

Arredamento e design**Alla fiera Progetto Fuoco le ultime tendenze per stufe e caminetti**

PAOLA GUIDI PAG. 19

PROGETTO FUOCO

Si torna a cucinare con la stufa

I nuovi apparecchi a legna e pellet sostituiscono il gas anche per la cottura

di Paola Guidi

● Gli europei e in particolare gli italiani continuano ad amare quello che da secoli è il simbolo della casa: il fuoco a legna, che scalda e cucina insieme. Lo dimostra il grande successo di Progetto Fuoco, la rassegna fieristica organizzata da Piemmeti Spa, che si è aperta ieri in Fiera a Verona e che chiuderà i battenti domenica 25. Successo quasi inatteso in tempi dove sono di moda i devices digitali più avanzati, la realtà virtuale e i robot domestici.

Gli espositori hanno raggiunto quota 782 con un aumento del 5% e di questi 322 provengono da 35 Paesi esteri. Con una serie di novità che "mettono a fuoco" il risparmio energetico, il taglio delle emissioni di CO₂ e il design. Scaldare e cucinare a legna significa risparmiare, anche grazie all'accesso agli incentivi governativi Conto Termico ed Ecobonus. Con una novità rispetto agli anni scorsi: sia che si debba sostituire il vecchio camino o la vecchia stufa (che inquinano producendo polveri sottili) sia si debba installarne uno ex novo, è possibile affidarsi alle stelle di Aria Pulita, una certificazione lanciata l'anno scorso da Aiel ([Associazione italiana energie agroforestali](#)), che prevede una classifica da 1 a 4 stelle sulla qualità delle prestazioni e sul livello delle emissioni inquinanti. La certificazione - non obbligatoria - riguarda gli apparecchi domestici a legna e a pellet e le caldaie a biomassa, sino a 35 kW di potenza. Alcune regioni del Nord dal 2018 consentono di installare solo apparecchi che abbiano almeno 3 stelle.

Per chi usa il pellet è importante acquistare solo prodotti con il marchio di qualità ENplus, la certificazione internazionale per i pellet con 3 livelli, A1 (la più elevata), A2 e B, perché solo così si è sicuri che le emissioni di CO₂ siano 10 volte inferiori rispetto ad altre fonti fossili. E che le caldaie emettano 4 volte meno di polveri sottili rispetto ai pellet non certificati. A questo proposito le regioni del bacino padano hanno sottoscritto con il ministero dell'Ambiente un'intesa per portare entro il 2030 alla diminuzione del 70% delle emissioni derivanti dalla combustione di biomassa.

Ma non c'è solo il calore: sono tornate di moda le "cucine economiche di una volta",

ma in versione aggiornata, superefficienti e belle. Alla fiera di Verona hanno uno spazio speciale: Progetto Cuoco, dove è possibile verificare l'attualità di questa cottura, in grado di "sfornare" interi pasti secondo dettami tradizionali e salutari. Grazie al suo design raffinato e lineare la cucina a legna Padova di La Nordica si inserisce negli ambienti più moderni ed è il classico esempio di cucina economica con tecnologie contemporanee. Questo significa anche che la pulizia e le "manovre d'uso" - come richiede da sempre l'utente - sono molto più semplici e meno faticose di una volta. Il modello KE90H di Kitchen Kamin - in acciaio nero o inox con la piastra di cottura in ghisa a forte spessore oppure in vetroceramica - cucina (forno da 51 litri) e riscalda con accensione facile grazie ad un apposito starter. Il segreto di queste cucine è la loro capacità di accumulare il calore prodotto dalla legna per poi cederlo all'ambiente lentamente.

L'accumulo di calore è il segreto della serie di stufe T Line di Tonwerk, prodotte in Svizzera, dotate di un nucleo di ceramica termoisolante di refrattario che trattiene più del 60% del calore prodotto dalla combustione della legna e che viene ceduto poi all'ambiente con un resa molto elevata e poche emissioni di polveri sottili.

Quasi tutte le stufe e le cucine sono ormai dotate di app e di controlli gestibili dallo smartphone per garantire sempre la massima sicurezza anche in nostra assenza, un obiettivo molto importante per chi desidera, per esempio, trovare al proprio rientro un ambiente caldo senza nessun rischio. Astrel Group presenta una serie di controlli inseribili in qualsiasi apparecchio per programmare e gestire totalmente, anche a distanza, ogni funzione della stufa, e, insieme, anche di altri apparecchi domestici. Con Mcz si ottiene un automatismo elevato che evita le regolazioni imprecise e continue, poiché il dispositivo Easy Going consente di regolare la fiamma tramite un pratico cursore, semplice e intuitivo con 5 posizioni che corrispondono a reali condizioni d'uso. La stufa a legna Nicole di Palazzetti è dotata di un sistema brevettato di regolazione dell'aria, che consente di avere sempre un preciso controllo del fuoco e del calore, visibile anche con immediatezza dal livello della fiamma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Pellet. Ray di Mcz, stufa di ridotta profondità, frontale in pietra o ceramica



NON SOLO RISCALDAMENTO

1. Tonwerk, T Line, stufa ad accumulo, con caldo radiante che non solleva polvere; **2. Palazzetti**, Nicole, stufa a legna con sistema di regolazione dell'aria; **3. Kitchen Kamin**, KE90H, cucina a legna, in acciaio nero o inox, con piastra di cottura in ghisa a forte spessore; **4. La Nordica**, Padova, con fianchi freddi per l'inserimento tra i mobili, con grande forno illuminato

