aperto. A destra, Modulnova, Project 1, design di Carlo Presotto e Andrea Bassanello, si struttura nel sistema Block e nella serie XY.



Circolari.

Sopra, Ethimo, Phil, cucina da esterni alta 95 cm e larga 75 cm, si sviluppa in tre possibili configurazioni