

# CUCINARE EN PLEIN AIR

SEMPRE PIÙ FLESSIBILE E CONNESSO AI LOCALI INTERNI, LO SPAZIO DEDICATO ALLA CUCINA OUTDOOR SI VESTE DI NUOVE SOLUZIONI MODULARI O MONOBLOCCO CHE NON RINUNCIANO ALLA FUNZIONALITÀ

di ELEONORA BOSCO

Per chi ama la vita all'aperto, nulla è più gratificante che organizzare con cura ogni parte di giardini o terrazzi, per creare un'oasi di relax e convivialità da godere durante tutte le stagioni. In particolare, lo spazio dedicato alla preparazione dei cibi si è evoluto nel tempo, trasformandosi da semplice postazione barbecue a struttura progettata e multifunzione, capace di offrire le stesse prestazioni e possibilità di personalizzazione delle cucine indoor.

Per garantire il massimo dell'efficienza è molto importante tenere conto di diversi fattori durante la progettazione, in modo da combinare gli elementi tecnici con le esigenze pratiche di chi la vive.

**Organizzare la superficie.** I primi aspetti da considerare riguardano la geometria dello spazio a disposizione e la posizione degli scarichi dell'acqua, delle tubature del gas e delle prese elettriche. Questa valutazione tecnica consentirà di capire l'impostazione della cucina outdoor, decidendo

se optare per elementi fissi oppure mobili, come nel caso delle strutture modulari, particolarmente indicate in spazi ristretti, e definire, di conseguenza, i diversi strumenti di cottura. «Nelle mie realizzazioni - spiega l'interior designer Ernesto Fusco - metto sempre in primo piano il concetto di centralità, trasformando l'elemento cucina nel fulcro dello spazio. In aggiunta, oltre a considerare l'aspetto estetico è bene osservare il movimento della luce naturale e soprattutto del vento durante tutta la giornata».

In alcune situazioni, infatti, è consigliata anche la realizzazione di una copertura, perfetta per fornire ombra e mitigare l'insistenza di eventuali agenti atmosferici.

**Permeabilità.** L'idea di connessione tra spazi esterni e ambienti interni diventa un elemento centrale della progettazione, tanto da ricercare un dialogo continuo sia visivo sia materico. «Grandi aperture vetrate diventano l'anello di congiunzione tra indoor e outdoor - racconta l'architetto **Egidio Panzera** - e

possono scomparire all'interno dei muri perimetrali creando uno spazio senza soluzione di continuità tra aree private e cielo». Fluidità e versatilità definiscono la nuova concezione di cucine outdoor, immaginate come parti integranti del progetto degli esterni ma, allo stesso tempo, come prolungamento funzionale degli interni, armonizzate perfettamente a colori e stile dell'intero contesto.

**Design curato.** Estetica e materiali definiscono l'immagine finale di una cucina outdoor e dovrebbero essere scelti in linea con lo stile della casa o del living esterno. «Può essere interessante giocare anche con la simmetria - racconta l'interior designer spagnola Susanna Cots - replicando non solo le nuance della cucina interna ma anche la posizione, soprattutto se sono in stretta connessione». Da linee minimali, accentuate ancor più da materiali essenziali e molto resistenti come l'acciaio, a look più rustici, in cui la pietra diventa l'unica protagonista.

## LINEE DECISE

Nel borgo di Portopiccino, l'architetto **Egidio Panzera** ristruttura una villa unifamiliare su tre piani di circa 600 metri quadrati, donando un aspetto moderno e dinamico al piano terra e conservando i tratti originari al primo piano. «Il giardino, di circa 200 metri quadrati, circonda parte della residenza e include tre aree conviviali – spiega il progettista –. C'è un ampio pergolato con cucina, una zona pranzo outdoor e una piscina a sfioro, immaginata come prolungamento artificiale delle acque del mare». La cucina monolitica esterna in gres è stata pensata per essere in stretta comunicazione con la sala da pranzo interna. Oltre a essere schermata da frangisole a pannelli scorrevoli in legno che circondano il patio, la cucina outdoor è protetta anche da una tettoia filtrante realizzata con listelli di teak.

