

ambiente **cucina**

TREND LIVING STYLE

SPECIALE

DETTAGLI DI ECCELLENZA
DETAILS OF EXCELLENCE

LAVELLI IN EVOLUZIONE SINKS IN EVOLUTION

SU MISURA PER IL PIANETA

Il prodotto diventa occasione e stimolo per migliorare tutta l'impresa. Con Oreadi abbiamo dato come punto di partenza l'impiego di materiali riciclati e riciclabili e abbiamo innescato una ricerca molto innovativa lavorando sul risparmio dell'acqua di cui in cucina si fa sempre grande uso. Con l'Università di Tor Vergata a Roma abbiamo messo a punto un meccanismo che "legge" la qualità dell'acqua usata e la scarica o la immagazzina in un serbatoio perché possa essere riutilizzata per usi collaterali, dall'irrigazione dell'orto alla nebulizzazione delle piante domestiche, all'umidificazione delle sabbie del nostro refrigeratore naturale.

L'innovazione incide molto sul prezzo del prodotto?

Sì, più mi avvicino all'ecodesign, più mi rendo conto che è costoso per chi lo produce e per chi lo acquista.

Perché, secondo lei?

Mi piacerebbe molto saperlo; capire se i costi dei materiali riciclati sono così alti per ragioni di recupero e ciclo di produzione o se c'è qualcuno che ne approfitta. Di fatto se acquisto pannelli riciclati e riciclabili ho un costo enormemente più alto di un pannello di prima generazione anche quattro stelle.

Avete altri progetti in corso?

Stiamo lavorando con il Master di Ecodesign per una seconda proposta: una cucina-kit che possa essere integrata, modificata nell'arco della vita in base alle esigenze che cambiano.

Il kit riduce drasticamente l'impatto ambientale ed economico nelle fasi di trasporto e immagazzinamento.

Quanto è importante l'aspetto formativo dentro l'impresa per affrontare innovazione ed ecologia?

Fondamentale. In TM Italia facciamo regolarmente corsi di aggiornamento, e parte dei contributi ai dipendenti va ad un Fondo di Formazione per le Imprese che abbiamo sempre sostenuto.

Avete ottenuto certificazioni?

Abbiamo l'ISO 9001 e stiamo avviandoci verso l'ISO 14000: ci vuole tempo per conseguire gli obiettivi, ma crediamo che non esista alternativa a una crescita ecosostenibile.

Abbiamo una visione, magari qualche volta rallentiamo, ma la direzione è quella.

È un cammino segnato che porterà benefici a tutti.

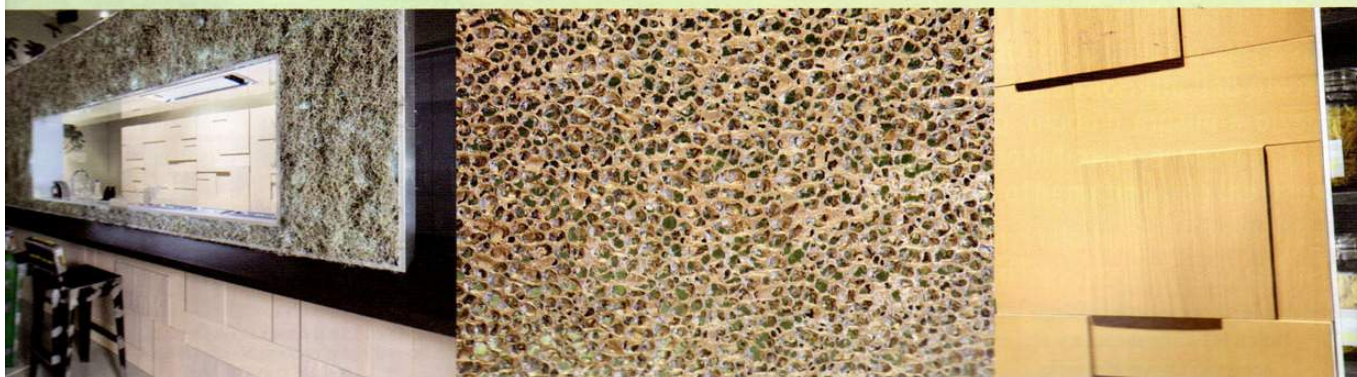
La parete di Oreadi è costituita da una cornice di alluminio retroilluminata, sulla quale da un lato è montato l'Alusion, mentre sull'altro lato è allestita la Tillandsia, in quantità tale da disinquinare un ambiente di circa 50 mq.

Un dettaglio di Alusion, la schiuma di alluminio realizzata al 100% da materiale riciclato pre e post-consumo e riciclabile a sua volta.

Le ante sono composte di scarti di legno della falegnameria, rifinite con un colore a base d'acqua per stemperare le tonalità dei singoli tasselli di legno.

