

ABI
TARE

Traslucida o in movimento. Tecnologica e ecologica. Le abitazioni si trasformano. E in Ticino arriva la "domotica"



"FIREPLACE" DI WHIRLPOOL
La cappa che migliora la qualità dell'aria diffondendo aromi e profumi mentre la cottura avviene attraverso il calore trasmesso dai sensori luminosi. Un fuoco che non scalda e che non emette né fumi né odori.



"TAPPAN YAKI" DI SIEMENS
È la piastra in vetroceramica per certi tipi di cottura capace di regolare continuamente la temperatura da 160° a 240° gradi.

La casa del futuro è trasparente e scorrevole



"FRESCO" DI IRINOX
L'abbattitore di temperatura è grande quanto un microonde, ma congela e scongela i cibi senza che perdano gusto e qualità.

Interamente in vetro, "Lake Lugano House" è la dimora dei sogni

CAROLINA CENNI

È adagiata sulle sponde del Lago di Lugano. La vista da lì è splendida. Per godere del panorama, la villa del futuro è stata realizzata solo con pareti di vetro. Si chiama «Lake Lugano House» ed è quasi totalmente trasparente. La dimora dei sogni sorge a Brusino Arsizio e si affaccia sul Ceresio e su Morcote. È composta da due piani: quello superiore è realizzato interamente in vetro con angoli smussati e curvi e accoglie la cucina, la sala da

ed inverno facendo passare i raggi del sole". Insomma, sembra essere la casa che tutti sognano di costruirsi. Magari, l'unica cosa che ci blocca è l'aspetto economico: "In realtà non è così esosa come si potrebbe credere - prosegue Jacopo Mascheroni -. La struttura è in cemento armato come d'abitudine in Ticino, quindi l'unica particolarità è il padiglione in vetro. Il costo complessivo non è assolutamente esagerato". Bè, non si riesce a proprio a trovarle un difetto. Infatti, persino tutte quelle trasparenze non possono esserlo visto che: "C'è un sistema in-terno di tende motorizzate - conclude l'architetto -. Basta

schacciare un bottone per far calare una tenda-rollo che protegge la privacy".

E dopo la casa trasparente, nasce anche la "sliding house": la casa scorrevole. I volumi si moltiplicano grazie ad un'abitazione ariosa, ecologica e mutevole. L'idea è venuta ai proprietari desiderosi di vivere in armonia con la natura della campagna inglese abitando in uno spazio in continuo divenire che rispondesse al variare delle stagioni e delle condizioni meteorologiche. In sei minuti la casa scorrevole raddoppia le proprie dimensioni grazie a quattro piccoli motori elettrici che fanno scivolare via si-

Si trova a Brusino Arsizio e si affaccia sul Ceresio e su Morcote. È composta da due piani ed è "sostenibile"

pranzo e il soggiorno, mentre al livello inferiore si trovano le camere da letto, i servizi ed il garage. Anche le camere hanno una bellissima parete trasparente affacciata sul lago ed entrambi i livelli si relazionano con gli spazi aperti. Ma non è tutto. Grande attenzione è stata dedicata al rispetto dell'ambiente: "La villa presenta molti aspetti di sostenibilità - spiega al Caffè Jacopo Mascheroni, l'architetto dello studio JM Architecture che ha realizzato la dimora -. Tra i principali ci sono la mancanza di emissioni per via dell'assenza del gas, dato che tutto l'impianto è elettrico. Recuperiamo l'acqua piovana per l'irrigazione del giardino. Il 60% della casa si trova sotto un tetto-giardino e questo fa sì che la temperatura si mantenga mite con minori sprechi in fatto di riscaldamento e climatizzazione. In più c'è un sistema di ombreggiamento naturale grazie agli alberi caducifogli che riesce a rinfrescare in primavera ed estate e, invece, riscalda in autunno



I robot cambieranno il nostro modo di vivere gli appartamenti. E con gli smartphone potremo controllarli

lenziosamente 20 tonnellate di guscio-copertura. Ville realizzate in vetro con angoli smussati e curvi e strutture scorrevoli, robot che cambieranno il nostro modo di vivere la casa e smartphone che ci permettono di controllare in diretta cosa sta succedendo a casa anche se siamo dall'altra parte del mondo. Arriva la "domotica", la sovrappiù ricerca tecnologica applicata all'abitazione. Siete partiti in vacanza e avete bisogno di annaffiare le piante? Non vi ricordate dove avete messo le chiavi? Nessun problema, basta l'iride della pupilla o l'impronta digitale registrata sul telefonino per aprire la porta di casa o sfoderare il pollice verde. Così, il proprietario potrà avere sott'occhio l'intera abitazione attraverso il cellulare, l'iPad o qualsiasi strumento scelto. Si può essere ovunque e interagire con la propria casa come se ci si trovasse dentro. La casa del futuro non è più fantascienza, ma quella della porta accanto. ccenni@caffe.h



"BETTY BOSSI"
L'applicazione per iPhone della nostra Betty Bossi propone tantissime ricette dolci e salate e preziosi consigli di cucina.



