



## **IL FUTURO E' SERVITO** *Salviamo la Terra. Cominciando dalla cucina.*

*Da S+ - di Valeria Saltari*

C'era una volta la cucina economica, l'antenata di forni e fornelli. A giudicare dalle ultime trovate in fatto di elettrodomestici, che rendono il focolare un ambiente a limite del fantascientifico, sembrano passati anni luce. Eppure in futuro la cucina sarà ancora più economica, facendoci risparmiare in energia, materie e tempo, ma anche in spazio.

### **L'ANTIPASTO: INTELLIGENZA ARTIFICIALE**

Mai come negli ultimi anni, infatti, le innovazioni tecniche hanno contagiato gli elettrodomestici, migliorandone le prestazioni. Come i dispositivi di comando che riducono al minimo l'intervento umano, quali la tecnologia Sesto Senso di Whirlpool.

O prodotti come la nuova cappa Imago Plus di Faber, ideale per chef poco esperti. Dotata di schermo Lcd, ricettario e porta usb integrati, permette anche di videochiamare. Per arrivare allo sportello a trasparenza comandato dai frigoriferi firmati Pininfarina di Gorenje, per guardare all'interno senza intaccare la temperatura di conservazione.

### **IL PIATTO FORTE: RISPARMIO ENERGETICO**

Ma, soprattutto, la nuova cucina si muove verso il rispetto dell'ambiente e l'efficienza energetica. "I prodotti oggi immessi sul mercato sono in grado di sfruttare al massimo l'energia di alimentazione, portando a un risparmio del 70% rispetto a quelli di 10 anni fa", spiega Silvio Corrias, direttore Innovazione e tecnologia di Indesit Company. E proprio il gruppo Indesit, alla recente edizione di Eurocucina 2008, ha presentato cinque avveniristici prototipi. Tra questi il frigocongelatore Coolbricks. "Con questo progetto, composto da blocchi separati, abbiamo introdotto un nuovo concetto di efficienza, cioè la possibilità di utilizzare solo le parti del prodotto necessarie, disattivando quelle che non servono". Whirlpool, invece, ha lanciato Greenkitchen, che è "un sistema di connessione tra elettrodomestici che farà risparmiare fino al 70% di energia, riutilizzando in modo intelligente l'acqua di lavaggio, il vapore di cottura, il freddo e il caldo del frigorifero, facendo della cucina un microcosmo eco-sostenibile", precisa Alessandro Finetto, direttore europeo del settore del Design.

Nella medesima direzione vanno anche i progetti finalisti dell'Electrolux Design Lab 2007. Come pure Washer di Tatjana Voronova: si tratta di un lavabo rotante con lavastoviglie che utilizza acqua degassificata: pulisce senza detersivo. E, sempre dalla stessa azienda, anche il tritarifiuti Ego 23000 X che riduce il volume del materiale organico addirittura dell'80% e crea una pasta riutilizzabile per fertilizzare i terreni.