

Robot e fornelli hi-tech: è la cucina del futuro

Si chiama Lak ed è un progetto avviato in sinergia fra imprese, Università di Udine e Regione Fvg

La cucina del futuro? Sempre più intelligente. Si chiama Lak- Living for All Kitchen il progetto di ricerca industriale cui hanno lavorato alcune imprese del Friuli Venezia Giulia, guidate da Snaidero Rino Spa, con l'Università di Udine, il centro di trasferimento tecnologico Friuli Innovazione e Area Science Park, con l'intento di creare un ambiente domestico attrezzato in grado di rispondere alle esigenze di tutti. Una cucina vivibile e confortevole in cui in particolare anziani e persone con disabilità possano muoversi con facilità e in sicurezza.

Cofinanziato dalla Regione Friuli Venezia Giulia nell'ambito del Programma operativo regionale del Fondo europeo

di sviluppo regionale 2007-2013, il progetto propone in sostanza un nuovo "concept" di cucina che integra tecnologie domotiche e servizi innovativi per controllare, anche a distanza, le funzionalità della cucina, che è il cuore delle nostre case, ma forse il più rischioso. Si tratta infatti di una cucina dotata di sistemi di interazione audio/video, interfacce touchscreen e sistemi di automazione per l'apertura di pensili e ante, grazie a semplici comandi vocali, che si prefigge di migliorare la qualità della vita delle persone ricorrendo all'uso delle nuove tecnologie che, se opportunamente integrate tra loro, possono essere complici importanti nella gestione della sicu-

rezza domestica e del risparmio energetico. Sensori e software consentono, infatti, di tenere sotto controllo le perdite di acqua e gas, i consumi energetici, la qualità dell'aria, umidità, temperatura, cattivi odori, e i sistemi di illuminazione, riducendo così gli incidenti domestici che spesso coinvolgono anziani soli con problemi di mobilità e orientamento.

«Proprio partendo dall'analisi dei bisogni e delle aspettative delle persone anziane che cominciano ad avere problemi di tipo cognitivo e di orientamento, e applicando logiche di progettazione tipiche del "design-for-all", ovvero rispettose delle specificità di ciascun individuo, abbiamo studiato

soluzioni innovative per migliorare gli standard di qualità della vita in casa in termini di sicurezza, comfort e risparmio energetico» spiega Felice Pietro Fanizza, direttore della Fondazione Snaidero. «La domotica, unita alle telecomunicazioni – aggiunge – consente inoltre non solo un utilizzo più sicuro e comodo della cucina, ma anche l'attivazione automatica di sistemi di interazione audio/video per tenersi in contatto con i familiari e con la rete di assistenza sociale e sanitaria».

Al momento è stato sviluppato un prototipo che integra una diffusa rete di sensori, prese intelligenti e interfacce domotiche e di telecomunicazione, collegate tra loro attraverso

una piattaforma innovativa. Prototipo che «che potrà essere ingegnerizzato in futuro» e continua a essere testato, anche su un campione di utenti finali, per definire quelle che saranno le caratteristiche e le funzionalità finali della cucina Lak. «Lak – conclude Fanizza – è un esempio concreto di collaborazione tra ricerca e impresa che mira al miglioramento del benessere degli utenti finali e anche alla creazione di nuove occasioni di crescita per la comunità imprenditoriale e scientifica del territorio. Fondamentale per il progetto è stata la collaborazione, interdisciplinare, tra aziende, centri di ricerca e i due poli tecnologici del Friuli Venezia Giulia».

Simona Regina