

Tendenze outdoor

Caminetti, stufe, bracieri questione di design

di **Valentina Ferlazzo**

Trasferire all'esterno la stessa atmosfera che si respira tra le mura domestiche è uno dei trend della casa post-pandemica. E non fa differenza se si ha a disposizione una grande area verde, una veranda o un balconcino. In e out si mescolano fino a confondersi tant'è che l'outdoor diventa un intreccio di piccoli mondi: un luogo aperto ma intimo capace di ospitare esperienze quotidiane che si svolgono solitamente all'interno.

Spesso il filo conduttore che unisce e ravviva tutte queste attività è il fuoco. Bracieri e caminetti aiutano ad esempio a scaldare le serate mentre ci crogioliamo davanti al crepitio del fuoco per ammirare le stelle «e accontentano così l'esigenza di abitare senza che ci sia un confine tra interno ed esterno», afferma il designer Christophe Ployé, «il progettista è sempre pronto a raccogliere la sfida dei nostri desideri: l'evoluzione di questi oggetti è la risposta alla vita moderna». Ne è un esempio Bubble uno scenografico braciere a legna che il creativo francese ha disegnato per Focus; adatto a ogni spazio, grazie alle ruote si può spostare ovunque. E anche i fornelli migrano. Oggi infatti si sente la necessità di portare fuori perfino la cucina, il cuore della casa. Se fino a qualche tempo fa l'arte della preparazione del cibo *en plein air* era sinonimo del barbecue, oggi si affiancano soluzioni che non hanno nulla da invidiare alle classiche cucine indoor per soddisfare momenti conviviali oppure si declinano in postazioni di lavoro più funzionali a banchetti mordi e fuggi.

Non stupisce quindi che Progetto Fuoco abbia deciso di dedicare un focus della manifestazione al tema outdoor e garden. Il proget-

to prenderà vita grazie alla collaborazione con l'Aicg, l'Associazione italiana centri giardinaggio: «Saremo in fiera con circa 200 centri», racconta il presidente Stefano Donetti, «per testimoniare come l'emergenza sanitaria abbia accelerato una tendenza già in atto. Il desiderio di vivere una vita sempre più all'aria aperta da hobby sta diventando una necessità che oggi si traduce non solo con una cura più attenta di piante e fiori ma anche con la voglia di allestire uno spazio dedicato a bracieri, forni, cucine e stufe. Prodotti che di conseguenza stanno trovando maggiore posto nei nostri garden center, specialmente i barbecue». E proprio alla griglia la manifestazione di Verona dedica un seminario (alle ore 10 del 6 maggio al padiglione 4), per fare chiarezza insieme al Laboratorio analisi biocombustibili dell'Università di Padova sull'importanza della qualità della carbonella, spesso sottovalutata. Tra i relatori anche Palazzetti: «Portiamo la nostra esperienza in merito alla cottura outdoor sviluppata con il brand Palazzetti in Giardino», spiega il direttore marketing Chiara Palazzetti, «l'azienda che sviluppa e produce barbecue che fanno della modularità, dei materiali e del design i propri punti di forza».

L'attenzione all'estetica è infatti un altro elemento imprescindibile. Ormai scegliere stufa, caminetto o caldaia è anche una questione di design. Ecco perché Progetto Fuoco ha in programma un approfondimento su questo tema con "Prize X 2021", il premio realizzato in partnership con il blog *Fire Observer* | Danilo Premoli che festeggia dieci anni. La premiazione è prevista il 4 maggio, ore 15.30.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

