

Valcucine: oltre i confini di qualità ed ecologia

Non c'è limite all'impegno ecologico. Il rispetto ambientale rende creativi e strategici, come dimostra la Valcucine, che per i suoi ambienti ha studiato soluzioni innovative, brevettate in tutto il mondo, ed ha perseguito l'ideale di una cucina ecologica e di grande qualità su ogni fronte, come dimostrano i materiali utilizzati, le ante in laminato, i piani di lavoro, le cappe, la lavorazione artigianale, il design. Tutto questo con un supporto importante: il rigore scientifico dei collaudi

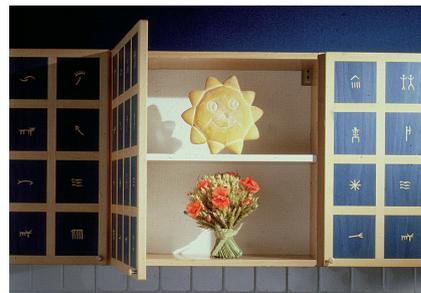
Roberta Di Giuli

Il cuore della casa batte ancora in cucina. Sono mutati i tempi, e con essi abitudini, stili, modi di vita, e con loro linee, forme, abitazioni, ed in queste mobili, oggetti, accessori, ma nel lento, inesorabile divenire delle cose, c'è una tradizione che si tramanda con naturalezza: il focolare domestico rimane la cucina, luogo intimo e caldo, luogo di confidenza e di calore, tra profumi di spezie e barattoli di pomodori, tra cipolle e pentole, frutta e aromi...

Eppure la cucina, come il resto delle nostre stanze, può essere una zona «a

rischio». Il fantasma dei nostri anni, l'«inquinamento indoor», potrebbe infatti nascondersi anche qui, danzare intorno al nostro focolare, sedere a tavola con noi.

Per questo, per fortuna, nel panorama delle aziende produttrici di cucine c'è chi, oltre al bel design, cura con estremo rigore gli aspetti ecologici e pratici, con particolare attenzione alla scelta dei materiali che non inquinano, che sono naturali, che non rischiano di compromettere la salute dell'acquirente. Non commettiamo errori quando affermiamo



I fusti contenitori sono omologati alle severe normative tedesche su sicurezza e salute

mo che in Italia la voce più significativa e forte nel coro dei produttori di cucine ecologiche porta il nome Valcucine: «...nel nostro lavoro, ogni giorno, la tecnologia, la funzionalità dei prodotti, le soluzioni innovative, il design avanzato e la ricerca vivono e sono importanti tanto quanto la fantasia, la cura del particolare, la passione per i materiali naturali o certe lavorazioni artigiane, l'attenzione alla sicurezza e il rispetto per l'ambiente». Sono parole di Gabriele Centazzo *designer* della Valcucine, che sintetizza efficacemente l'impegno dell'Azienda di offrire un prodotto di qualità e di rispetto ecologico senza comunque trascurare tutti gli altri elementi, gli stessi che fanno di una cucina una «bella cucina».

Le forme della qualità e del rispetto ecologico

«Artematica», «Semantica», «Fabula». Sono i nomi di alcuni prestigiosi modelli Valcucine, in cui nulla è lasciato al caso, come dimostrano importanti accorgimenti utilizzati per le ante, per i piani di lavoro o nella scelta dei materiali. Nel mondo Valcucine anche l'estetica ed il *design* non si improvvisano. In alcuni casi essi tengono conto della storia e delle più antiche tradizioni, con la riproposizione, in alcuni prestigiosi modelli, di graffiti, figure geometriche, ideogrammi figli del passato, riprodotti nei marmi ed evocanti il Mediterraneo, grembo materno del nostro Paese.

Valcucine ha spesso rappresentato, nel panorama delle offerte del settore, un punto di riferimento importante. Già, ad esempio, nella realizzazione dell'anta «Artematica» troviamo una nuova impostazione del mobile, ed una serie di scelte dettate dalla necessità di



