



Tutto che c'e' da sapere sul forno per pizza a pellet

Pro e contro del forno per pizza a pellet

L'innovazione può sostituire la classicità senza rinunciare alla tradizione. Nell'immaginario collettivo, una pizza che si rispetti, fatta all' "italiana maniera", viene rigorosamente cotta in un forno a legna. Senza nulla togliere alle buone abitudini esiste un'altra soluzione pratica per la vostra casa, che non vi farà rinunciare al gusto: il **forno per pizza a pellet**. In questo articolo approfondiremo l'argomento facendo chiarezza riguardo una lecita perplessità per questo utilizzo: il pellet è sicuro anche per l'uso alimentare?

Il pellet per la cottura degli alimenti

Il pellet è ormai tra i biocombustibili più richiesti nel nostro paese grazie all'ottimo rapporto qualità prezzo e per il ridotto impatto ambientale. Un [prodotto certificato](#) è capace di garantire la riduzione delle emissioni di PM10, secondo le statistiche fino a 2 volte nelle stufe e fino a 4 volte nelle caldaie rispetto ad alcuni pellet non certificati. Un altro valore aggiunto è l'elevato potere calorifico, il pellet certificato ha una resa termica migliore rispetto alla legna ed è vantaggioso per la durata degli impianti, sia in quelli di riscaldamento che nei forni, come possiamo approfondire in questo [articolo](#) dettagliato.

Il pellet non solo è un biocombustibile dall'ottima resa, ma viene anche considerato sicuro per la produzione di generi alimentari come la pizza. L'unica importante accortezza che deve prestare il consumatore è quella di acquistare del pellet certificato specifico per la cottura degli alimenti e non quello che si utilizza per gli impianti di riscaldamento.

Quale pellet dobbiamo scegliere per un forno da pizza?

I **forni per pizza a pellet** devono essere alimentati solo da un prodotto derivato da legna vergine, privo di corteccia, di paraffina, di collanti e di idrocarburi. Prima di acquistarlo è sempre necessario assicurarsi che il pellet sia certificato, in questo modo saremo sicuri che non contiene sostanze che possono contaminare i cibi.

In Italia sono previsti i regolamenti CE "General Food Law" nn. 178/2002 e 852, 853, 854 e 882/2004, che rimandano alle regole comunitarie sull'igiene e il controllo ufficiale degli alimenti, indispensabili anche per la cottura dei cibi.



Quali sono i vantaggi di un forno a pellet?

Accertato che il pellet certificato è un prodotto sicuro per la cottura dei cibi, perché dovremmo scegliere questa alternativa ad un classico [forno per pizza a legna](#)?

Il forno a legna è uno degli strumenti per eccellenza utilizzati nella tradizione culinaria italiana, ma quello a pellet è sempre più richiesto per la praticità di utilizzo.

L'accensione di un **forno per pizza a pellet** è molto semplice: si effettua il caricamento dell'impianto con il biocombustibile dopodiché il bruciatore lo doserà per raggiungere la fiamma desiderata in totale autonomia e senza sprechi. Questa soluzione comporta dunque un risparmio rispetto ad altri biocombustibili e sui costi del gas e dell'elettricità, inoltre la sua gestione è facilitata rispetto all'uso della legna che comporta un dosaggio attento e una costante alimentazione.

Il **forno per pizza a pellet** si riscalda prima e la gestione della fiamma è facilitata: il pellet la mantiene costante con una resa calorica superiore rispetto alla legna, questo aspetto permette una cottura perfetta della pizza. Da non sottovalutare inoltre un altro dettaglio, quello di produrre pochissimo fumo e fuliggine. Infine il **forno per pizza a pellet** ha un'ottima versatilità, permette di diminuire i costi, i tempi e gli spazi di conservazione del combustibile.

Pratico, sicuro ma avrà qualche svantaggio? La pizza cotta in un forno a pellet è ottima, l'unico neo che potrebbero notare buongustai ed estimatori è quella sfumatura di sapore che solo la cottura a legna conferisce alla pizza. *De gustibus non disputandum est*, come del resto non si discute in merito all'oggettivo risparmio e praticità di un **forno per pizza a pellet**.

Scritto da: *Elena Bittante* per [Biomassapp](#).

Tag: forno per pizza a pellet, forno per pizza