GREEN KITCHEN DALL'INIZIO ALLA FINE

Il concept di Oreadi, progettato da Daniele Galloppo e Angela Sanfrancesco, Master di Ecodesign dell'Università di Camerino, con TM Italia, è il risultato di un approccio progettuale che ha tenuto conto della sostenibilità in ogni fase del ciclo di vita del prodotto e del processo produttivo: riduzione delle emissioni di CO₂; ottimizzazione delle risorse energetiche e delle materie prime impiegate; disassemblaggio, riciclo e riuso delle componenti. È composta da tre volumi che s'intersecano tra loro - preparazione e consumo - e area verde con l'orto degli aromi e la parete allestita con Tillandsia Usneoides, pianta disinquinante. Scocche, ante e piano lavoro sono realizzati con differenti tipi di pannelli realizzati al 100% con materiali riciclati postconsumo, come legno e carta (Phonotherm e Paperstone by Evostone). Le resine utilizzate sono prive di petrolio e i colori di finitura sono a base di acqua. Per la struttura della parete verde sono stati impiegati alluminio e Alusion, schiuma di alluminio realizzata al 100% con materiale riciclato e riciclabile. Sull'isola di lavoro un tagliere comunica con il compostatore, affinché i rifiuti organici vengano raccolti e recuperati per il piccolo orto. Al di sotto del lavello è posizionato un sensore che analizza la qualità dell'acqua di scarico e in base al risultato (acque grigie o pulite) la elimina o la dirige verso un serbatoio perché possa essere utilizzata nuovamente (lavastoviglie, irrigazione, nebulizzazione etc). A corredare il sistema c'è zeer pot, soluzione di refrigerazione naturale arcaica, reinventata attraverso l'uso di materiali contemporanei, come l'argilla espansa e la lamiera forata. Con consumo energetico zero, zeer pot garantisce la temperatura ideale per bevande, frutta e verdura. Gli elettrodomestici sono ad alta efficienza energetica (classe A+ dell'Energy Label). Completa le funzioni di Oreadi un carrellino di servizio realizzato con Re-board, riciclabile al 100%.





TM ITALIA MANIFATTURA SARTORIALE CUCINE

SU MISURA PER IL PIANETA

IN COLLABORAZIONE CON IL MASTER DI ECODESIGN DELL'UNIVERSITÀ DI CAMERINO, TM ITALIA HA REALIZZATO **OREADI**, CUCINA SOSTENIBILE LUNGO TUTTO IL CICLO DI VITA

a cura di **Clara Mantica, Giuliana Zoppis**
fondatrici di Best Up circuito dell'abitare sostenibile



"I'm not a stupid kitchen": così TM Italia presentava ironicamente ma efficacemente a Eurocucina 2012 la cucina Oreadi, progettata in collaborazione con il Master di Ecodesign dell'Università degli Studi di Camerino. Un progetto non solo intelligente, ma ecosostenibile, dalla progettazione sino a fine vita, quello messo a punto da TM Italia Manifattura Sartoriale Cucine, azienda con una forte propensione all'innovazione, specializzata nella produzione di cucine di alta qualità e personalizzate. Oreadi rappresenta qualcosa di più di un esperimento produttivo, avendo tra l'altro coinvolto in modo diretto anche la realtà regionale marchigiana. Un caso riuscito di collaborazione tra impresa, università e territorio che indica una modalità di crescere insieme, anche nella direzione della produzione "etica". Di questo progetto e del percorso di ecosostenibilità in atto a livello aziendale (non privo di difficoltà e costi), abbiamo parlato con il titolare di TM Italia, Gianluca Tondi.



L'allestimento di Oreadi in Eurocucina 2012, che evidenzia l'approccio progettuale di sostenibilità del prodotto in ogni fase del ciclo di vita. A destra, Gianluca Tondi, titolare di TM Italia.

Da quando TM Italia affronta produzione e prodotto secondo un'ottica ecosostenibile?

La nostra sensibilità alla questione ambientale è maturata ormai da tempo. Passare dalla sensibilità alla realizzazione di processi e prodotti ecocompatibili implica molta buona volontà dati i costi di investimento e la legislatura italiana che non sempre favorisce queste scelte. Concretamente stiamo operando in questa direzione da due anni e all'ultima edizione di Eurocucina abbiamo presentato la cucina Oreadi in collaborazione con il Master di Ecodesign dell'Università di Camerino.

Avete trovato un alleato prezioso: come e perché l'Università di Camerino?

È una relazione che abbiamo da tempo; io sono stato fino a poco tempo fa presidente della Confindustria della Provincia di Ascoli Piceno e ho agito per favorire rapporti fra imprese e cultura del design. Le università si stanno avvicinando sempre di più alle imprese e nel nostro territorio sono attive molte buone collaborazioni.

C'è anche la volontà di favorire le risorse del territorio?

Senza alcuna presunzione posso dire che nelle Marche ci sono molte eccellenze che possono lavorare in sinergia e dare il meglio di sé; collaborare con gli attori del territorio significa farlo crescere, migliorarlo. Di recente abbiamo avuto una collaborazione molto bella con il Parco Scientifico e Tecnologico che è una struttura a capitali pubblici e privati; abbiamo risposto a un bando emesso dalla regione Marche per la realizzazione di una "smart house" per portatori di handicap, costituendo un pool di aziende di vari settori produttivi, dal mobile alla domotica. Noi abbiamo progettato e costruito una cucina molto flessibile con comandi vocali. Nell'insieme abbiamo ottenuto risultati eccellenti.

Si può dire che le Marche sono una regione modello?

Ci si lamenta sempre... ma secondo me qui ci sono effettivamente presupposti per poter fare bene; c'è una sensibilità diffusa e la voglia di uscire dalla crisi attraverso l'innovazione e le reti di impresa. Un approccio sostenibile comincia proprio dal valorizzare le risorse disponibili in un'ottica etica. Un anno fa la Regione ha realizzato un'inchiesta sulle aziende etiche e siamo stati selezionati.

Quale il criterio di eticità più importante fra quelli considerati?

La trasparenza, sia all'interno dell'azienda sia all'esterno: con i dipendenti e con tutti i fornitori della filiera, fino ai distributori e ai clienti finali.

Lavorare su prodotti ecosostenibili significa intervenire sui processi industriali e organizzativi; è questo che sta accadendo a TM Italia?

Sì, stiamo lavorando con l'Università proprio in questa direzione.