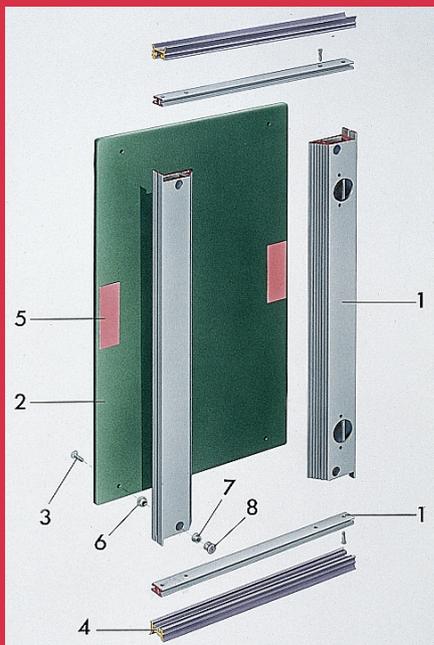
Una interessante composizione della cucina ecologica «Ricicla» presto in produzione

rendere l'elemento leggero, duraturo, pratico. L'anta Artematica, infatti, è costituita da un telaio in alluminio (riciclabile al 100%) sul quale possono essere accoppiate diverse tipologie di pannelli estetici: 37 colori di laminato stratificato Abet, legno di faggio e noce naturali, colorati all'anilina e intarsiati artigianalmente, vetro colorato o trasparente, alluminio, ecc. La strategia adottata dalla Valcucine per l'anta Artematica risolve una serie di problemi che si incontrano nell'uso, anche non prolungato, delle ante normali: resistenza all'acqua, silenziosità nella chiusura, tenuta alla polvere, peso, riciclabilità.

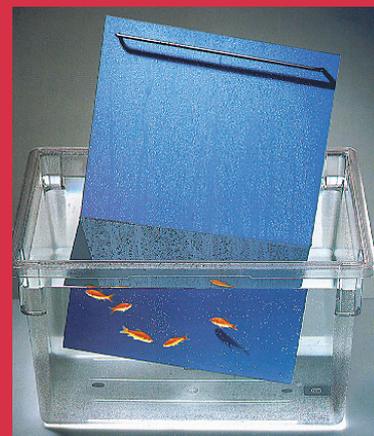
Alla base della fantasia (estetica e pratica) della Valcucine ci sono studi approfonditi e lavorazioni particolari che hanno condotto alla realizzazione dei due profili progettati, in alluminio e in gomma. Questi si accoppiano con una perfetta precisione, come si trattasse di un unico componente. Questa innovativa soluzione brevettata in tutto il mondo ha riscosso l'interesse di tutti gli operatori del settore.

In merito ai laminati utilizzati per le ante, Valcucine, per la versione Artematica, ha utilizzato - prima azienda al mondo - il laminato stratificato con uno spessore di 5 mm, praticamente indistruttibile, che riguarda tutto lo spessore dell'anta. Una soluzione completamente innovativa rispetto alle proposte delle altre aziende che generalmente propinano il laminato solo sui primi 0,3-0,8 mm che viene poi placcato su di un supporto in truciolare che a lungo andare, per infiltrazione di acqua o di umidità, finisce per scollarsi. Al contrario, lo stratificato Valcucine può essere immerso nell'acqua senza alcun problema e dimostra una resistenza eccezionale ai colpi e alle pressioni. La rigidità del laminato tutto spessore, infatti, è quella di un unico solido blocco, a differenza del laminato placcato che a fronte di colpi e sollecitazioni finisce per far cedere il supporto sottostante.

Comunque, tutti i laminati delle ante Artematica rispettano le normative Europee relative al laminato di qualità HPL, che permettono e garantiscono la resistenza all'abrasione, al graffio, al calore, all'urto, alle macchie. Il loro impegno a rispettare l'ambiente avviene anche per l'assenza totale di amianto,



- 1 Telaio in alluminio riciclabile
- 2 Pannello estetico in legno o laminato stratificato o vetro
- 3 Borchia personalizzata incastrata a filo del pannello (disponibile anche la versione senza borchie)
- 4 Guarnizione in gomma siliconica indistruttibile con funzione di paracolpo-parapolvere-salvagocce
- 5 Aggancio speciale antivibrante
- 6 Giunto di dilatazione elastico
- 7 Dado autobloccante
- 8 Copriforo personalizzato



Prima nel mondo Valcucine, per la versione in laminato del suo programma Artematica, ha utilizzato il laminato stratificato con uno spessore di 5 mm; praticamente indistruttibile resiste ai colpi e alle pressioni, oltre che ad infiltrazioni di acqua o di umidità, e con il tempo non si scolla

