

Qualche mese fa, per un *black out* nel mio quartiere, siamo rimasti senza corrente per circa 12 ore. Nulla di grave, se non per qualche problema con il frigorifero e il congelatore. Mi sono chiesto come riuscivano a vivere i nostri nonni in passato senza il frigorifero. In casa può mancare il condizionatore, possono non esserci il forno, la lavatrice, l'aspirapolvere, ma il frigorifero... No, questo assolutamente non può mancare!

Invece, sembrerebbe che il colosso dell'arredo Ikea stia sperimentando una cucina del futuro senza il frigo. Si parla del 2025. L'azienda svedese al Design Week di Milano ha presentato una serie di proposte per l'eliminazione del frigorifero dalle case del prossimo decennio attraverso la coniazione di vecchie usanze e tecnologie all'avanguardia. Nell'agosto 2013 Ikea ha invitato gli studenti della scuola di design industriale dell'Università di Lund (Svezia) e quelli dell'Università della Tecnologia di Eindhoven (Paesi Bassi) a rispondere alle seguenti domande: come sarà lo scenario alimentare nel 2025? Saremo in grado di aiutare le persone a condurre uno stile di vita più sano e sostenibile? Dal lavoro di questo team è nato il progetto Concept Kitchen 2025, una cucina con una "dispensa moderna", con scaffali di legno che contengono sensori

La cucina del futuro è senza frigo

Una serie di proposte per la refrigerazione dei cibi nel progetto Concept Kitchen 2025 di Ikea



Nel progetto Ikea spunta anche il tavolo "intelligente", che suggerisce ricette e guida come prepararle, grazie alla realtà aumentata con un piano interattivo e connesso.

nascosti e tecnologia di raffreddamento a induzione intelligente. I prodotti deperibili come uova e frutta sono disposti a portata di mano o in barattoli di vetro dal fondo in una lega inossidabile di acciaio-gadolino magnetico. Alimenti meno deperibili come patate, aglio e carote, possono

essere riposti in contenitori di terracotta, così come facevano i nostri nonni, oppure si può usare la tecnica Zeer, un sistema molto efficace per il raffreddamento e la conservazione degli ortaggi, valido anche per oltre venti giorni. In pratica è una costruzione di un vaso d'argilla posto in un

vaso di terracotta più grande ripieno di uno strato di sabbia umida. A copertura, un panno appena bagnato.

Insomma, niente più frigoriferi energivori. A meno che la tecnologia non ci aiuti a cambiare le nostre abitudini alimentari. Vi immaginate un drone che aiuti il coltivatore nel portare al cliente la spesa? Pura fantascienza? Lo scopriremo... nel futuro. ■