

Il **forno a legna a combustione separata** si presenta come un ottimo supplemento sia per locali cucina interni che per ambienti storni. In questo breve articolo prenderemo in considerazione il **forno a legna a combustione separata**, vedremo di cosa si tratta e quali sono le sue caratteristiche. Con l'avvicinarsi dei mesi freddi si avvicinano anche tutte quelle operazioni di manutenzione straordinaria e ordinaria per assicurarsi una corretta e sicura messa in funzione dell'impianto. La possibilità di convogliare il calore prodotto da impianti a biomassa per la cottura delle pietanze, oltre che per il riscaldamento dell'abitato, è una soluzione che sta divenendo sempre più comune (vedi [La stufa a pellet con forno: tutti i pro e contro](#) e [Stufa a pellet con forno: guida all'acquisto](#)).

Forno a legna a combustione separata: non tutti i forni a legna sono uguali

Non tutti i forni sono uguali, e quando parliamo di forni a legna questi si dividono generalmente in due grandi categorie; *forno a legna a cottura diretta* e *forno a legna a cottura indiretta (o separata)*. Quando si parla di forno a legna a combustione diretta facciamo riferimento ad una tipologia di forno dove la cottura delle pietanze avviene direttamente nella camera di combustione. Per quello che riguarda invece il **forno a legna a combustione separata**, la camera di combustione e la camera di cottura delle pietanze sono separate, con quest'ultima posizionata sopra la prima.

Forno a legna a combustione separata; caratteristiche, vantaggi e svantaggi

Il **forno a legna a combustione separata** dunque presenta significative differenze rispetto alla sua controparte a combustione diretta. Tra queste è possibile trovare sia vantaggi che svantaggi. Tra i vantaggi del **forno a legna a combustione separata** è possibile elencare principalmente *l'efficienza*. A differenza del forno a combustione diretta infatti, il **forno a legna a combustione indiretta** consente di massimizzare la resa del biocombustibile in quanto la camera di combustione, essendo chiusa, consente un maggior controllo sull'afflusso d'aria. Questo consente anche di raggiungere temperature elevate in un tempo relativamente breve. I modelli più moderni di **forno a legna a combustione separata** infatti, grazie ad un avanzato sistema di conduzione in refrattario e una ventilazione della camera di cottura, permettono di cuocere le pietanze in maniera uniforme senza che queste possano risultare contaminate da residui post combustione, i quali vengono convogliati verso l'esterno tramite un apposito sistema di canalizzazione. Se per alcuni questo è un vantaggio per altri invece non lo è. Il forno a legna a combustione indiretta infatti non permette di avere la stessa libertà nell'utilizzare differenti tipologie di legna da ardere per aromatizzare le pietanze, cosa che invece è possibile fare con il forno a combustione diretta (vedi [Qual'è la migliore legna da ardere?](#)).

Per chi decide di acquistare un forno a legna a combustione indiretta i modelli offerti dal mercato sono molteplici. È possibile trovare infatti sia soluzioni adatte sia per integrarsi con cucine da interno preesistenti, che modelli pensati appositamente per l'esterno. Tra i materiali vi è l'acciaio, la ghisa e soluzioni in materiale refrattario. Indifferentemente dal modello che si acquista le temperature raggiunte da un forno a legna a combustione indiretta arrivano a 300°C per modelli base fino a superare i 450°C per modelli più avanzati. Per quanto riguarda il costo invece non ci sono significative differenze modelli a combustione diretta e modelli a combustione indiretta, con prezzi di partenza che si aggirano intorno ai 500euro per modelli base.

Conclusione

La legna da ardere è un combustione economico e facile da reperire su tutta la penisola italiana con qualche eccezione (vedi [Perché in Italia si continua a importare tanta legna da ardere?](#) e [Legna da ardere in bancali: meglio comprarla così o sfusa?](#)). Il **forno a legna a combustione separata**, grazie ad un efficiente sistema di canalizzazione del calore e gestione del processo di ventilazione riesce a sfruttare al massimo le qualità di questo biocombustibile per la cottura delle pietanze. Che si decida di optare per modelli da interno oppure per modelli da esterno il **forno a legna a combustione separata** è un'ottima scelta sia per chi decide di tagliare i costi della bolletta che per chi si avvicina a soluzioni ecosostenibili per la cottura delle pietanze. La camera di combustione, separata dalla camera di cottura, permette di incanalare il calore e diffonderlo uniformemente per una cottura omogenea delle pietanze senza che queste vengano contaminate (o aromatizzate) dal fumo della legna da ardere. La semplicità d'utilizzo ed un prezzo di partenza relativamente contenuto fanno in modo che il **forno a legna a combustione separata** sia un'opzione economica e versatile sia per chi si avvicina per la prima volta al mondo delle biomasse che per gli amanti del settore. In ogni caso il **forno a legna a combustione separata** è una soluzione che non lascerà delusi.