«Ricicla» la cucina più verde

L'esempio più eloquente della produzione ecologica Valcucine è sicuramente offerto dalla cucina «Ricicla» che presenta un'anta con telaio struttu-

rale in alluminio e pannello estetico in soli 2 mm di spessore in varie finiture e materiali: alluminio speciale ad alta resistenza che rende l'anta riciclabile al 100% in quanto anche le guarnizioni sono in «megol» gomma riciclabile, in laminato stratificato che per il suo minimo spessore rende l'anta ultraleggera con basso consumo di materia e minimo impatto ambientale; in laminato «diafos» trasparente per giochi grafici di luce, in policarbonato per trasparenze totali, in alluminio rivestito in legno



ottenendo un'estetica calda data da questo materiale con un utilizzo minimo di essenza e mantenendo l'anta riciclabile al 98%.

«Ricicla», inoltre, presenta un nuovo sistema ergonomico con cui, grazie ad un speciale canale posizionato dietro le basi, risolve i problemi legati alla elettrificazione, ispezione della valvola chiusura gas, scolapiatti con scarico collegato direttamente al sifone e vani multiuso con comode prese per piccoli elettrodomestici. Inoltre,

con la possibilità di disporre di contenitori posizionati sopra il piano vicino alla zona cottura sono soddisfatte molte esigenze di praticità.

piombo o altri metalli pesanti; gli elementi sono inoltre colorati solo con pigmenti puliti. La possibilità di scegliere tra numerosi colori e la nuovissima finitura *soft* che rende il laminato (più resistente e facile da pulire) simile esteticamente ad un laccato opaco, permettono di incontrare il gusto di molti utenti.

Gli studiosi Valcucine, particolarmente attenti all'«impatto» ecologico dei loro prodotti, hanno ritenuto opportuno studiare un'alternativa valida al nobilitato melaminico utilizzato generalmente per la realizzazione dei fusti contenitori. L'esigenza del cambiamento è dovuta al fatto che sebbene questo materiale si dimostri resistente ai graffi, alle abrasioni, alle macchie, emette però, grazie alla presenza di colle ureiche e per tutta la durata del mobile, un gas tossico sospeso di essere gravemente nocivo alla salute: la formaldeide.

Paesi come la Germania, da tempo all'avanguardia nella ricerca e nella legislazione sulla sicurezza e la nocività dei materiali, hanno adottato da molti anni una normativa particolarmente cautelativa in merito alla salvaguardia della salute dei cittadini. Per questo, tutti i mobili prodotti o venduti in Germania devono corrispondere alle caratteristiche di sicurezza stabilite dalla legislazione. Tutti i mobili Valcucine, venduti in Italia o all'estero, utilizzano fusti omologati alle normative tedesche.

Nel desiderio di rendere oggettivi i requisiti di qualità con cui Valcucine opera, è stato chiesto e ottenuto sui prodotti il marchio tedesco GS, le iniziali di Geprüfte Sicherheit, ossia «sicurezza controllata». Il marchio, che viene assegnato solo dopo accurati controlli, sta a certificare, in base alle norme internazionali DIN ed EN, i prodotti che rispondono alle norme europee ed internazionali in merito alle caratteristiche delle materie prime impiegate; alle prescrizioni di sicurezza e qualità del prodotto.

Le cucine Valcucine sono garantite cinque anni. Quello che rende l'Azienda sicura di quanto promette sono una serie di collaudi che vengono effettuati al Centro Certificazione Qualità CETAS. Ogni componente viene messo a dura prova; così si collauda la resistenza

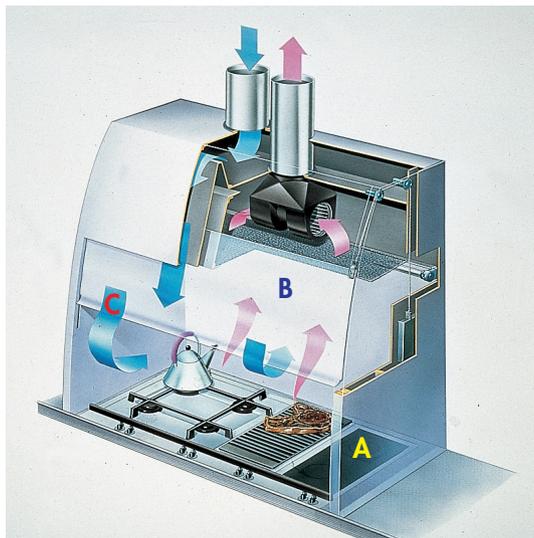


Figura 1. La cappa Valcucine racchiude la zona cottura ai lati (A) e parzialmente anche il fronte tramite un vetro basculante (B). Infine sfrutta il flusso dell'aria di bilanciatura dall'esterno (C) (obbligatoria dal '92 per le nuove abitazioni) fino a creare una barriera («Air Wall») che evita l'uscita di fumi e odori contenendoli ermeticamente nella zona cottura

