

PTC CONT. 6,30 € - € 6,30 € - USA 3,90 \$ - Da abbattere obbligatoriamente al consumo. Mensile venerdì 7 giugno con Mercati finanziari o Italia Oggi a euro 4,00 (MF/IO 2,00) - Gentilman 2,00 in tutta Italia. In tutti gli altri giorni solo Gentilman a euro 4,00. Spedire in abbonamento postale. L. 47/70 del 1977. C. 1028 Milano

MF
il quotidiano
dei mercati finanziari

★
SPECIAL ISSUE
G-DRIVER
Protagonisti • Eventi
Trend • Novità
★

Gentilman

IL MENSILE PER GLI UOMINI CHE AMANO LA VITA - NUMERO 291 - GIUGNO 2024



MOTOR VALLEY

GUIDARE IL FUTURO

CON STEPHAN WINKELMANN, ALLA SCOPERTA DELLA PRIMA LAMBORGHINI IBRIDA. E POI LUNGO LA VIA EMILIA, DA FERRARI A PAGANI, SULLA STRADA DOVE NASCONO LE QUATTORRUOTE PIÙ DESIDERATE DEL MONDO

Stephan Winkelmann, presidente e ceo di Lamborghini, con la Revuelto, la supersportiva ibrida della casa di Sant'Agata Bolognese.



A CIELO APERTO

LE PROPOSTE PER GLI SPAZI ESTERNI SONO STATE PROTAGONISTE DEL SALONE DEL MOBILE. ANCHE PER LE CUCINE CHE S'INTEGRANO CON LA NATURA. ECCO LE SOLUZIONI PIÙ SPETTACOLARI PER UNA CONVIVIALITÀ DA VIVERE EN PLEIN AIR

DI ALESSANDRA ORISTANO

ALLA 62ª EDIZIONE del Salone del Mobile. Milano grande protagonista è stata la biennale Euro Cucina FTK, Technology for the Kitchen. È un ambiente della casa da vivere sempre più en plein air nella bella stagione, conviviale, libero da confini per una connessione fluida tra interno ed esterno, tra spazio intimo e condiviso con la natura e la luce. Ecco le proposte più belle scelte da *Gentleman* tra le cucine da esterno. La **K6 Outdoor di Boffi** possiede tutte le caratteristiche per funzionare all'aperto, in zone coperte dall'esposizione diretta alle intemperie. Il monoblocco indipendente, disponibile in Corian® o acciaio inox e progettato da Norbert Wagen, contiene tutti gli elementi necessari per cucinare racchiusi da un top scorrevole che, nella posizione a sbalzo, si trasforma in un'area snack e per il servizio del cibo. Un elemento d'arredo contemporaneo che svela un sistema di preparazione dei cibi tecnologico e moderno. La scelta di riscoprire il piacere della convivialità all'aperto rispecchia una sensibilità verso la natura: gli spazi sono accoglienti e gli arredi legati a un'etica sostenibile. La cucina per l'outdoor **Helios, disegnata da Vincent Van Duysen per Molteni**, conserva la maestria artigiana del made in Italy unita a tecnologie all'avanguardia con linee pulite, rigorose e un impatto

monolitico. «Convivialità e ricercatezza dei materiali sono le parole chiave che ho voluto attribuire a questa cucina outdoor. Un arredo dal sapore semplice ma strutturato, dove convivono funzionalità e raffinatezza», ha dichiarato il direttore creativo Vincent Van Duysen. La cucina oggi diventa luogo di sperimentazione e regno della tecnologia, applicata non solo in campo digitale ma soprattutto nella ricerca di materiali, finiture e soluzioni progettuali innovative. È intorno alla cucina che si creano legami e si

condividono momenti unici con amici e familiari. **Aran Cucine** ha presentato la sua prima proposta outdoor Girasole, abbracciando una filosofia green, e portando l'intimità e la socialità anche negli spazi esterni. Che sia una grigliata in giardino, un brunch sulla terrazza o una cena sotto le stelle, Girasole offre la libertà di condividere. È realizzata con materiali eco-sostenibili, come il telaio in alluminio riciclabile e il monoblocco rivestito in grès Terracotta, che richiama le tonalità della terra. Inoltre, la zona

In alto, Girasole di Aran Cucine ha struttura in alluminio, piano in teak, la zona operativa del monoblocco, rivestito in grès Terracotta, attrezzata con lavabo, piastra Teppanyaki e piano a induzione. Qui sopra, la cucina Tikal, firmata Nicola de Pellegrini per Talenti.





Da sinistra, una cucina da esterno in muratura con accessori Wolf e un barbecue a gas freestanding Wolf-Frigo 2000; Helios, disegnata da Vincent Van Duysen per Molteni e il monoblocco della linea Agher in tonalità terra di Siena di Fögher.

tempo. La struttura è realizzata in acciaio, zinco, magnesio e alluminio (Magnesit), con speciali verniciature per esterni adatte alle alte temperature. Il piano è materico, in lastre di grès dall'effetto cemento che, con la luce, evidenziano un arredo funzionale allo svolgimento di un rito. Le superfici diventano piani di appoggio e al contempo spazi dedicati ai pasti. Un must è il barbecue a gas freestanding di Wolf, distribuito da Frigo 2000, montato su un mobile in acciaio inox con ruote. Ha griglie ad alta precisione nella cottura e illuminazione alogena per grigliare anche di sera. Si può scegliere tra bruciatore da 7,3 kW a 7,5 kW e girarrosto con bruciatore a infrarossi, e abbinare due cassette scaldavivande e due frigoriferi.

L'azienda **Fögher** che, nel nome, s'ispira al focolare, l'anima antica della casa, ha esposto per la prima volta al Salone le sue cucine da esterno dagli elementi monoblocco come la serie Agher (acciaio), fino a soluzioni modulari come le composizioni Lares (larice). I modelli Agher e Lares sono stati realizzati dopo anni di studi in campo tecnologico. Tra tutte, l'installazione di sistemi brevettati quali Phobos® che assicurano l'isolamento termico; il brevetto per l'estrazione dei fumi che garantisce una cottura più salubre; infine, FireCore® per un'ottimale propagazione del calore sulla piastra e un elevato risparmio energetico. Le palette cromatiche della linea Agher vanno dal nero ossidiana al terra di Siena, dal bianco seta al salvia. **C**



operativa del monoblocco è attrezzata con lavabo a una vasca dotato di retraiabile, piastra Teppanyaki (30 cm) e piano cottura a induzione (30 cm). I dettagli fanno la differenza grazie alla soluzione intelligente che consente di nascondere il lavabo quando non in uso, suggerendo un'estetica essenziale. Ha il piano in legno teak, progettato per essere un ottimo supporto per disporre tutti gli utensili e le stoviglie in modo organizzato. Grazie alla sua versatilità e alla sua capacità di adattarsi a diversi ambienti ester-

ni, la struttura in alluminio nero opaco è attrezzata con ruote, per facilitarne lo spostamento, e la mensola è in alluminio nero opaco con led incorporato. Un connubio perfetto tra design e praticità. La cucina **Tikal**, firmata Nicola de Pellegrini, s'ispira alle piramidi a gradoni, le architetture di culto mesoamericane. La fusione di volumi regolari in appoggio tra loro e le grandi superfici piane vengono valorizzate dall'impiego di materiali eccellenti, scelti per garantire qualità delle prestazioni e solidità nel