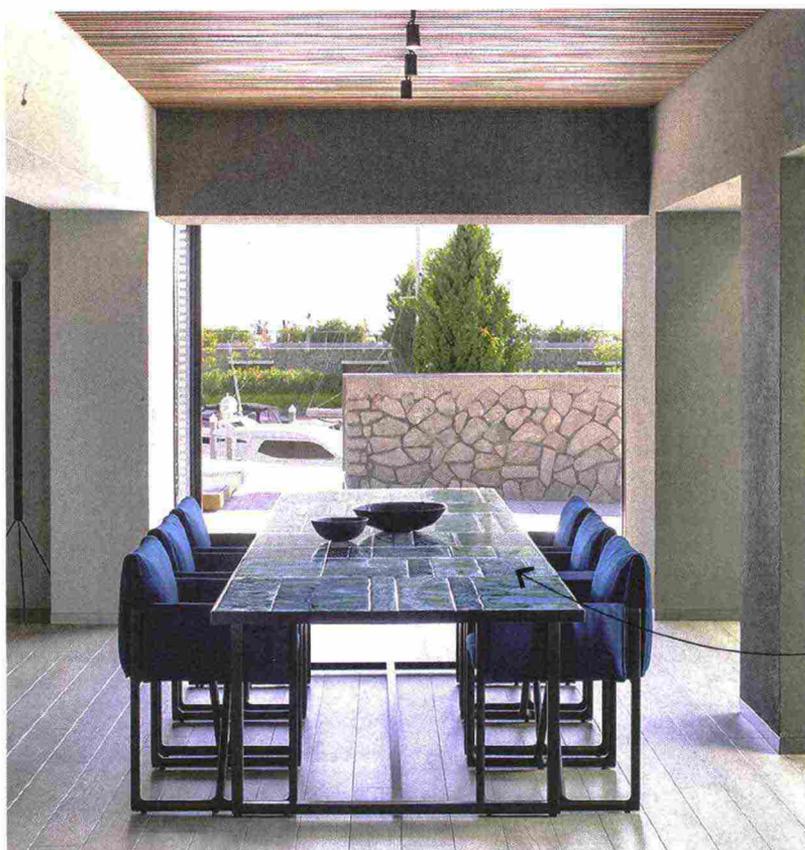
[www.egidiopanzera.it](http://www.egidiopanzera.it)

### ■ TEXTURE PREGIATA

IL RIVESTIMENTO IN PIETRA AURISINA LUMACHELLA LAVORATA DA **TECNOMARMI** È STATO TRATTATO PER CREARE DELLE DORSALI LAPIDEE VERTICALI. IL RISULTATO È UNA SUPERFICIE IN RILIEVO DAL GRANDE EFFETTO SCENOGRAFICO.

<https://tecnomarmisrl.it>





### ■ EFFETTO MOSAICO

DISPONIBILE IN DIVERSE COLORAZIONI, IL TAVOLO DA PRANZO **SCIARA** DI **PAOLA LENTI** HA UN PIANO COMPOSTO DA PIÙ ELEMENTI IN LAVA CON DECORO IN VETRO REALIZZATO A MANO. PUÒ ESSERE UTILIZZATO SIA IN INDOOR SIA IN OUTDOOR.  
[www.paolalenti.it](http://www.paolalenti.it)

### ■ TRATTO LUMINOSO

PERSONALIZZABILE CON UNA LUNGHEZZA FINO A UN MASSIMO DI 3 METRI, IL PROFILO LINEARE IN ALLUMINIO ANODIZZATO **BALI** DI **L&S** PUÒ ESSERE APPLICATO SOTTOPENSILE O INTERNO PENSILE. PUÒ ESSERE RICHIESTO CON IL SENSORE INFRAROSSO IR SWITCH PER L'ACCENSIONE AUTOMATICA.  
<https://products.ls-light.com>