za dei laminati utilizzati, la variazione del colore delle vernici alla luce, tramite procedimento di accelerazione dei processi di invecchiamento; la tenuta della stessa verniciatura delle superfici, che viene verificata con prova di resistenza all'abrasione; la resistenza delle cerniere ad oltre 60.000 aperture senza cedimenti (ed infatti le cerniere rispondono alle normative tedesche); anche le sedie prodotte da Valcucine sono sottoposte ad impegnativi movimenti per

Anta in legno-alluminio a basso spessore

La deforestazione è uno dei grandi problemi del nostro pianeta. Le ante in legno del programma Artematica richiedono il 75% in meno di questo prezioso materiale. L'anta Artematica è infatti composta da due parti unite fra loro: 1. parte tecnicostrutturale formata dal telaio (riciclabile al 100%) che garantisce una stabilità perfetta nel tempo senza problemi di deformazione, a cui può essere soggetta l'anta tradizionale; 2. parte estetica di finitura formata dal pannello in legno a basso spessore che assolve all'esigenza di possedere una cucina in caldo legno

50.000 volte e con un carico di 70 chili; alla fine di questa prova la sedia non deve dare segni di cedimento; si collaudano anche i materiali dei contenitori per verificare il rispetto delle severe normative tedesche sull'emissione dei gas tossici; prova di resistenza anche per il marmo, che trattato con il metodo Valcucine si dimostra meno sensibile a vino, olio, inchiostro, limone, caffè.

In merito ai piani di lavoro, Valcucine predilige gli elementi naturali. L'uso di materiali sintetici, infatti, quali finti marmi, finti graniti, ecc. nascono al massimo della loro bellezza per subire un veloce degrado. I marmi ed i graniti utilizzati invece da Valcucine sono veri, assolutamente salubri, di facile manutenzione e assoluta igienicità «Solo il materiale naturale - tengono a precisare alla Valcucine - riesce a stratificare un vissuto di azioni e di lavoro svolto che lo fa diventare ogni giorno più bello». Per i piani di lavoro, un accorgimento firmato Valcucine è rappresentato dall'innovativo piano con gola che permette l'apertura dell'anta «Artematica» anche senza maniglia, e l'inserimento di elettrodomestici perfettamente allineati con le ante. Un altro piano di lavoro proposto è denominato «ad invasore» ed è dotato di bordo rialzato con funzione di salvagocce. Con questo sistema sono preservati ante e mobili da possibili infiltrazioni. L'eliminazione delle sporgenze rispetto alle basi ed agli armadi laterali esalta la sensazione del tutto a filo e migliora l'estetica del nuovo piano. Il bordo rialzato è utile anche per lo scorrimento di un particolare tagliere mobile.

La cappa «Air Wall»

Discorso a parte merita la cappa Air Wall, tutta nuova, della Valcucine, nata per soddisfare le soluzioni abitative di oggi, che sempre più spesso fanno della cucina un bel luogo comunicante con altri, aperto su salotti ed ingressi, ma proprio per questo «a rischio» di dispersione di odori. Quando l'impegno di un'azienda è totale non è difficile riuscire a trovare soluzioni geniali.

Odori, umidità dei gas tossici causati

dalla combustione dei gas sono stati relegati strettamente in cucina dall'Azienda di Pordenone. Come mostra la figura 1, la cappa Valcucine racchiude la zona cottura ai lati e parzialmente anche la parte frontale grazie ad un vetro basculante. Inoltre, sfrutta il flusso dell'aria di bilanciatura dall'esterno - in linea con la normativa in vigore dal '92 per le nuove abitazioni - fino a creare una barriera «Air Wall» che evita l'uscita di fumi e odori dalla zona cottura e tutto nella massima silenziosità. Stessi risultati anche a bassa velocità di aspirazione.

