



Seguici su:  

# Design

 Idee da vivere ed abitare

CERCA



HOME

PERSONAGGI

INTERIOR DESIGN

MOBILI

OUTDOOR

EVENTI

CHIEDI ALL'ARCHITETTO

FAI DA TE


ARCHIVIO

## Il focolare domestico? Adesso è outdoor

*Fornelli, forni, piastre colonizzano sempre più gli spazi esterni. E i brand aumentano le proposte per poter cucinare, ad altissime prestazioni anche all'aperto. Con piani e materiali hi-tech*

di Ludovica Stevan

14 LUGLIO 2022 AGGIORNATO 15 LUGLIO 2022 ALLE 10:41

 1 MINUTI DI LETTURA

Tra le protagoniste della **Design Week**, ci sono state loro, le **cucine per esterni** che hanno portato l'arte dell'*home cooking* anche all'aperto. Isole e modelli free standing ritagliati intorno ai fornelli, che rielaborano il concetto di angolo cottura, promuovendo l'abitare en plein air. Lo sa bene **Federica Poluzzi**, designer e socio fondatore di [Very Simple Kitchen](#) che in occasione del Salone ha presentato insieme al suo team - negli spazi del club culturale milanese Arci Bellezza - il primo modello di cucina interamente studiato per essere vissuto all'aperto.

«L'idea è nata un po' per caso, circa dieci anni fa», ha raccontato la designer, «**Riccardo Randi**, il mio socio, durante i suoi studi universitari ha elaborato una tesi proprio sui modelli di cucine outdoor. Da qui è nato il prototipo, e il nostro progetto». Modulare ed estremamente versatile, *Very Simple Bellezza* (nome che richiama il luogo dove è stata presentata per la prima volta), è una linea di cucine outdoor che offre funzioni alternative nella progettazione dell'ambiente dedicato alla preparazione del cibo in open-air. Nomade per eccellenza, può essere facilmente trasportata e modificata ogni volta che lo si desidera.

E così, dalle piastre a induzione al barbecue, passando per i materiali resistenti agli agenti atmosferici – come l'acciaio – le nuove proposte outdoor assecondano la trasversalità del design, per comporre nuovi modelli performanti anche all'aperto. Sulla stessa scia, **Palazzetti** azienda leader a livello mondiale nel settore del riscaldamento domestico a biomassa ha presentato *Patio*, un focolare che traduce in architettura il piacere di cucinare in giardino. Nell'evoluzione dell'abitare c'è poi **Scavolini** che con *Formalia*, porta in scena il suo primo modello outdoor, disegnato da **Vittore Nio**, come naturale ampliamento del sistema casa, destinato a segnare un punto di svolta nella storia dell'azienda che per la prima volta, estende la proposta all'esterno.



▲ Dall'evoluzione di Formalia nasce Formalia Outdoor, la prima cucina Scavolini per ambienti esterni. Di Vittore Niolu

Il designer **Massimo Castagna** con **Rossana** presenta invece ***K-in e K-out***, una linea che garantisce il massimo livello di qualità anche in ambienti non convenzionali. Infine, nato inizialmente per spazi indoor, ma facilmente riconfigurabile anche all'aperto, ***NikolaTesla Unplugged*** è il nuovo piano cottura aspirante di **Elica**.