

[torna alla lista](#)

'Progetto Fuoco', in vetrina a Verona tutto su combustione di legna

20 febbraio 2018- 14:50

Verona, 20 feb. (Labilitalia) - Tutto pronto per 'Progetto Fuoco', la rassegna internazionale dedicata alla produzione di calore ed energia dalla combustione di legna, che si apre a Veronafiere domani, fino al 25 febbraio. Per la sua undicesima edizione, la mostra si conferma sempre più punto di riferimento mondiale per l'intero comparto e si prepara a un'edizione record, con quasi 800 espositori, di cui 300 esteri da 39 Paesi, a riprova della sua anima business-oriented e della vocazione sempre più internazionale. 'Progetto Fuoco' sarà anche l'occasione per fare il punto su

tutto ciò che ruota attorno agli impianti e alle attrezzature per la produzione di calore ed energia dalla combustione di legna. Altrettanto cosmopolita ma orientato al business, inoltre, il coinvolgimento di corpose delegazioni di buyer provenienti dai più importanti mercati internazionali, sia tradizionali (soprattutto europei e scandinavi) che emergenti. Caminetti, stufe, cucine, barbecue, caldaie e grandi impianti a biomassa; pellet, cippato, accessori per fumisteria, prodotti per la pulizia, macchinari e attrezzature per la prima lavorazione del legno: sono solo alcuni dei settori merceologici in mostra nei sette padiglioni espositivi e nelle grandi aree esterne della Fiera di Verona. Per l'undicesima edizione della manifestazione, saranno presenti tutte le principali aziende di settore a livello mondiale (italiane in testa, che realizzano nelle stufe e nei caminetti il 40% del valore mondiale prodotto, seguite da quelle tedesche, austriache, spagnole e francesi), insieme ad oltre 100 produttori di pellet e legna da ardere provenienti principalmente, oltre che dall'Italia, da Austria, Germania, Paesi dell'Est e Paesi Baltici. Presenti anche le più importanti aziende internazionali produttrici di canne fumarie, accessori e componentistica. "Nel settore del riscaldamento a biomassa legnosa, Verona è sempre più protagonista sulla scena internazionale - dichiara Ado Rebuli, presidente di Piemmeti spa, società organizzatrice di 'Progetto Fuoco' - grazie all'importante lavoro che portiamo avanti da oltre vent'anni per offrire ai nostri espositori una piattaforma privilegiata di scambio e aggiornamento su tutto ciò che ruota attorno agli impianti e alle attrezzature per la produzione di calore ed energia dalla combustione di legna". "Oggi, con 'Progetto Fuoco' a Verona, più importante fiera al mondo nel suo settore, Italia Legno Energia ad Arezzo e PF tecnologie a Bari, Piemmeti completa la propria offerta fieristica proponendosi come driver di promozione di riferimento per lo sviluppo del settore", aggiunge. In primo piano, dunque, il business, ma anche l'approfondimento con focus su sostenibilità ambientale, risparmio e numeri relativi al comparto grazie ai workshop e ai convegni organizzati in collaborazione con Aiel - Associazione italiana energie agroforestali (partner tecnico di 'Progetto Fuoco'). Spazio, inoltre, alle principali novità tecnologiche del mercato e agli ultimi trend sul fronte del design, che vedono sempre più i sistemi di riscaldamento come naturale completamento di arredamenti raffinati e di scelte architettoniche. Valore aggiunto in tal senso la collaborazione con l'Adi (Associazione per il disegno industriale), che già nel 2016 ha contribuito al successo del concorso 'Il caminetto, la stufa e lo spazio attorno'. "Le previsioni di riuscita della Fiera sono certamente positive - afferma Raul Barbieri, direttore di Piemmeti spa - visto l'andamento delle richieste pervenute che determinano un netto incremento del numero degli espositori e degli spazi a loro dedicati. Non da meno l'impegno sul fronte dell'internazionalizzazione anche delle presenze degli operatori in visita, grazie anche alla massiccia opera di promozione svolta in collaborazione con Ice e Veronafiere, che ci permetterà di portare a Verona delegazioni estere provenienti non solo dai Paesi target (soprattutto europei e scandinavi), ma anche dai mercati in forte crescita ed emergenti". "Una delle novità più interessanti - fa notare - è l'ampliamento dell'area espositiva esterna dove, in collaborazione con la rivista di settore 'Compagnia delle Foreste',