Tra gli altri risvolti ecologici di questa strategia c'è il risparmio grazie al minor ricambio volumetrico di aria con minor consumo di energia per il riscaldamento d'inverno e per il condizionamento d'estate. Infatti, la cappa brevettata dalla Valcucine utilizza l'aria di bilanciatura in entrata in modo intelligente e la sfrutta solo in prossimità della zona cottura; da lì viene riassorbita verso l'interno, direttamente dalla cappa che la convoglia all'esterno insieme a fumi e odori della cottura. In questo modo:

- l'aria in entrata non raffredda tutta la stanza;
- l'aspirazione non ruba aria calda all'ambiente e non crea fastidiose correnti;
- si viene a creare una barriera ermetica «Air Wall» contro l'uscita dei fumi e degli odori nell'ambiente.

Il Centro Ricerche Valcucine ha modellato il vetro basculante della cappa ad effetto «barriera» elaborando i sistemi di visualizzazione dell'aria simili a quelli utilizzati dalle aziende automobilistiche nel campo dell'aerodinamicità.

Per ottenere, comunque, il risparmio energetico promesso la cappa deve essere collegata esternamente con due diversi fori e due diverse condotte d'aria. Nessun problema, invece, per i sistemi antiodore, antiumidità, antigas tossici e massima silenziosità.

Ovviamente, la gamma delle cappe firmate Valcucine non finisce con «Air Wall». Ve ne sono a due motori, per un'aspirazione più efficiente e silenziosa, o a filtro antifiamme, lavabile in lavastoviglie.

All'utente spetta la scelta delle combinazioni ottimali, per vivere Valcucine nel modo migliore.

Roberta Di Giuli

Merloni, gli elettrodomestici dal cuore ambientalista

I ricercatori della Merloni Elettrodomestici, seriamente impegnati a coniugare le esigenze tecnologiche con quelle del rispetto ambientale, hanno ideato prodotti ecologicamente intelligenti, che possono essere disassemblati per permettere il loro riutilizzo, verniciati con prodotti a basso contenuto di solvente, e realizzati con l'obiettivo del risparmio energetico

Tony Colomba

La sfida delle aziende tecnologiche, in quest'era di ecologia e ambientalismo, si è fatta più difficile. Oltre a mettere in commercio prodotti prestazionali e di qualità, devono fare i conti con una coscienza ambientale sempre più diffusa. Probabilmente è ancora presto per dire che l'utente medio, nella scelta dei suoi prodotti, si lascia convincere ad acquistare per primi quelli che riportano l'etichetta «ecologico» piuttosto che quelli che, a parità di qualità, costano meno. Ma forse non è così lontano nemmeno il periodo in cui sarà proprio l'impegno ambientale delle aziende - fatta sempre salva la qualità - ad essere premiato. Intanto, comunque, per questioni di lungimiranza economica, di marketing o di coscienza ambientale, molte aziende hanno lanciato la sfida del secolo: hanno fatto dello sviluppo sostenibile l'input per una nuova crociata, impegnandosi nella definizione di politiche e nella ricerca di accorgimenti ambientali che spesso sfiorano l'incredibile dimostrando - in linea con quanto ritengono alcuni - che un'azienda tecnologicamente valida sa avviare strategie «verdi» altrettanto rispettabili.

Per l'elettrodomestico, poi, il discorso si fa più complesso. Questo, come l'automobile, deve essere ecologico in fase di produzione, quindi nel suo ciclo di vita attiva - in cui, secondo i comandamenti del sano rispetto ambientale, deve dimostrare di non essere «ingordo» di acqua, di energia, di sapone - e, infine, nel momento della morte, che diventa «gloriosa» se sa rinascere a nuova vita riciclandosi il più possibile, e in alcuni casi, senza emissione di CFC. Tutto questo, per la Merloni Elettrodomestici S.p.A., è diventato personale impegno, tanto che tutti i suoi prodotti sono fabbricati nel pieno rispetto delle condizioni ambientali sia relative alla produzione che alle problematiche legate alla dismissione dei prodotti a fine vita.

CFC 11 and CFC 12 reduction in Merloni products



La costanza ecologica di Merloni Elettrodomestici

Oggi, a metà degli anni '90 - dopo aver posto l'attenzione sull'integrazione dei tre marchi europei: Scholtés, Ariston ed Indesit - si può parlare della Merloni Elettrodomestici S.p.A. definendola: Gruppo paneuropeo e *multi-brand* la cui produzione raggiunge i sei milioni di pezzi, con 11 stabilimenti, 21 consociate in Europa e con un forte sviluppo in mercati extraeuropei come la Russia, la Cina ed il Sud America.

