



**Il primo fuoco del Pleistocene**

• Rex Lewis

"Ecco quello che cercavo... la connessione tra il fuoco eterno della terra e quello portatile che serviva a me. Guardando meglio, capii il segreto della faccenda: quando un albero aveva preso fuoco, l'attaccava ai vicini. Era il principio della trasmissione del fuoco, dimostrato in natura. Se tocchi il fuoco con una cosa che gli piace divorare, questa prende fuoco. Tutto ciò per noi è chiarissimo, adesso, ma ricordatevi che io lo vedevo per la prima volta".

Il bastone che teneva in mano aveva smesso di fumare, e papà cominciò distrattamente a temperare la punta annerita con una scaglia di selce.

"Il vulcano era il padre di tutti i fuochi: gli alberi erano la prole, ma anch'essi potevano generare il fuoco, se toccavano un altro albero combustibile. In un lampo scorsi la semplice applicazione della cosa: bastava raccogliere un ramo caduto, accostarlo a un albero in fiamme e portarlo via. Ci provai subito; fu un lavoro penoso, perché il muro di lava emanava un calore tremendo e dovetti avvicinarmi a meno di quaranta metri; ma funzionò! Il mio ramo aveva preso fuoco! Avevo il fuoco nelle mie mani! Con un grido di gioia incontenibile portai via il ramo dagli alberi incendiati, tenendolo alto in aria, e vidi che sopra la mia testa ardeva davvero un piccolo vulcano, fiammeggiante e fumante. Con quella terribile torcia in mano sapevo di poter spaventare a morte qualsiasi leone. Senza più indugiare, mi avviai verso casa. Soltanto dopo due chilometri, mi accorsi che il mio ramo incendiato aveva smesso di bruciare, e non era più che un mozzicone nero che mi scottava la mano.

"Allora tornai su e ricominciai a fare esperimenti. Scoprii che un fuoco piccolo esauriva ben presto il suo alimento; bisognava dargliene ancora, altrimenti moriva. Per trasportarlo, mi resi conto che occorreva organizzare una specie di catena. Per prima cosa diedi fuoco a un ramo. Poi lo portai più lontano che potevo e, proprio quando stava per spegnersi, lo scottai con la mano, staccai un altro ramo da un altro albero, lo accesi e per un po' proseguì portando quello; lo stesso feci con il successivo. Sembra tutto facile e logico, a vederlo fare, ma prima non lo è e per niente, posso garantirvelo. Il sistema funzionava a meraviglia, anche se scoprii che non tutti gli alberi bruciavano altrettanto bene. Ma, insomma, con un po' di attenzione, sono riuscito a raggiungervi portando in mano, acceso, il seicentocianovesimo ramo della serie; con questo misi in fuga i leoni e accesi il primo fuoco all'interno della nostra palizzata - lo stesso fuoco che abbiamo qui adesso, visto che da allora non si è mai estinto. Ma anche se morisse sarebbe semplicissimo tor..."

Qui s'interruppe bruscamente, guardando a bocca aperta il bastone che aveva in mano. "Buon Dio!" balbettò. "Mentre parlavo con voi, senza badarci ho fatto un'innovazione importantissima: la lancia da caccia grossa a punta indurita con il fuoco!"

Da "Il più grande uomo scimmia del Pleistocene"

per gentile concessione di Adelphi Editore

quistare separatamente, gli ugelli per il gas da città da fare istallare all'assistenza tecnica.

Il piano cottura può essere diviso in due vasche o in una unica. La prima soluzione, adottata da Ariston, Bompiani, Lofra e Tecnogas, è sicuramente comoda quando si ha una limitata fuoriuscita di liquido durante la cottura dei cibi. La separazione, infatti, impedisce che si sporchino (e quindi si debba pulire) l'intero piano. La vasca unica presente nelle altre cucine, invece, consente una maggior raccolta di liquido prima che questo arrivi a livello dei forni dei fornelli spegnendoli e provocando pericolose fuoriuscite di gas. Il tipo di fornelli adottati da ogni cucina è stato riportato nella scheda tecnica. Ogni cucina presenta almeno un fuoco grande (cosiddetto rapido e riportato in tabella come RA) uno medio (semirapido SR) e uno piccolo (ausiliario AU).

Il forno ha volumi estremamente variabili: si va dai quasi 49 litri della Ariston sino ai 78,5 litri della Bompiani. Quasi tutti gli apparecchi esaminati hanno il cassetto estraibile che consente di riporre i tegami più grandi (quello chiamato a torto scaldavivande) a eccezione di Lofra e Rex che ne sono prive e di Tecnogas dove è sostituito da uno sportello e da un vano con la stessa funzione. L'uso contemporaneo del forno e del grill è possibile solo per Candy, Lofra e Tecnogas. Il termostato può adottare una simbologia numerica (ogni numero corrisponde a una temperatura riportata nel libretto di istruzioni) oppure riportare direttamente sulla manopola i gradi centigradi. Quest'ultima soluzione, sicuramente più pratica, è adottata da Ariston, Bompiani, Lofra, Rex e Tecnogas.

Il grill a gas è adottato solo da Ariston e Indesit, tutte le altre cucine lo hanno elettrico.

zione della Lofra che la prevede per due anni). Sarà quindi necessario usare un adattatore con i conseguenti rischi che questo può comportare per la sicurezza. Tutte le cucine esaminate nei test possono essere utilizzate con i tre tipi di gas (metano, bombola e gas di città) per Ariston, Lofra e Rex si dovranno tuttavia ac-

# A RISCHIO

ova otto cucine a gas per stabilire. Non mancano sgradite sorprese il più autorevole istituto italiano.