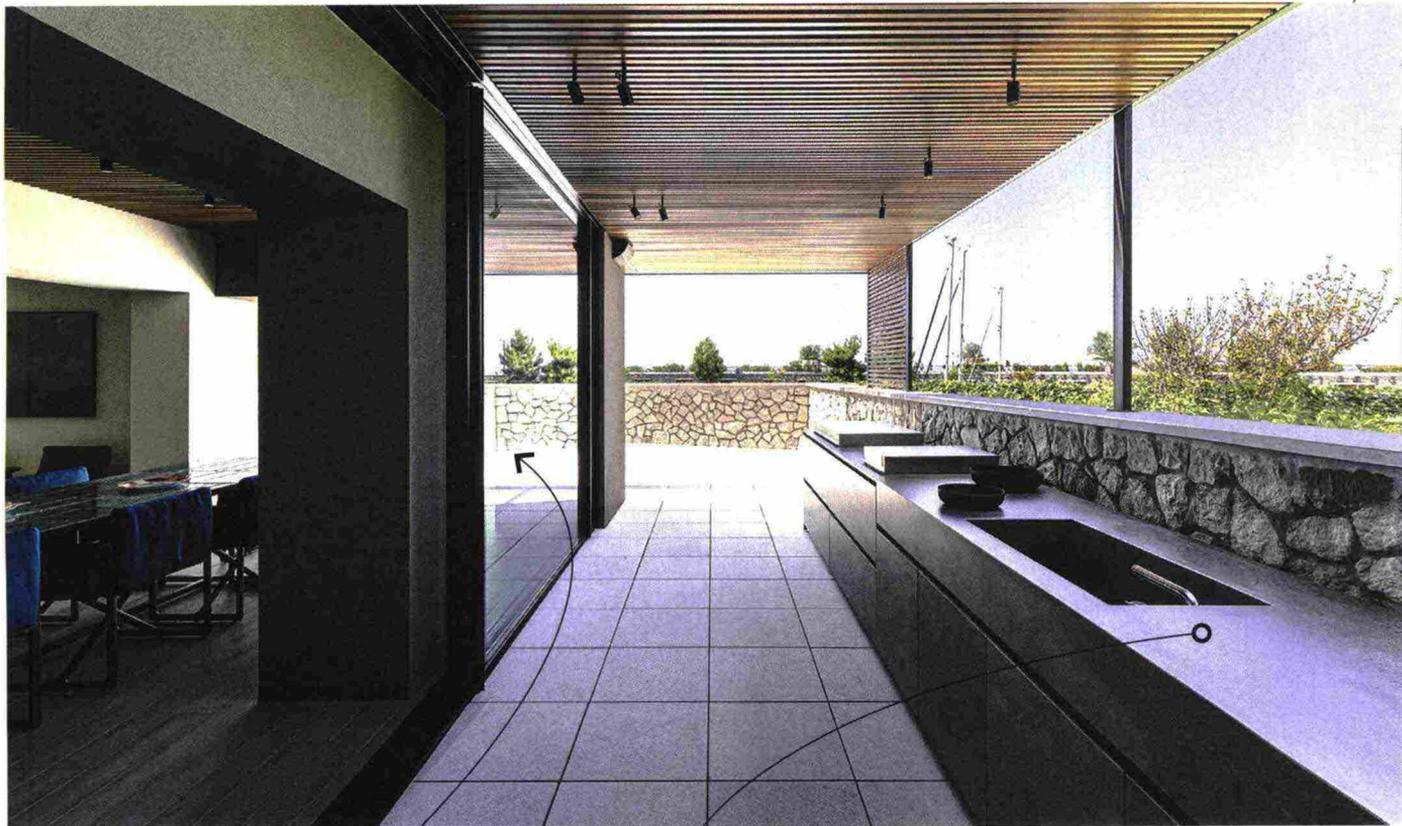
### IN QUESTE PAGINE

LA ZONA GIORNO È CARATTERIZZATA DALLA COMBINAZIONE DI DIVERSI MATERIALI: DALLA PIETRA AURISINA GRANITELLO BOCCIARDATA DALLA TEXTURE RUVIDA E ANTISCIVOLO, UTILIZZATA NEL PAVIMENTO, AL CONTROSOFFITTO IN DOGHE LIGNEE FINO AL PARQUET COORDINATO DALLE TONALITÀ CALDE.



Stile raffinato

# SOLUZIONE1



## ■ ASPETTO LEGGERO

FACILI DA SPOSTARE, I SERRAMENTI SCORREVOLI DI SMP UNISCONO TECNOLOGIA D'AVANGUARDIA E LINEE MINIMALI. GRAZIE A UN'ALTEZZA RIDOTTA DELLE SOGLIE CALPESTABILI, IL PASSAGGIO È FACILMENTE AGEVOLATO.

[www.smpserramenti.it](http://www.smpserramenti.it)



## IN QUESTE PAGINE

LO SPAZIO ESTERNO È ARREDATO CON UNA CUCINA MONOLITICA **MODULNOVA** MODELLO SKILL E CON UNA ZONA LIVING A BORDO PISCINA.

# Le idee Cucina outdoor

## il progetto

LA CASA, SUDDIVISA ORIGINARIAMENTE IN DUE APPARTAMENTI DISTINTI CON UN CORPO SCALA IN COMUNE, È STATA COMPLETAMENTE TRASFORMATA IN UNA VILLA SU TRE LIVELLI. IL PIANO TERRA È DEDICATO ALLA ZONA GIORNO, A UN'AREA BENESSERE E UNA PALESTRA. IL VECCHIO PORTICO È STATO INGLOBATO NELL'ABITAZIONE ED È DIVENTATO LA SALA DA PRANZO. IL LIVELLO SUPERIORE È RISERVATO ALLE CAMERE CON I BAGNI PRIVATI, MENTRE NEL PIANO INTERRATO C'È UN AMPIO OPEN SPACE CON UNA CUCINA, UN LIVING E UNA SALA CINEMA.

planimetria progetto

