Data

04-2012

Pagina 84

Foglio 1

CLIPPING

ddn CUCINE

LA CUCINA PER NON VEDENTI



A cura di Valentina Dalla Costa e Claudio Moltani

Due rimedi pensati per chi, tra i fornelli e seduti al tavolo, non è in grado di vedere quello che stanno cucinando o quello che stanno per mangiare, ma possono sicuramente fare esperienza di ciò tramite le mani, il tatto, e l'udito. Parliamo innanzitutto di un piano cottura premiato al Well Tech Award: le piastre, infatti, si attivano tramite comandi touch, attraverso cui è possibile regolare l'intensità del calore e quindi impostare diverse tipologie di cottura. Un segnale sonoro imita il rumore della fiamma a gas dei piani cottura tradizionali e permette così di monitorare costantemente la temperatura, l'intensità o l'eventuale spegnimento delle piastre, così da garantire un utilizzo in sicurezza. Il fruitore, infatti, toccando direttamente la superficie, viene messo nelle condizioni di individuare facilmente i comandi e le piastre di cottura, ma il segnale sonoro e la conformazione stessa del piano, con il doppio bordo intorno alle piastre, evitano il rischio di scottature o incidenti domestici. Il prodotto è progettato in materiale riciclabile e facilmente pulibile, così da garantire un uso efficiente e completo anche senza l'ausilio della vista. Il designer è R.D. Silva, l'azienda è la statunitense Drastic Shift. Dal Sudafrica invece arriva un'iniziativa per promuovere i nuovi menu in Braille della catena di fast food Wimpy. Hanno preparato quindici hamburger con un messaggio scritto in Braille sulla parte superiore del panino, grazie a semi di sesamo posizionati molto attentamente, inviati poi a tre delle più importanti istituzioni per non vedenti del Paese. Un elogio alla sensibilità nei confronti delle persone che spesso, a differenza di noi, non possono scegliere autonomamente cosa mangiare al ristorante o al fast food.

Il video che mostra le fasi di preparazione e la reazione finale dei clienti, lo trovate su YouTube scrivendo 'Wimpy Braille Burgers'.







In alto: il piano cottura premiato al Well Tech Award A destra: il panino studiato per non vedenti dalla catena di fast food Wimpy

84

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.