

01 settembre 2015

Pagg. 88-90

CASA & LIMA

TENDENZE

Il futuro è in cucina

Nuovi materiali e tecnologie. Il mercato delle cucine guarda al futuro e offre soluzioni adatte a qualsiasi necessità dei clienti, anche i più esigenti

► CLAUDIO MOLTANI

Il combinato disposto fra materiali innovativi, elettrodomestici e tecnologie di ultima generazione ci consegna un ambiente cucina che è probabilmente il luogo più ecosostenibile dell'intera abitazione. Con qualche sorpresa, visto che alcune di queste idee erano già realizzate molto tempo fa.

La cucina del 2025

Un buon punto di partenza per tentare di definire come sarà la cucina del prossimo futuro sono i Concept Kitchen che Ikea ha recentemente presentato a Milano: idee, spunti, visioni che la multinazionale svedese ha però intenzione di concretizzare entro i prossimi dieci anni. Fra questi, vi è un prototipo di sistema di recupero e riciclaggio dei rifiuti organici e dell'acqua che permetterà, finalmente, di utilizzare le acque grigie per lavastoviglie e wc; un piano di cottura a induzione che, al

contempo, è anche bilancia, tavolo da pranzo e piano di lavoro che sa riconoscere gli alimenti che vi vengono appoggiati (il tavolo interattivo "legge" il peso, le vitamine, le fibre di ogni singolo alimento, e suggerisce ricette per la preparazione ottimale degli stessi); e, infine, la dispensa composta da contenitori autorefrigeranti, per buona parte tecnologicamente avanzati (possono infatti essere impostati in base all'alimento che debbono conservare) in parte presi pari pari dalla tradizione, visto che si utilizza un materiale come la terracotta, già ben conosciuto per le sue proprietà naturalmente isolanti e refrigeranti. Il punto di partenza di Ikea è che la maggior parte della popolazione abiterà in grandi città, con case più piccole, ma sempre più interconnesse, con meno tempo a disposizione e con spazi che si adatteranno

01 settembre 2015

Pagg. 88-90

CASA & LIMA



sempre meglio alle nuove esigenze. In questo contesto, la cucina assumerà un ruolo rilevante per favorire la socializzazione di nuclei familiari sempre più "aperti", eliminando tutte quelle barriere che, oggi, possono ancora fortemente ridurre la creatività delle persone alle prese con pentole e forneli.

Prodotti tecnologici in cucina

Ma che la cucina sia un territorio per il quale realizzare prodotti di altissima tecnologia, che sanno risparmiare sui propri consumi e che contemporaneamente permettono all'utilizzatore di risparmiare sui tempi, è ormai un dato acquisito. Alcuni di questi prodotti arrivano da un'altra multinazionale, Whirlpool, e dal suo marchio KitchenAid: il frigorifero Supreme No Frost, ad esempio, è probabilmente quanto di più avanzato oggi la tecnologia permetta per la conservazione nel freddo non industriale. Questo frigo (ovviamente in Classe A+++), racchiude due diverse tecnologie by Whirlpool (il Fresh Control e il Total No Frost), una per il frigo e l'altra per il congelatore, capaci di creare per ciascuna zona l'ambiente ideale alla conservazione dei cibi evitando gli... effetti collaterali della brina. I due sistemi agiscono indipendentemente l'uno dall'altro (contrariamente ad un tradizionale modello No Frost) e, consentendo la distribuzione ideale della temperatura, con consumi ancor più ridotti, permettono anche di avere una umidità controllata per un prolungamento della conservazione degli alimenti. KitchenAid si occupa, prevalentemente, di piccoli elettrodomestici: l'ultimo nato è il Cook Processor Artisan, che se pur rientra nella categoria dei "piccoli" in pratica è un robot che può fare

