Alla scoperta di Tenerife, isola green, alla guida della Nissan LEAF, l’auto 100% elettrica a zero emissioni che si guida solo con un pedal(e)

Un salto a Tenerife, la più grande isola spagnola “capitale delle Canarie”, dove puoi fare quello che più ti piace in qualsiasi giorno dell’anno, grazie al suo clima e alle sue infrastrutture turistiche. Un’isola green che vogliamo conoscere meglio con un’auto elettrica, la nuova Nissan LEAF a zero emissioni.

A Tenerife, nella costa sud-ovest dell’isola, è possibile

anche vedere le balene nel loro ambiente naturale, ma ora noi ci concentriamo sull nuova Nissan LEAF : non inquina, ha una ridotta rumorosità di marcia, non ha bisogno di olio e si guida anche un unico pedale.
Amiche di AutoeDonna, siamo sempre più green, vicine ad uno stile di vita con tanta qualità di vita, ci preoccupiamo sempre di più del domani ed il futuro è ciò che costruiamo e guidiamo.E anche Nissan si sta muovendo sempre più per una mobilità intelligente, non solo per le quattro ruote, ma per vite più sostenibili, sicure e connesse.

Alla guida verso il vulcano Teide ora

Decidiamo per un percorso verdeggiante nel parco nazionale del Teide, tornanti senza tregua, viste mozzafiato, e piccole case colorate in perfetta armonia con il territorio In salita non si sente lo sforzo del motore, è silenziosissima e accelera bene. La nostra meta è il Teide, terzo vulcano più alto del mondo con i suoi 3.718 m.,è la vetta più alta della Spagna. Vanta anche servizi di guida per tutti quelli che vogliono approfondire la sua conoscenza e un rifugio per godere della meravigliosa vista del sorgere del sole… per una fuga romantica e originale!

Proviamo la guida utilizzando un solo pedale, modalità chiamata appunto e-Pedal (si inserisce schiacciando una

levetta vicina al cambio automatico). Possiamo accelerare, decelerare o arrestare il veicolo semplicemente con un pedale, aumentando o diminuendo la pressione sull’acceleratore. Rilasciando il pedale, l’auto si ferma in modo graduale e completo, senza bisogno di applicare il freno. Con una decelerazione e-Pedal elimina la necessità da parte dei guidatori di spostare continuamente il piede dall’acceleratore al freno, riducendo lo stress e la fatica specialmente tra le strade cittadine. Più complicato a dirsi che a farsi. Ma e-pedal funziona solo con l’auto elettrica, con LEAF.

Ora on the road

Torniamo on the road e, percorrendo la highway, inseriamo il sistema ProPILOT che è ottimizzato per l’impiego in caso di congestione del traffico o per la guida a velocità sostenuta: in grado di tenere automaticamente la distanza dai veicoli che precedono. In più, è utile nelle svolte e per mantenere il veicolo esattamente al centro della corsia di marcia.

La Cueva de Nemesio
Vinos de nuestra bodega

E’ arrivato il momento di gustare qualcosa alla La Cueva De Nemesio, un ristorante che nasconde una grotta all’interno con cucina tipica tradizionale spagnola: tapas, zuppe di legumi, polpette, calamari, polpo condito con spezie piccanti… ma niente cerveza, dobbiamo ancora guidare…

Prima di ripartire, non possiamo non notare gli interni eleganti e ridisegnati in Alcantara con imputure blu e poi l’utilizzo di plastiche morbide con tantissimi porta oggetti. Anche seduti dietro si sta comodi e dove si può impostare la temperatura da remoto.

Come si ricarica

Grazie alle tecnologie LEAF to Home e Vehicle-to-grid, l'auto si trasforma in un vettore di energia in grado di stoccare l'energia e scambiarla con la rete pubblica e quella domestica. Con Nissan LEAF si rinnova la collaborazione con Enel che offrirà a chi acquista la LEAF due anni di ricariche gratuite presso le colonnine pubbliche per viaggiare a zero emissioni a costo zero.

Passiamo dalla guida alla casa

Arriviamo a Santa Cruz, la città capital che si trova sulla punta orientale di Tenerife e ospita uno dei più importanti porti storici dell'oceano Atlantico. Tra gli edifici ben conservati del centro storico, spicca la chiesa coloniale dell'Immacolata Concezione e Il Palacio de Carta settecentesco, …ma da visitare è anche la sede dell'ITER Instituto Tecnológico y de Energías Renovables costruita secondo criteri bioclimatici (materiali riciclati e riciclabili, ecc.)e ottimizzando le condizioni ambientali.

L’Istituto permette ai visitatori di conoscere le Energie Rinnovabili, l’Ambiente e la Bioclimatica.

Qui la ricarica avviene quasi in un lampo con CHAdeMO da 50 kW, il tempo di ricarica da zero all’80% è di 40-60 minuti, che passa con la nuova wallbox da 7kW a 5,5 ore e a 21 ore con la presa domestica da 10A.

Batterie come arredo di casa

Qui scopriamo anche che il vostro prossimo quadro appeso al muro produrrà energia come accumulatore domestico. L’opera d’arte è infatti proprio una batteria alla sua seconda vita “bella da vedere” anche a casa come un oggetto d’arredo.Così si riduce l’impatto ambientale e si offre al possessore dell’impianto di produzione la possibilità di accumulare energia quando le tariffe sono più convenienti, o quando i pannelli solari di casa la producano. Dopo la Tesla con i suoi PowerWall, anche Nissan insieme a Eaton ha realizzato gli xStorage Home.

La Nissan Leaf, vettura a zero emissioni più venduta al mondo, oggi arriva sul mercato anche con una serie di tecnologie rivoluzionarie., che sembrano fatte apposta per noi donne.

ALTRI RISTORANTI DOVE MANGIARE

SABOR CANARIO a La Orotava, calle carrera Escultor Estevez 17, 0034/922322793

In una casa storica della cittadina più elegante dell'isola, un ristorante di lunga tradizione dove gustare i piatti tipici canari: coniglio in salsa somerejo, le classiche papas arrugadas con salsa mojo, gofio in diverse preparazioni – conto sui 20 euro

EL MORTERO a Icod de Los Vinos, calle San Sebastian 7, 0034/922 814955

Ambiente intimo e pochi tavoli in una delle capitali del wine distric isolano. Cucina creativa basata sui prodotti di stagione, pesce e verdure in particolare, con uso moderato delle salse che imperversano nella cucina spagnola – conto sui 30euro.

KIOSK alla spiaggia de Las Teresitas – Tapas canarie sull'ampia spiaggia dorata della capitale Santa Cruz de Tenerife, da degustare piedi-nella-sabbia. Dalle sardine

fritte all’insalata di polpo, alla frittura di pesce, ai bocadillos con tortilla. Una tapas sui 5 euro.