

LEGNA PER CAMINO: QUALE E' QUELLA PIU' ADATTA?

LEGNA PER CAMINO: GUIDA ALL'ACQUISTO

Il fascino di una fiamma vivida che scoppietta nel camino, nella stufa o nel forno è davvero unico, eppure la legna che utilizziamo può essere di tante varietà. In commercio troviamo numerose tipologie, tutte presentano diverse caratteristiche e suggeriscono particolari utilizzi, per esempio la cottura dei cibi. La **legna per il camino** non è solo materia prima per la combustione, ma un ingrediente prezioso per la squisitezza di pane, pizza e altri manicaretti. Se desiderate qualche spunto per la vostra cucina, l'articolo "[Stufe a legna con forno: una interessante combinazione](#)" vi darà qualche suggerimento utile. Ora impariamo a distinguere e a valutare i parametri base della legna da ardere prima dell'acquisto.

Il primo aspetto che dobbiamo conoscere della **legna per il camino** è il suo il potere calorifico, in sintesi la quantità di energia che deriva dalla combustione di un kg di materia prima. Un'altra considerazione importante è la percentuale di umidità presente nella materia prima. L'acqua contenuta nella legna è la causa dell'abbassamento della temperatura dispersa dal focolaio in quanto parte dell'energia viene utilizzata per far evaporare l'acqua contenuta nella legna. La legna con percentuale di umidità molto alta comporta inoltre la fastidiosa formazione di fumo e fuliggine. Per porre rimedio a questi inconvenienti è consigliabile scegliere della **legna per camino** secca, ovvero dei tronchi di legno con una percentuale di umidità che varia dal 15% al 20% al massimo. La condizione migliore del legname per un'ottima resa senza produzione di fumo sono due anni di essiccamento in luoghi asciutti e ventilati, l'eccessivo processo di essiccazione oltre a questa tempistica, peggiora il rendimento calorifero della biomassa partendo dal potere calorifico anidro (ovvero senza umidità): facciamo un esempio considerando il legno di abete bianco: il potere calorifico anidro ha il valore indicativo di 4.471 kcal/kg ma varia sino a 3.800 kcal/kg con il 15% di umidità, 3.130 kcal/kg con il 30% di umidità e a 2.240 kcal/kg con il 50% di umidità.

E' bene sapere che il prezzo della **legna per camino** stagionata è più alto rispetto alla legna fresca ma il prodotto sarà comunque più conveniente in quanto la resa è superiore.

Un altro aspetto da considerare prima dell'acquisto è la dimensione del ceppo da ardere. La grandezza implica il contenuto di umidità al suo interno: più è grande più aumenta la sua percentuale.

Accertati questi importanti aspetti, passiamo alle due categorie che distinguono la **legna per il camino** da ardere presente in commercio: la dolce e la forte, all'interno delle quali troviamo le diverse varietà.

La legna dolce ha mediamente un peso di 300-350 kg per metro cubo; di facile accensione è caratterizzata da una fiamma lunga ed è indicata per il riscaldamento dei forni, meno per gli impianti di riscaldamento come stufe o termocamini. Il suo

utilizzo comporta una più accurata pulizia dell'impianto in quanto tende a creare più creosoto, ossia il catrame di carbone. Di questa varietà troviamo: l'abete bianco e l'abete rosso, il pioppo, il pino, il castagno e l'ontano. Facciamo qualche esempio di alcune delle seguenti tipologie riportando i valori indicativi della sostanza secca e la caratteristica relativa al loro tempo di combustione:

- abete bianco: 4.471 kcal/kg, durata di combustione breve;
- abete rosso: 4.385 kcal/kg, durata di combustione breve;
- pioppo: 4.385 kcal/kg, durata di combustione media;
- pino: 5.245 kcal/kg, durata di combustione breve.

I dati riportati sopra sono per prodotto anidro.

La legna forte ha di media un peso di 350-400 kg per metro cubo; si caratterizza per una fiamma più corta e per una combustione più lenta, per questa ragione è più indicata per gli impianti adibiti al riscaldamento domestico rispetto a quelli per la cottura, ideale come **legna per camino**. Troviamo le seguenti varietà: la quercia, il faggio, il carpino, la robinia, l'eucalipto, il leccio, l'olmo, la betulla, il rovere, il cerro e la farnia. Anche per questa varietà riportiamo qualche esempio con i valori indicativi della sostanza secca e la caratteristica relativa al loro tempo di combustione:

- quercia: 4.385 kcal/kg, durata di combustione lunga;
- faggio: 4.471 kcal/kg, durata di combustione lunga;
- carpino: 4.213 kcal/kg, durata di combustione lunga;
- robinia: 4.385 kcal/kg, durata di combustione lunga;
- eucalipto: 4.385 kcal/kg, durata di combustione lunga.

I dati riportati sopra sono per prodotto anidro.

Quali sono le caratteristiche degli alberi da frutto? Il ciliegio e il noce per esempio rientrano nella tipologia forte, hanno una durata di combustione media/lunga e una buona resa calorifica. Ottimi per il riscaldamento ma anche per la cottura dei cibi in quanto sprigionano un ottimo potere aromatico. E il legno di ulivo? Anche questa biomassa si rivela ideale per entrambi gli utilizzi. Viene considerata molto speciale perché brucia facilmente anche da verde sprigionando un fumo aromatico grazie alla presenza dell'olio essenziale, ideale per la cottura di pane, pizza e focacce.