



## LE NUOVE FRONTIERE DELL'OUTDOOR KITCHEN TRA DESIGN ED ESCLUSIVI BREVETTI ITALIANI

Dalla A di affumicatrice alla Z di zest. Arriva al Brixia Forum di Brescia **BBQ Expo, la prima edizione della fiera italiana dedicata all'affascinante mondo del barbecue** e alle sue infinite sfaccettature. All'interno di Cosmogarden – **in programma dal 5 all'8 aprile** – ci si potrà immergere in un'area totalmente dedicata ai dispositivi e agli accessori per cucinare all'aria aperta, con espositori provenienti da ogni parte del mondo e qualificati professionisti del settore.

Tra kamado e griglie roventi, molti italiani negli ultimi anni sono diventati dei veri e propri Bbq-lovers: da un sondaggio emerge infatti che **l'88% possiede almeno un barbecue e il 75% non rinuncia a grigliare anche d'inverno.**

Ma oggi l'outdoor kitchen va oltre le griglie e la carbonella, specchiandosi nella novità brevettata da Fuori Uncovered Life, azienda con show room a Desenzano del Garda: un prodotto versatile, che permette l'uso in esterno di una cucina domestica, ma con materiali innovativi. A spiegarlo è il **designer Dario Selleri.**

*“La cucina Fuori presenta una struttura innovativa e viene prodotta con un materiale particolare, derivante dal settore della ricerca nautica: Pvc espanso accoppiato ad alluminio, garantendo resistenza ad acqua e calore, da più 60 a meno 20 gradi. La lavorazione in folding permette la realizzazione di un mobile senza giunte, che potrebbero dare problemi sul lungo periodo e dilatazioni dovute proprio agli sbalzi di temperatura”.*

Una cucina all'apparenza molto minimale, ma con caratteristiche uniche, che permette una modularità indispensabile per la composizione in blocchi come una cucina di casa. *“Nello specifico del brevetto, - prosegue il Designer Selleri - sul monoblocco scorre un carrello che permette la copertura del piano di lavoro, per garantire durata e protezione, mentre quando è aperto si trasforma in tavolo”.*

### **Perché una cucina da esterno?**

*“L'interesse verso l'outdoor è sempre più crescente. Ed è per questo che abbiamo pensato ad un prodotto che ci potesse differenziare. Volevamo creare una cucina di design, raffinata. E «Fuori» è una cucina vera (addirittura con frigorifero) portata nel mondo outdoor”.*

### **Testori Comunicazione**

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

[www.ufficiostampa.milano.mi.it](http://www.ufficiostampa.milano.mi.it)

[press@testoricomunicazione.it](mailto:press@testoricomunicazione.it)



Dall'idea di Ilario Botturi, titolare dell'omonimo vivaio di Lonato, arriva invece Round Fire, il barbecue del futuro. La struttura ad anfiteatro ha un "cuore" centrale progettato per la cottura dei cibi. Niente di meglio per una serata all'aperto, in compagnia degli amici.

*"La seduta, realizzata in Eps, include un sistema di resistenze a bassa tensione che permettono di riscaldare schienale, seduta e pavimento, garantendo confort in ogni stagione – spiega Botturi -. La rifinitura in resina e la vasta gamma di colori si adatta perfettamente ad ogni stile di giardino. Il braciere centrale, disponibile sia a legna che a gas, scalda una piastra di acciaio inossidabile che permette di cucinare direttamente al tavolo".*

Un'idea esportata dagli USA dove il barbecue trova radici da molto tempo, un modo per stare insieme, visto spesso anche nei film, è sicuramente il cuocere i marshmallows da qui la progettazione del «Round Fire» che verrà presentato in anteprima mondiale alla prima edizione di BBQ Expo.

### **Come integrare un prodotto innovativo ad uno spazio green?**

*"Ci saranno due stand. In quello interno, di 240 metri quadrati, il Round Fire, solo riscaldato ma spento per motivi di sicurezza, sarà circondato da un bosco di aceri giapponesi rossi e verdi: un colpo d'occhio straordinario. All'esterno sarà invece possibile accendere il Round Fire, e chi vuole potrà anche provare a cucinare".*

A BBQ Expo i visitatori potranno anche acquistare direttamente i prodotti, scoprire i segreti dei migliori Pit Master con eventi e showcooking, assaggiare prelibatezze preparate dai migliori maestri della griglia. Un'esperienza indimenticabile, con un'area food letteralmente da leccarsi le dita.

SITO: <https://bbqexpo.it/>

**AREA FIERA** è una Expo Organiser nata nel 2008, da sempre con vocazione fieristica ha instaurato sin dai primi anni importanti relazioni con enti nazionali ed internazionali. Ha ideato e creato importanti marchi fieristici curandone l'intera organizzazione ed attualmente ha in portfolio oltre 1400 aziende attive. Oggi è composta da un team di professionisti in grado di ideare e lanciare nuovi brand, sviluppare campagne adv, fornire consulenza economica per creazione di eventi di grandi dimensioni.

**Testori Comunicazione**  
Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano  
Tel. 02 4390230  
[www.ufficiostampa.milano.mi.it](http://www.ufficiostampa.milano.mi.it)  
[press@testoricomunicazione.it](mailto:press@testoricomunicazione.it)