Nonostante questo ampliamento ed accrescimento dimensionale, la Merloni Elettrodomestici S.p.A. tiene sempre presente che è importante l'aspetto economico-finanziario, produttivo e tecnologico, ma è altrettanto vero che il tutto deve avvenire nel più ampio rispetto ambientale.

Tutto ciò significa ecologia integrata ai processi produttivi, per valutare l'impatto ambientale dell'intero sistema industriale, dalla progettazione all'utilizzo del prodotto, senza trascurare altresì un aspetto importante quale quello della dismissione e riciclaggio degli elettrodomestici stessi.

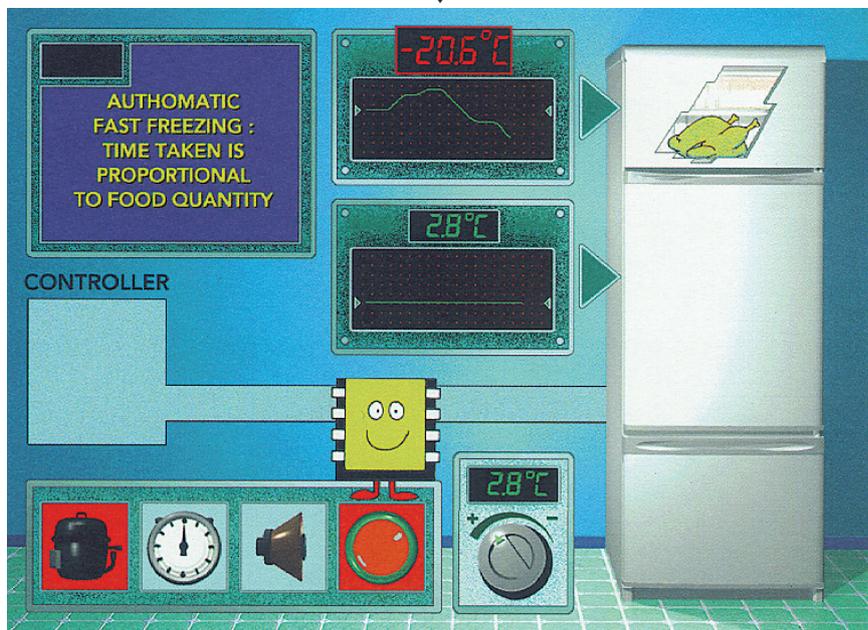
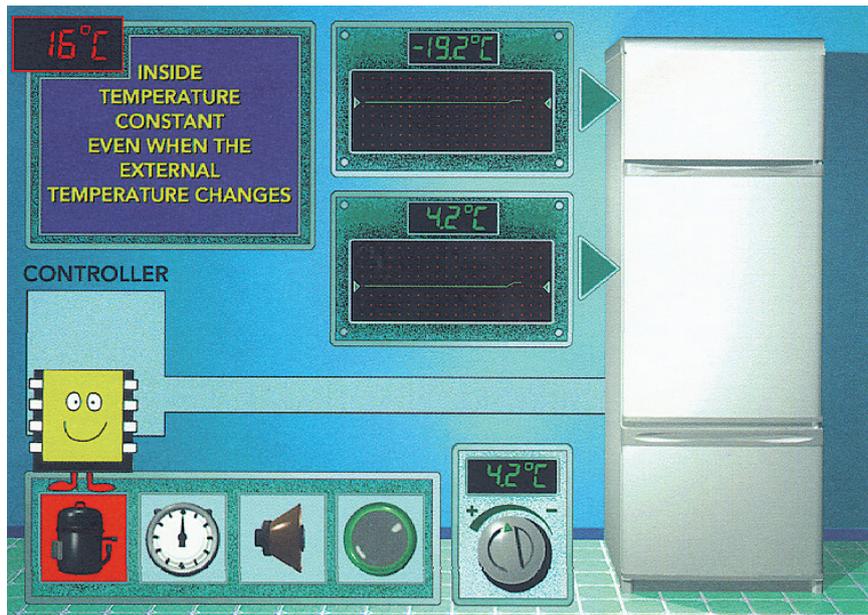
Tra il 1993 e il 1994 l'attenzione è posta all'eliminazione dei clorofluorocarburi (CFC) - gas responsabili del buco dell'ozono - negli espansi e nel circuito di refrigerazione dei frigoriferi.

