

Informazioni per la stampa

Comunicato stampa

LA PRIMA CUCINA IN CARTONE

Una cucina interamente realizzata col cartone? Sì! ed è il risultato di un progetto realizzato da Comieco (Consorzio Nazionale per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) in collaborazione con CAPELLINI | design & consulting, MATREC (Material Recycling) e con il supporto tecnico di Tetra Pak e Merloni Elettrodomestici

La cucina in cartone è stata presentata in anteprima alla trasmissione televisiva Uno Mattina (RAI 1), ed è stata utilizzata per la prima volta da due grandi personaggi televisivi, Gianfranco Vissani e Roberta Capua, che si sono cimentati nella preparazione dei supplì di riso.

E' una cucina modulare con un design semplice ed originale completa di piano cottura e forno elettrici, lavello, rubinetto, cassettiere e sportelli rigorosamente in cartone. Composta da due moduli di dimensioni 170 cm x 80 cm, ciascuno dei quali ha un peso di circa 12 kg, è stata realizzata con una struttura facile da assemblare e da smontare. Per il piano di lavoro è stato utilizzato il Tetra Pak al fine di essere impermeabile, lavabile ed igienico al contatto con gli alimenti.

Il design è di Marco Capellini, *ecodesigner* e non nuovo a questo tipo di progetti. “dopo l’auto in cartone, il Go Cart One per l’appunto, abbiamo voluto focalizzare l’attenzione all’ambiente domestico ed in modo particolare alla cucina. Ci sono diverse situazioni come in occasione di fiere, manifestazioni o per strutture abitative temporanee in cui la cucina viene utilizzata per un breve periodo. Sfruttando le caratteristiche del cartone ed in modo particolare la leggerezza, abbiamo progettato una cucina “easy” in tutti i sensi, a basso costo, leggera da trasportare e facile da assemblare. Abbiamo voluto curare anche la forma lavorando molto sulle curve: del resto con il cartone si può fare quasi tutto” dice Marco Capellini

Alla prima della cucina in cartone c’era Carlo Montalbetti (Direttore Generale di Comieco): “in cucina per la preparazione e consumazione dei cibi vengono utilizzati molti imballaggi in carta cartone e per questo è importante effettuare una raccolta differenziata. La cucina rappresenta un modo per mostrare che gli imballaggi possono essere riutilizzati come ingrediente base di una “ricetta” per nuovi prodotti.”

www.comieco.org

www.capellinidesign.com