

ICON DESIGN



N° 13 JUNIO 2023 GRATIS CON EL PAÍS SOLO EL SÁBADO 27 DE MAYO 3,5€ ICON.ELPAÍS.COM

EL PAÍS

CARLO MOLLINO
BOTÓN DE ORO
REM KOOLHAAS
MACHADO-MUÑOZ
JOHN TEBBS
JESÚS DONAIRE

AIRES ‘GOURMET’

Scavolini En origen se las conocía como “cocinas de verano”. Formalia Outdoor recoge esta idea centenaria y la lleva al futuro con un diseño elegante y versátil

EN LOS SIGLOS XVIII y XIX, antes de que la electricidad llegara a los hogares, muchas grandes casas de Estados Unidos disponían de *summer kitchens*, pequeñas edificaciones separadas de la vivienda principal que se construían con el objetivo de librarla del calor añadido por los fogones al bochorno veraniego. Tuvo que pasar mucho más tiempo para que empezaran a construirse cocinas al aire libre. La moda comenzó hace solo unos años pero no parece ser pasajera, porque los fabricantes más importantes del sector las están incorporando a sus catálogos. La italiana Scavolini, una de las

más prestigiosas del mundo desde su fundación a comienzo de los sesenta, acaba de presentar la suya. Se trata de una versión para exteriores de Formalia, un tipo de cocina modular diseñado por Vittore Nioiu hace un par de años. Mantiene los rasgos de la original (como el sobrio diseño de las puertas y las molduras) y es igual de versátil gracias a los 19 elementos de los que llega a disponer. Las combinaciones que resultan de estos módulos permiten que Formalia Outdoor se adapte a cualquier exterior y que cada cocina sea única. Además, la selección de materiales se ha hecho con cuidado y sensibilidad. Así, tanto el acero como la madera para exteriores —de ocume revestida de resina de melamina— presentan una gran resistencia a la humedad y los cambios de temperatura. Una manera de disfrutar del aire libre y combatir la incomodidad del calor en nuestras casas. **PABLO GANDÍA**

FORMALIA OUTDOOR
LA VERSIÓN PARA
EXTERIORES DE LA
COCINA FORMALIA.

