

## Casamia Casamia

Giuliana Zoppis

## Radiante, scalda e consuma meno

**In** quanto a resa, salubrità e basso consumo, oggi sono considerati tra i più efficienti da tecnici e bioarchitetti in tutta Europa. I pannelli radianti rappresentano la soluzione al momento più interessante sul fronte del riscaldamento domestico ad alta efficienza energetica. Si tratta di un sistema di tubazioni in materie plastiche, o in rame, in cui scorre acqua calda, posate a serpentina sotto il pavimento o sulle pareti (tra mattoni e intonaco).

Tra i numerosi vantaggi, i principali sono che riscaldano l'ambiente in modo uniforme e consentono un notevole risparmio energetico: circa il 20-30 per cento sulla bolletta del gas. È sufficiente, infatti, che l'acqua nell'impianto raggiunga una temperatura tra i 30 e i 40 gradi per riscaldare a sufficienza le stanze, mentre i normali caloriferi ne richiedono almeno 70-80. Non solo. Dato che il calore arriva in modo diffuso in tutto il locale, si può abbassare ulteriormente il termostato di uno o due gradi



rispetto alla solita temperatura, ottenendo lo stesso livello di comfort. I pannelli radianti rappresentano la soluzione ideale per sfruttare al meglio le moderne caldaie a condensazione, nonché le pompe di calore, ma anche l'acqua riscaldata dai pannelli solari, tutti sistemi ottimali alle basse temperature, oltre che per i finanziamenti e le facilitazioni fiscali. È un vantaggio non da poco rispetto ai normali radiatori, che scaldano bene solo quando l'acqua è ad alta temperatura, che si traduce in scarsa umidità nell'ambiente. Senza trascurare che il movimento convettivo dell'aria (quella calda sale e la fredda va verso il basso) tipico dei caloriferi comporta lo spostamento di polvere dall'alto in basso e viceversa. Aria secca e polvere sono spesso causa di sinusiti, secchezza delle mucose e disturbi dell'apparato respiratorio, inesistenti se si adotta un impianto a riscaldamento radiante.

I punti deboli? In genere gli impianti a pannelli radianti costano più di quelli a caloriferi (ma il gap si ammortizza in breve tempo grazie al maggiore risparmio energetico) e sono meno efficienti

nei locali piccoli. Per inserirli bisogna rimuovere il pavimento o l'intonaco esistente, e quindi è ovvio che vale la pena di adottarli se si costruisce una casa ex novo o se la si ristruttura in modo massiccio.

C'è anche una soluzione intermedia, che funziona sempre a basse temperature e col metodo radiante: il riscaldamento a battiscopa, con le tubazioni che passano nello zoccolino.

## Sì, mangiare

Martino Ragusa

## Tutto zucchero e mandorle

**Il** croccante di mandorle è uno dei dolci casalinghi tradizionali di più facile preparazione e di maggiore soddisfazione. È amatissimo dai bambini e io vi consiglio di prepararlo proprio in questo periodo, con le mandorle nuove, appena raccolte nel mese di agosto.

## La ricetta

Mettete lo zucchero a secco, cioè senza niente, in una casseruola (meglio se di rame oppure in acciaio inossidabile con il fondo spesso) e fatelo sciogliere a fuoco dolcissimo, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Quando lo zucchero comincia a fondere, aggiungete le mandorle e continuate a mescolare finché non as-

sume il colore dorato del caramello. A questo punto il croccante è pronto.

Ungete con olio di oliva un piano di marmo e rovesciatevi l'impasto. Stendetelo con il cucchiaio di legno bagnato e sistematelo in modo da riportare verso il centro lo zucchero che tenderà a scivolare verso l'esterno. Alla fine dovrà risultare una lastra alta circa un paio di centimetri. Lasciate consolidare un po' e tagliatela a strisce mentre è ancora calda, con una grossa coltella a lama liscia e bagnata.

Il croccante può essere tagliato al modo tradizionale a losanghe di 5 centimetri, o a strisce rettangolari lunghe 10 centimetri e larghe 2, oppure ridotto in piccole losanghe di un paio di centimetri da mettere nei pirottini (i cestini di carta per dolci). In mancanza di un pia-



## Ingredienti

## Croccante di mandorle

Mandorle sgusciate  
Zucchero semolato  
in ugual peso

no di marmo, usate dei piatti piani, meglio se grandi, da portata, ricoperti da carta di cucina.

## Le varianti

1. Potete usare le mandorle intere spellate. Per spellarle immergetele in acqua bollente. Quando riprende il bollore, fatele cuocere per un minuto, scolatele e trasferitele in un contenitore pieno di acqua fredda. A questo punto sarà facilissimo spellarle: basta premere la mandorla fra pollice e indice e sguscerà senza pellicina dalle dita. Lasciatele asciugare bene prima di usarle.
2. Potete tagliare le mandorle a lamelle dopo averle spellate.
3. Potete aggiungere al croccante, durante la cottura, scorza di arancia tagliata a fettine sottilissime.
4. Potete aggiungere perline colorate di zucchero sul croccante dopo che lo avete tagliato.