LA SMART KITCHEN DI SNAIDERO

La cucina parlerà con te Tecnologia tra i fornelli

di Paola Caruso

Se qualcuno dirà «sto dialogando con il frigorifero» non bisognerà prenderlo per matto. Dal prossimo anno entrerà in produzione una cucina smart del Gruppo Snaidero, in grado «comunicare» con un utente per dare informazioni: dagli ingredienti in dispensa (con relativa scadenza e segnale di esaurimento scorta) alla presenza di odori, fumo e gas, fino al consumo energetico in tempo reale. Senza dimenticare i segnali di allarme.
Se si rompe il rubinetto dell'acqua, la cucina avvisa e chiude il sistema di erogazione. Se c'è odore di fritto, entra in funzione la cappa aspirante e il sistema di ionizzazione per purificare l'aria. Se qualcuno lascia il fornello acceso, la cucina si accorge che non c'è nessuno e lo spegne. Sensori, automazione e software con nuove app (tipo tablet) rappresentano il cuore di questo ambiente domestico hi-tech, ancora in fase di prototipo (in mostra nello showroom Snaidero di Milano durante il Salone). La cucina intelligente è il risultato del progetto di ricerca LAK (Living for All Kitchen), in piedi da circa tre anni, cofinanziato dalla Regione Friuli Venezia Giulia con fondi europei, a cui partecipano tre imprese (Sipro, Teletronica e Mediastudio), guidate dall'azienda Snaidero Rino, con l'Università di Udine, la Rino Snaidero Scientific Foundation, Friuli Innovazione e Area Science Park. «La tecnologia e l'informatica hanno già invaso alcuni settori, come l'automotive, e per la prima volta entrano in cucina, portando soluzioni personalizzabili e una serie di vantaggi: comfort, sicurezza, risparmio energetico e molto altro» spiega Edi Snaidero, presidente e ceo del Gruppo nonché seconda generazione della famiglia. Non si tratta solo di domotica, ma di integrazione tra hardware e software con una vasta rete di sensori. Basta uno smartphone o un tablet (integrato o meno) per gestire il tutto. Le maggiori novità? Le interfacce utente-monitor touch-screen, per le informazioni al volo. «Per fare un esempio, se una sera non so che cosa preparare per cena, chiedo aiuto al sistema che mi suggerisce una ricetta in base agli alimenti presenti nella dispensa — commenta Andrea Tonello, professore aggregato di sistemi di telecomunicazioni all'Università di Udine — Oppure se ho voglia di preparare la pasta: con il comando vocale *pasta*, o scrivendo sul monitor, si apre e si abbassa il pensile della pasta». L'insieme di tecnologie è studiato per un accesso facile e veloce, anche da chi è poco pratico d'informatica. Inoltre, il sistema è collegato online, per cui in futuro potrà ordinare automaticamente gli ingredienti mancanti al supermercato.

Avanguardia La Smart Kitchen è ancora un prototipo

Ma forse il fiore all'occhiello del progetto LAK è l'apparato di riconoscimento facciale. «Una microcamera memorizza i volti — precisa Snaidero — e distingue chi può avere accesso a determinate aree e chi no: così quando la struttura visualizza un bambino, non gli permette di avvicinarsi alle zone a rischio o di aprire gli sportelli che contengono medicine e sostanze pericolose». Non meno importante è l'interfaccia capace di gestire i consumi energetici. «In tempo reale posso sapere quanta corrente elettrica sto consumando e decidere di spegnere qualcosa» aggiunge il presidente. Alcune innovazioni sono disponibili da subito. Per altre ci vorrà tempo. L'idea alla base è semplice: migliorare la vita tra i fornelli, stimolandola con le app. E la cucina è più divertente.

@paolacars

© RIPRODUZIONE RISERVATA