



Estate, cucinare all'aperto? Relax e tecnologia assicurati con design di brand made in Italy

Descrizione

(Adnkronos) ?? In queste calde serate estive, cucinare all'aperto non ? solo un modo per mettere alla prova le proprie capacit? culinarie ma anche di fuggire dal calore della cucina per approfittare delle pi? miti temperature di un terrazzo o un giardino. Ne sono consapevoli i brand italiani del design che propongono soluzioni per vivere momenti di benessere coniugando artigianalit? italiana, tecnologia, estetica e sostenibilit?. A testimoniarlo alcuni marchi Made in Italy che non solo esportano nel mondo l'eccellenza italiana ma che creano tendenza. "Per noi ?? conferma Ivano Fistani, presidente, ad e socio fondatore del marchio Arredo3 ?? cucinare all'aria aperta significa avere un rapporto di rispetto con la natura. La nostra cucina Aura, progettata per arredare il sottoportico, il terrazzo o qualsiasi altra area esterna e riparata, ? realizzata solo in materiali sostenibili, riciclati o riciclabili. Dalla struttura in alluminio, sempre recuperabile, compresi frontal, basamento e piedini, ai piani di lavoro in Laminam o Abitum, lastre ceramiche dalle alte performance e realizzate nel rispetto della natura fino alle cerniere in acciaio inox con un'elevata resistenza agli agenti atmosferici per una maggior durabilit? ". "Una combinazione tra cucina e arredi ?? prosegue il presidente di un gruppo che in questi decenni ha sempre proposto soluzioni innovative per l'universo cucina ?? che non solo punta a coniugare stile e praticit? ma che fa parte del progetto Gaia, un allestimento ecosostenibile che vuole stimolare e rendere pi? semplici le scelte eco-friendly della clientela sempre pi? attenta a questa tematica". ??Cucinare all'aperto ? un gesto semplice, ma carico di significato: ci riconnette con la natura e con le persone?, sottolinea Salvatore Indriolo, designer e Art Director di Fantin, azienda che da oltre 50 anni lavora il metallo plasmandolo in arredi dalle linee pulite e minimali, con una produzione interamente Made in Italy e locale. ??La Frame Kitchen ?? spiega ?? nasce proprio da questa idea: portare all'esterno la qualit?, la cura e l'eleganza delle collezioni Fantin. Solida, essenziale, bella da vedere e da vivere, si adatta con naturalezza a qualsiasi contesto outdoor grazie alle numerose finiture disponibili, tutte resistenti ed ecosostenibili. Pu? essere dotata di ruote coordinate al telaio, rendendola facile da spostare e perfetta per accompagnare i cambi di layout tipici degli spazi esterni. Una cucina pensata per vivere all'aria aperta, con stile e libert?. ??Quella che fino a qualche anno fa poteva sembrare una semplice tendenza ? oggi una vera scelta culturale: un nuovo modo di abitare lo spazio, dove natura, tecnologia e convivialit? si incontrano?, afferma Lorenzo Marconi Fornari, Ceo di Scic Italia. ??In Scic abbiamo voluto interpretare questo cambiamento con un approccio preciso, progettando un modulo compatto ?? racconta ?? che

racchiude tutto il necessario per vivere l'outdoor in modo completo, funzionale e raffinato". "Non si tratta solo di spostare la cucina fuori casa, ma di ripensarla a dice a per l'esterno, mantenendo i nostri standard di eccellenza, tanto sul piano estetico quanto su quello costruttivo. La qualità dei materiali, la cura del dettaglio e l'intelligenza del design diventano strumenti per trasformare ogni spazio aperto in un luogo da vivere, condividere e ricordare. A questa, per noi, l'essenza del progetto: dare forma a un'esperienza, prima ancora che a un prodotto". Anche per Nicola De Pellegrini, architetto e designer olistico, cucinare all'esterno è molto più che un'attività funzionale: è un gesto primordiale che si rinnova in chiave contemporanea, un momento di connessione con gli elementi naturali, ma anche di socialità e condivisione. Con Tikal per Talenti ho voluto dare forma a questo rito, disegnando una cucina solida, scultorea e al tempo stesso aperta al paesaggio. Le diverse finiture disponibili ne accentuano la vocazione al dialogo con l'ambiente: il verde della vegetazione, la luce del sole, i materiali naturali come legno e pietra. Gli accessori integrati, dal barbecue al forno, fino ai cassetti attrezzati, trasformano ogni spazio esterno in un ambiente vivo, armonico, dove estetica, tecnologia e piacere dell'abitare si fondono in un'unica esperienza". «Cucinare e mangiare all'aperto non è solo un gesto estivo: è diventato un vero stile di vita che prolunga gli spazi della casa verso l'esterno. L'illuminazione gioca un ruolo fondamentale per trasformare un giardino, un terrazzo o un patio in un ambiente accogliente e funzionale anche di sera: la luce giusta mette in risalto gli spazi, valorizza la tavola, crea un'atmosfera rilassante e invita a fermarsi più a lungo. La crescente diffusione delle cucine outdoor e l'utilizzo quasi giornaliero degli spazi esterni richiede soluzioni illuminotecniche all'altezza delle nuove esigenze di comfort, funzionalità e qualità della vita», dichiara Gianni Bolzan, amministratore delegato di Linea Light Group. «L'illuminazione aggiunge diventa un elemento progettuale strategico: deve garantire una corretta visibilità per le attività legate alla preparazione dei pasti, ma allo stesso tempo deve anche contribuire a generare scenari emozionali e accoglienti. In questo senso, in Linea Light Group puntiamo su soluzioni ad alta efficienza, in grado di integrarsi con l'architettura e adattarsi ai diversi contesti d'uso grazie a una qualità di luce studiata per rispettare il benessere delle persone e dell'ambiente, valorizzando l'esperienza outdoor anche nelle ore serali». lavoro/made-in-italywebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Lavoro

Tag

1. adnkronos
2. Lavoro

Data di creazione

Agosto 12, 2025

Autore

andreaperocchi_pdnrf3x8