

# Un frigorifero senza corrente? È made in Italy e realizzato in porcellana

La star tup abruzzese Altaii Italia premiata da CNA

Un materiale figlio della tradizione artigiana abruzzese e una tecnologia innovativa e attenta alla sostenibilità.

È da questi due elementi che nasce Altaii Italia, start up impegnata nella ricerca, sviluppo e prototipazione di sistemi di trasformazione, conservazione e somministrazione di cibi e bevande e vincitrice dell'ultima edizione di Cambiamenti, il concorso dedicato alle giovani imprese innovative promosso e organizzato dalla Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa.

Ne è fondatore Massimiliano Giuseppe Falcone, docente allo Iulm di Milano e consulente della Banca Mondiale di origini abruzzesi. Le sue origini lo hanno richiamato a casa, in particolare presso lo stabilimento del padre che da 50 anni produce porcellana a Rapino in provincia di Chieti, un'azienda artigiana in crisi come tante, soffocata dalla globalizzazione e dalla difficoltà di aprirsi a nuovi mercati e nuove soluzioni.

L'idea di Falcone è stata quella di lavorare la porcellana per accentuarne le già elevate capacità di isolamento termico e elettrico che, unite alla resistenza agli agenti naturali e chimici, ne fanno oggi il principale materiale usato ad esempio per la realizzazione delle protesi dentarie.

Realizzando il vuoto assoluto all'interno della porcellana sono state create delle anfore, dei contenitori che, grazie a un doppio strato di porcellana intervallato da questa intercapedine "vuota", presentano una bassissima dispersione termica e sono in grado di mantenere la temperatura interna per moltissime ore.

Se poi a queste anfore si abbina una batteria a lunghissima durata, in grado di portare la temperatura interna al livello desiderato per poi andare in stand by fino a quando non sarà necessario raffreddare nuovamente, ecco il risultato.

Un frigorifero in grado di funzionare senza allaccio alla corrente elettrica e senza l'uso di gas refrigeranti, come il freon, usati nei tradizionali frigoriferi senza corrente e che, grazie alle caratteristiche della porcellana, rispetto a un frigorifero tradizionale riesce a mantenere inalterate le proprietà organolettiche degli alimenti.

Tradizione e innovazione dunque, un binomio usato molto spesso, talvolta a sproposito, che in questo caso si concretizza in un prodotto che nelle ambizioni dei progettisti potrebbe rivoluzionare il mondo della conservazione e del trasporto di cibi e bevande.

Link:

<http://www.earthday.it/Green-economy/Un-frigorifero-senza-corrente-E-made-in-Italy-e-realizzato-in-porcellana>