"20 MINUTE MEALS"
Si tratta dell'App del celebre e giovane chef britannico Jamie Oliver. È ricca di spunti per cucinare piatti in venti minuti al massimo.

LA
CUC
INA

Nascono nuovi elettrodomestici per risparmiare tempo ed energia

La rivoluzione passa anche da forni e piastre

In cucina arriva la tecnologia verde. Nasce una nuova generazione di elettrodomestici per risparmiare tempo ed energia con un occhio all'ambiente. D'ora in poi ai fornelli la tradizione si mescolerà con il futuro. Come? Con "Fireplace" di Whirlpool, la cappa che migliora la qualità dell'aria diffondendo aromi e profumi mentre la cottura avviene attraverso il calore trasmesso dai sensori luminosi. Un fuoco che non scalda e che non emette né fumi né odori. "Col passare degli anni la tecnologia ha fatto passi da gigante e la cucina non è certo da meno - racconta Lorenzo Albrici, chef del Ristorante Locando Orico di Bellinzona -. Sono stati creati apparecchi che migliorano la cottura degli alimenti riducendo persino i tempi. Adesso i forni si programmano e si fanno lavorare di notte guadagnando tempo e risparmiando sull'elettricità. In questo modo si è anche molti meno in cucina". Ma non manca neanche la piastra "Tappan Yaki" di Siemens in vetroceramica capace di regolare continuamente

la temperatura da 160° a 240° gradi con step di 10° gradi. Così come l'abbattitore di temperatura "Fresco" di Inox. Ad una prima rapida occhiata sembra un microonde, in realtà si tratta di un elettrodomestico nato per la cucina professionale che aiuta a cuocere, abbattere la temperatura in tempi rapidi, congela e scongela i cibi senza che perdano in gusto e qualità. E poi c'è il più "comune" forno a vapore: un tipo di forno che offre persino cotture combinate con il vapore. Propone una cucina sana e naturale con un risparmio di tempo che si aggira attorno al 40 - 50% rispetto alla cottura tradizionale. "Sono state fatte sicuramente delle notevoli migliorie - conclude Albrici -. L'aria della cucina è molto più vivibile grazie alle cappe che aspirano i fumi e buttan fuori aria fresca. Ma bisogna fare attenzione, perché questi macchinari hanno costi stratosferici e anche perché si rischia di non essere più capaci di cucinare senza questi aiuti. Si perde sensibilità e penso che sia giusto trovare un compromesso razionale".

LE
APP

Grazie alle nuove tecnologie persino stare ai fornelli diventa "easy"

Così le applicazioni ci aiutano a cucinare

La cucina si fa tecnologica grazie anche alle numerose applicazioni che sorgono per iPhone, iPad, smartphone e tablet. In principio fu quella del celebre chef inglese Jamie Oliver "20 Minute Meals" che proponeva piatti da cucinare in non più di 20 minuti. Un successone. Da lì in poi ne sono state create tantissime: ricettari, abbinamenti cibo-vino, convertitori di misure, liste della spesa e via dicendo. La bandiera nostrana è tenuta alta dalla mitica Betty Bossi. Con questa App potrete avere sullo schermo del vostro telefonino tutte le sue golose ricette dolci e salate assieme a preziosi consigli. Una delle più gettonate è sicuramente "La Cucina del Corriere della Sera" che nasce dall'omonima rivista mensile. Propone tantissime ricette di difficoltà diverse a seconda di quanti ospiti si hanno a cena. Inoltre è dotata di una completa lista dei vini e di un piccolo dizionario gastronomico. Se, invece, siete degli inguaribili romantici e la vostra bibbia di riferi-

mento in cucina è "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" del buon vecchio Pellegrino Artusi, niente paura. C'è persino la sua App! Ben 720 ricette tratte dal libro più famoso della cucina italiana. I piatti sono catalogati per ingredienti e categorie e si possono memorizzare nella sezione preferiti. Ma non è solo questione di ricette. Infatti, l'App Store e l'Android Market pullulano di applicazioni che ti aiutano a fare la spesa. Meno stress e più divertimento. I principali supermercati rossocrociati hanno una vasta gamma di applicazioni per soddisfare i più vari bisogni dei loro clienti: spesa, ricette, viaggi, aggiornamenti sulle offerte e le raccolte punti. Se invece siete amanti delle liste della spesa, l'App migliore è sicuramente "Remember The Milk". Un nome, un perché. Se mentre siete a lavoro vi viene in mente che dovete acquistare pane e latte prima di rientrare a casa, ma avete paura di dimenticarvelo, questa applicazione fa al caso vostro. Potete assegnare, etichette, scadenze e persino depennare!