troveranno spazio macchinari e attrezzature per la prima lavorazione del legno". Non solo. Un palcoscenico privilegiato, alla manifestazione avranno le 'cucine economiche', grazie a 'Progetto Cuoco'. La fiera, infatti, anche quest'anno dedica ampia visibilità a uno dei comparti più in crescita del settore, con la rassegna delle più performanti cucine a legna e a pellet (Galleria tra i padiglioni 2 e 3). Delle vere e proprie stufe, queste ultime, che, oltre a riportare in auge la cucina tradizionale del passato, sono in grado di produrre calore con un'elevata resa termica. A Verona, spazio dunque a forni, barbecue e cucine alimentati da fonti rinnovabili come pellet e legna, in un percorso, quello di 'Progetto Cuoco', che illustrerà ai visitatori i migliori prodotti del mercato e i loro vantaggi in termini economici, di funzionalità e di arredo. Quella a legna non è più infatti la 'cucina della nonna', ma la scelta ideale per chi punta a un naturale ritorno al semplice, senza rinunciare alla modernità nello stile e al rispetto per l'ambiente. Un food trend che vede, da un lato, sempre più chef cimentarsi nella lenta cottura tradizionale che queste cucine consentono, esaltando al massimo i profumi e gli aromi, senza alterarne le caratteristiche organolettiche; dall'altro, sempre più appassionati che si confrontano o chiedono consigli sul web per informazioni tecniche, curiosità e trucchi del mestiere. Lo sanno bene le aziende del comparto che ormai sono sempre più propense a investire nella progettazione e nella commercializzazione di questi tipi di impianti, avvalendosi di materiali performanti e della collaborazione di noti designer internazionali per affiancare all'elevato rendimento termico il gusto dell'estetica, in linea con le più attuali tendenze del mondo dell'arredamento. Si va, quindi, dalla cucina in stile retrò alle linee essenziali del design contemporaneo, mentre sul fronte del materiale si spazia dalla ghisa alla ceramica, dalla pietra ollare all'acciaio inox. "Quella delle cucine a legna e pellet sta diventando una scelta sempre più diffusa - spiega Raul Barbieri - perché coniuga un metodo di cottura tradizionale e sana con la produzione di calore domestico a basso impatto ambientale, dando notevoli benefici anche al portafoglio". "Se sin dal primo dopoguerra - osserva - i produttori, prevalentemente di stufe e caminetti, reputavano marginali questi impianti economici, che ancor oggi spesso non superano il 10%-15% del valore della produzione complessiva aziendale, attualmente invece rappresentano un fenomeno che sta conquistando l'interesse di moltissimi consumatori, al punto da intravedere un vero e proprio trend per il futuro. Va da sé, quindi, l'attenzione crescente verso questa linea da parte delle aziende italiane e il conseguente spazio che abbiamo deciso di dedicargli in fiera". Uno spazio espositivo che quest'anno toccherà anche il gusto, grazie a una nuova iniziativa che sarà lanciata proprio nell'ambito di 'Progetto Cuoco'. Si tratta di un grande ricettario che, da Nord a Sud, raccoglie il meglio della tradizione culinaria italiana, e non solo, con antiche e moderne ricette di piatti tipici, tutti rigorosamente cotti a legna, e con pratici consigli per la realizzazione. Per i più curiosi, sono già online delle anticipazioni in pillole sul canale Facebook della manifestazione.