letteralmente di tutto: bollire, friggere, cuocere a vapore, stufare, impastare, tritare, frullare, fare il pane, emulsionare, montare, mescolare... e anche qui, con consumi elettrici ridotti e controllati. Altra rivoluzione riguarda le modalità di cottura e conservazione degli alimenti, con la modalità sottovuoto. La grande novità (premiata con il Compasso d'Oro per l'insieme di caratteristiche di design e funzionalità) arriva dalla Tre Spade ed è la valvola sottovuoto Takaje Vacuum Seal. Questa Takaje (che non è un nome giapponese ma piemontese, e che significa "ce l'abbiamo fatta") consiste in una valvola in gomma e carbonio che permette di trasformare qualunque recipiente di vetro, nuovo o già utilizzato, in un contenitore per il sottovuoto, con una semplicissima operazione. In questo modo, oltre a riutilizzare i contenitori in vetro, si allungano da 3 a 5 volte i tempi di conservazione degli alimenti, con buona pace del portafoglio familiare. Per quanto riguarda odori e fumi, in passato più che presenti in cucina, oggi qualsiasi tipo di cappa aspirante è un vero gioiello in grado non solo di aspirare ma anche di profumare e, in qualche caso, climatizzare, tutta la zona cucina. E la tecnica di estrazione perimetrale dell'aria ormai è di utilizzo comune; forse non tutti sanno che questa tecnologia è stata brevettata da un'azienda tedesca, la



01 settembre 2015

Pagg. 88-90

CASA & LIMA



**VALVOLA SOTTOVUOTO
TAKAJE**

Novy, di cui una delle ultime proposte è la Maxi Pure Line, che adotta un sistema che permette il facile smontaggio e la pulizia dei filtri.

Materiali innovativi

Dopo la breve panoramica sugli elettrodomestici, passiamo agli altri protagonisti, ovvero i materiali. Qui, la ricerca, e le tecnologie di estrazione e lavorazione, hanno permesso la nascita, negli ultimi anni, di una serie continuamente innovata di "solid surface", o di cosiddetti "nuovi materiali", che stanno scalzando il terreno ai precursori, Corian di DuPont su tutti. E qui gli italiani e, forse, gli spagnoli, forti di una leadership che affonda le sue radici nelle miniere di marmo, hanno sicuramente molto da offrire ai mercati e, in ultima analisi, all'utilizzatore finale. Ad esempio, con il Fenix, prodotto da Arpa, un materiale nanotech a

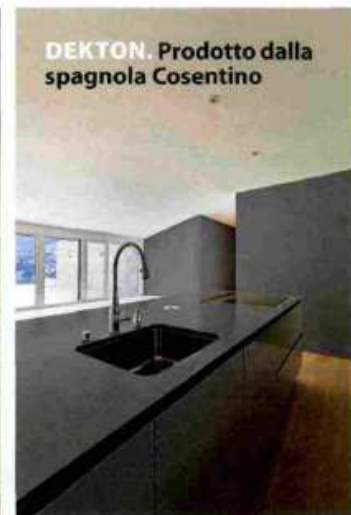
base di resine che, grazie ad un trattamento nanotecnologico irreversibile, rende la superficie estremamente compatta e idrorepellente, resistente ai graffi e, essendo intrinsecamente antibatterica, perfettamente utilizzabile in cucina. O con le grandi lastre da 1600x3200 mm prodotte dal Laminam inizialmente per l'utilizzo in architettura ma che si stanno dimostrando altrettanto efficaci per la realizzazione dei piani di lavoro cucina. Grazie all'utilizzo dalla nuova linea di produzione con sistema di pressatura Gea, la serie 1600x3200 si diversifica in dieci colori ispirati a elementi come cemento, marmo, legno pregiato e ferro ossidato; o, ancora, con il Lapitec (ne vediamo un esempio nella cucina Viva proposta da Maistri), o con il Dekton prodotto dalla spagnola Cosentino, una miscela di materie prime utilizzate nella produzione di vetro, porcellana e superfici in quarzo, materiale ultracompatto che viene realizzato con una tecnologia di sinterizzazione delle particelle. E quando questo materiale ancora non c'è, o se esiste viene impiegato in altri ambienti, ecco che qualcuno scopre come sfruttarlo anche in cucina: è il caso di Ceramica Althea, che fino ad oggi realizzava i suoi piatti doccia con il Plus-Ton, un materiale che viene fuso a oltre 1.250 °C e che è completamente riciclabile, antigraffio, antimacchia e antibatterico, e che sta studiando come introdurre questo procedimento, brevettato a livello mondiale, anche per la realizzazione dei piani di lavoro cucina. ◀



VIVA. Proposta da Maistri



**LAMINAM. Lastre
da 1600x3200 mm**



**DEKTON. Prodotto dalla
spagnola Cosentino**