Foodini: la prima stampante 3D per alimenti che riproduce il cibo

original-barilla-stampante-3d-74041cf8

Foodini, è una stampante 3D per alimenti che riproduce il cibo, anche quello più complicato come la pasta fresca (esempio i ravioli), che sarà presto alla portata di tutti, o almeno di chi vorrà pagare circa 1000 euro per avere uno chef automatico.

Come funziona? All'interno vengono caricate delle capsule, composte da ingredienti garantiti naturali al 100%, che servono come base per hamburger, pizze, pasta fresca, cioccolato e biscotti. Sulle "ricette" potranno anche intervenire cuochi in carne e ossa, apportando modifiche e varianti dando a ogni stampa un tocco personale.

Uno degli aspetti più interessanti dello sviluppo di questa tecnologia riguarda le quantità: con Foodini è infatti possibile produrre porzioni anche molto abbondanti, senza fatica. Ecco perché, come ha dichiarato il cofondatore della start up spagnola che ha prodotto la stampante Lynette Kucsma, il target del prodotto sono i grandi ristoranti, oltre che le famiglie.

Uno degli obiettivi di Foodini è proprio quello di a quello di consentire a tutti, anche i più pigri, di creare dei cibi sani e naturali. Dopo aver formato il piatto, però, la cottura sarà affidata allo chef: Foodini non è infatti capace di cuocere il cibo che ha creato.

Foodini è un elettrodomestico da cucina che può aiutare a preparare un pasto in meno tempo e partendo da zero, come se fosse fatto in casa. Stampando il cibo in 3D vengono utilizzati dei processi tipici della cucina fatta casereccia, rendendo più facile e veloce la preparazione di cibi freschi e sani.

Prendiamo per esempio i ravioli. Quante volte avete fatto i ravioli fatti in casa? Stendere la pasta, inserire uno strato sottile di ripieno, poi fare un’altro strato superiore di pasta, per poi chiuderli e tagliarli su misura, richiede tempo. Lasciatelo fare a Foodini. Basta caricare la stampante con la pasta e il ripieno, impostarla e poi sarà Foodini che stamperà i ravioli uno per uno. Tutto il processo descritto

in precedenza, della preparazione fatta a mano, verrebbe fatto automaticamente da Foodini. Foodini fa per voi. Meno confusione nella vostra cucina, e più tempo per fare altre cose.

Inoltre, buon divertimento! Potrete fare i ravioli di diverse forme e dimensioni. E quando Foodini ha finito di preparare, basta mettere i ravioli in acqua bollente per cucinarli, o se volete fare una cosa alternativa potete cuocerli nel forno. Con lo stesso procedimento potreste fare cibi croccanti, snack salati, patatine, grissini , cracker, ecc e non acquistare più l'articolo preconfezionato, con conservanti e di solito troppo sale. Con Foodini, potete fare le vostre versioni più sane e a base di ingredienti freschi .

Foodini può essere utile sopratutto per chi vuole preparare dei piatti estrosi, dalle forme strane e innovative, e anche a molti ristoranti gourmet che preparano i loro cibi stravaganti in forme complesse per i loro ospiti.

Un altro aspetto interessante di Foodini è che ha una connessione wifi e un touchscreen e che è collegato alla comunità Foodini, una piattaforma per i buongustai che condividono ricette e forme da scaricare e provare. La stampante elaborare fino a cinque capsule alimentari alla volta da 4,6 once per volta. Anche se viene usata una sola capsula alla volta, la stampante cambia automaticamente le capsule in caso di bisogno.

La stampa 3D di cibo è un argomento controverso, soprattutto in Italia dove il cibo è sacro. Eppure Foodini interpreta il concetto in modo per nulla industriale ma in un ottica naturale e salutare. Persino la pizza, stampata con Foodini, ha il suo perché.. e anche i mini hamburger. D'altra parte se nella capsula caricate carne di qualità quello che ne uscirà sarà un hamburger di qualità… disegnato digitalmente.