L'intera gamma dei nuovi refrigeratori è progettata con sostanze che rispettano la fascia dell'ozono producendo un basso «effetto serra» potenziale. A livello di progettazione si segue una valutazione definita «Tewi-total equivalent warming impact» che consente di valutare complessivamente l'influenza che i materiali utilizzati nel frigorifero possono avere sull'atmosfera, sia a livello di consumo energetico che a livello di produzione dei gas potenzialmente dannosi.

Il problema dell'impatto ambientale dell'emissione di rifiuti da parte delle industrie, dei consumi dei prodotti e dello smaltimento, sta pian piano entrando nella cultura della gente.

Il sistema mondo ha preso coscienza dei propri limiti, si è reso conto che andando avanti così si sarebbe arrivati ad un punto di «non ritorno» (vedi effetto serra, inquinamento atmosferico, produzione dei rifiuti).

Si sa, si vive in una società consumi-



Con il frigorifero Ariston Dialogic il freddo diventa intelligente e personalizzato. L'utente sceglie la sua temperatura ideale e l'apparecchio, grazie a un microcomputer, adatta automaticamente la temperatura interna al mutare della temperatura dell'ambiente esterno. E il frigorifero stesso, quindi, a mantenere nel tempo il freddo ideale per la conservazione dei cibi, d'estate come d'inverno, di giorno come di notte, limitando il consumo di energia allo stretto necessario. Gli sbrinatori, inoltre, non sono più regolati meccanicamente, a intervalli fissi, ma sono attivati, sia per durata sia per frequenza, in base alla quantità di ghiaccio sull'evaporatore e alle abitudini di utilizzo, tenendo conto, in particolare, della frequenza di apertura del frigorifero. Ma non è tutto. L'apparecchio è anche in grado di valutare la quantità di alimenti introdotta nella cella freezer, e di avviare il processo di congelamento più opportuno, attivando, se necessario, la funzione di congelamento rapido.

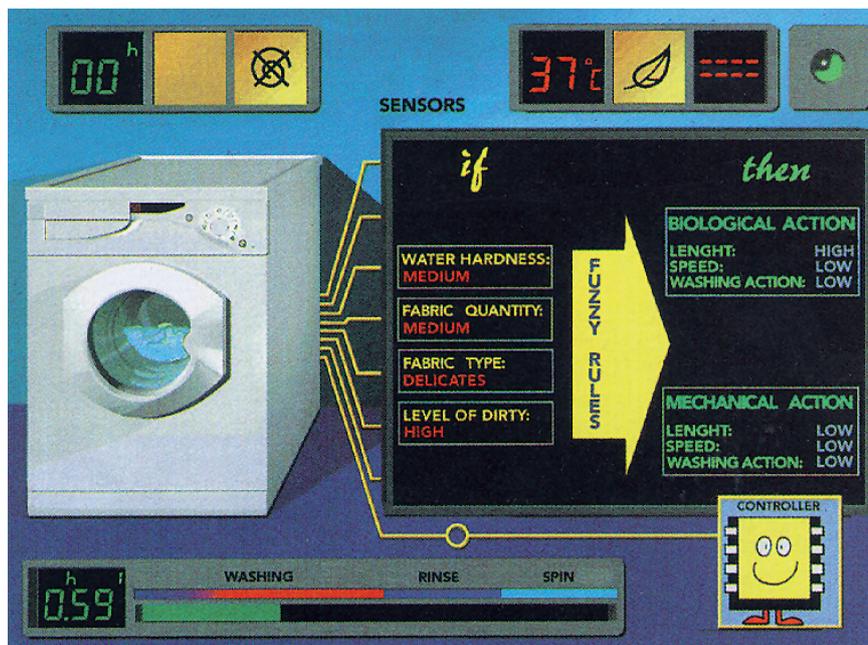
stica, ed il consumo dei prodotti porta inevitabilmente alla emissione di materiale di scarico che, in un modo o nell'altro, provoca problemi ambientali.

Paradossalmente, per cercare di «salvare la Terra» si dovrebbero ridurre i consumi del 90%. Questo però, senza sconvolgere l'economia, può essere ottenuto attraverso una politica dei piccoli passi che vede l'innovazione e la diffusione di prodotti alternativi che migliori-

no l'efficienza nell'utilizzo riducendo l'emissione di sostanze dannose e sfruttando il meno possibile le risorse naturali.