Facilità pulizia	Praticità d'uso	Giudizio	Prezzo
piano cottura	visibilità dalla porta-forno		medio
			616.000
			629.000
			599.000
			630.000
			705.000
			636.000
			574.000
			656.000

## o problema è non provvede?

Le cucine risultate fuori norma nel nostro test oltre a riportare l'indicazione della mancanza di sicurezza in tabella, sono state escluse dal giudizio complessivo.

**PIANO COTTURA** La capacità e la quantità di liquido che la vasca (o le vasche) situata sul piano può raccogliere prima che esso trabocchi nei fornelli provocando lo spegnimento del fuoco. Questi modelli (a parte la Bompiani, ma anche le altre marche hanno modelli che lo prevedono) non hanno la valvola di sicurezza sul piano, che interrompe automaticamente l'erogazione di gas in caso di assenza di fiamma, quindi un eventuale spegnimento può provocare pericolose fuoriuscite di gas.

**Il rendimento** da misura della reale efficienza dei fornelli grandi (RA) e medi (SR). Esso è espresso come percentuale del calore trattenuto dall'acqua di una pentola di prova rispetto a quello fornito.

**FORNO** Abbiamo misurato la rispondenza delle temperature indicate sulla manopola con quelle realmente ottenute nel forno. Le differenze sono piuttosto consistenti. Il minore scarto è stato ottenuto dalla Rex con una differenza media di poco più di tre gradi. Le manopole dei forni della Indesit e della Philips Whirlpool non segnalano temperature precise ma numeri che rimandano al libretto di istruzioni, dove sono indicati intervalli di temperatura troppo ampi

perché si possa selezionare precisamente la temperatura desiderata. L'impossibilità di dare una misura precisa degli scarti di temperatura (che ovviamente ricadono sempre nell'intervallo impostato) ha fatto sì che queste due cucine non abbiano avuto per questo aspetto, classificazione in tabella.

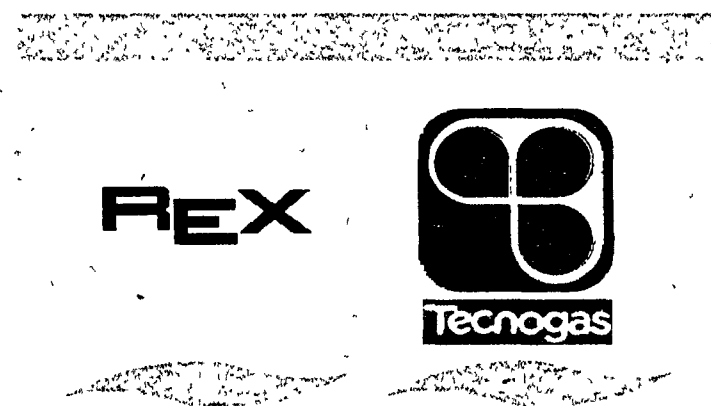
**Il tempo di riscaldamento** da 20 a 250°C e un buon indicatore della potenza del forno e del suo stato di isolamento. Il risultato migliore (unito a un consumo piuttosto limitato, e stato raggiunto dalla Candy.

**L'uniformità di cottura** viene misurata cuocendo una teglia di biscotti preparati secondo una ricetta ben precisa, seguendo le indicazioni di temperatura e di tempi di cottura fornite dai fabbricanti. Si misura quindi il grado di cottura nei biscotti e nei loro diversi punti con un apposito strumento, il leucometro. I forni dove sono state rilevate le distribuzioni più omogenee di calore sono quelli di Indesit, Philips Whirlpool e Rex.

**GRILL** L'efficienza e ricavabile confrontando quanta superficie viene irradiata (più e alta la percentuale migliore sarà il funzionamento) con il consumo in un'ora di esercizio.

**FACILITÀ DI PULIZIA** Un gruppo di esperti ha valutato questo aspetto verificando la possibilità di accesso che le parti soggette a sporcarsi più facilmente mostrano.

**PRATICITÀ D'USO** Anche in questo



Il nostro test ha validità per i prodotti esplicitamente citati e per quelli con le stesse caratteristiche (che vengono riportati a parte). Non è possibile estendere i risultati delle analisi comparative alle marche in generale né, tantomeno, ad altre cucine anche se prodotte dalle stesse aziende.

caso sono stati dati giudizi sui diversi aspetti da cinque persone competenti. Per i comandi sono state valutate comprensibilità delle istruzioni e facilità di manovra. Negli accessori si è presa in considerazione la facilità di scorrimento delle griglie (che nella cucina Indesit si estraggono con molta difficoltà) e la facilità di uso del girarrosto (non fornito di serie nel modello della Rex).

Una particolare importanza riveste, a nostro giudizio, la visibilità attraverso la porta del forno. Per molte cucine, infatti, è indispensabile controllare il cibo senza aprire la porta del forno. Si è infine, valutata completezza e chiarezza delle istruzioni fornite dai produttori.

**GIUDIZIO** Tra le cucine che hanno superato le indispensabili prove di sicurezza Rex e Tecnogas si sono elevate sopra la me-

dia ottenendo un buon giudizio complessivo. La scelta tra questi due modelli dipende esclusivamente dalle preferenze per alcune caratteristiche piuttosto che altre e, per questo, dalla gradevolezza estetica. Il migliore rapporto tra qualità e prezzo, comunque, lo ha ottenuto di gran lunga la Rex con il costo più basso tra tutte le cucine esaminate.

**PREZZO** Sono indicate le medie dei prezzi direttamente rilevati dal "Il Salvagente" in molti punti vendita di cinque città italiane. Da questa indagine sono emerse differenze di prezzo di uno stesso modello in negozi della stessa città anche superiori alle centomila lire. Tenere gli occhi ben aperti nella ricerca del punto vendita più conveniente può, quindi, consentire un risparmio notevole.

• R Q