Il problema legato agli elettrodomestici è di natura particolare, in quanto si tratta di un tipo di inquinamento definito «visivo».

A questo tipo di problema la Merloni Elettrodomestici S.p.A. cerca di porre rimedio e, dopo studi ed investimenti, ci si è accorti che si può ovviare al proble-



La nuova lavabiancheria Ariston Dialogic è in grado di valutare la quantità ed il tipo di biancheria grazie ad uno speciale sensore virtuale, che misura la quantità di acqua introdotta nella vasca e la velocità con cui viene assorbita dai tessuti. Attraverso altri sensori la macchina riceve informazioni sulla durezza e sulla temperatura dell'acqua di lavaggio e sulla concentrazione di detersivo. La lavabiancheria Dialogic chiede all'utente una sola indicazione: il capo più delicato da lavare, poi fa tutto da sola. A partire dai dati raccolti il suo cervello imposta automaticamente la giusta velocità ed energia di lavaggio, il risciacquo ottimale (arrivando a valutare il residuo di detersivo), la giusta velocità e durata di centrifuga. Per di più, in questo modo, si comporta come una macchina «ecologica» perché consuma meno acqua utilizzando solo lo stretto necessario. La nuova lavabiancheria ogni giorno impara a conoscere le necessità del bucato di ogni famiglia, ampliando gli originali 1.500 programmi di lavaggio contenuti nella sua memoria con altrettanti nuovi programmi «personalizzati»

ma grazie alla costruzione di elettrodomestici facili da disassemblare in modo da poter riutilizzare i pezzi dismessi.

Mentre ieri era difficile, anzi impensabile, che venissero riciclati i materiali usati, oggi si è entrati in un'ottica in cui si cerca di ottenere un prodotto altamente riconvertibile.

Un altro passo è stato fatto anche in

direzione del tipo di vernici utilizzate. In precedenza, se ne utilizzava un tipo con alto contenuto di solvente, ora invece si producono elettrodomestici con prodotti a basso contenuto di solvente e a polvere, riducendo così le emissioni di SOV nell'ambiente.

Nel '94, ad esempio, nonostante l'incremento della produzione, si è avuta

una diminuzione nei consumi energetici rispetto all'anno precedente, pari all'1,39% grazie all'ottimizzazione degli impianti e dei processi.

Alcuni studi hanno evidenziato che - nonostante gli sforzi per tramutare quello che è dannoso e irriciclabile in qualcosa di positivo - esiste una cultura del consumatore italiano su questi temi non ancora del tutto europea.

Sempre secondo queste fonti, rispetto al resto dell'Europa - soprattutto nord Europa - il consumatore medio italiano è poco interessato al marchio «prodotto ecologico» (Ecolabel). Ciò che condiziona la scelta nell'acquisto di un elettrodomestico è ancora il prezzo e, ovviamente, la qualità; fino a che non coinciderà il discorso dell'economicità con quello dell'ecologia, il consumatore sarà portato - a parità di rendimento, prezzi diversi, con un maggior costo di quello ecologico - a scegliere il prodotto non ecologico ma più economico. Secondo queste ricerche non vi è ancora la sensibilità a spendere di più per salvaguardare la natura.

Grazie ad una serie di investimenti nel campo delle innovazioni effettuati nel '94 la Merloni Elettrodomestici S.p.A. ha messo sul mercato una nuova linea di elettrodomestici denominata linea Dialogic Ariston che ha raggiunto un equilibrio tra funzionalità e forma, garantendo una particolare attenzione alla sicurezza e al risparmio energetico. Si tratta di modelli - entrati progressivamente nella produzione nel corso del '95 - dotati di un'intelligenza artificiale capace di selezionare il programma più adatto a seconda delle condizioni presenti.

I prodotti Dialogic permettono una migliore utilizzazione dell'acqua, di detersivo e di energia riducendo drasticamente i consumi degli stessi.

I ricercatori Merloni, coniugando l'utilizzo della Fuzzy Logic attraverso l'utilizzazione di sensori - alcuni appositamente progettati e brevettati - hanno realizzato, ad esempio, una lavabiancheria dotata di un «cervello» che riconosce il tipo, la qualità di tessuti ed il grado di sporco, scegliendo quindi la migliore strategia di lavaggio tra 1.500 possibilità. Un modo significativo per dire che anche l'ecologia è questione di «intelligenza».

Tony Colomba