

Funghi a pellet, grill a pellet, forni e fornelli portatili a pellet

Non solo stufe e caldaie! Il pellet può avere moltissimi nuovi utilizzi. Oggi parliamo di funghi a pellet, grill a pellet, forni portatili a pellet, fornelli a pellet

di Gianclaudio Iannace

Il pellet trova un ampissimo utilizzo come biocombustibile nelle nostre case, ma sappiamo anche che il suo uso, come combustibile economico, ecologico e sostenibile per l'ambiente, è apprezzato nelle caldaie industriali di palestre, centri benessere, o nei forni di pizzerie e panifici o per riscaldare scuole e tenere al caldo animali negli allevamenti: il pellet per le sue caratteristiche è ogni anno più utilizzato e, a conferma di ciò, parlano i consumi in continua crescita malgrado il trattamento Iva discriminatorio rispetto a quello applicato per altre biomasse (il pellet paga Iva al 22%, mentre, ad esempio, la legna da ardere e il nocciolino di sansa hanno Iva al 10%).

Quando un prodotto ha successo e, soprattutto, è oggettivo il suo vantaggio economico, la fantasia e l'ingegno dell'uomo si sbizzarriscono.

In questo articolo abbiamo raccolto un campionario di curiosità che funzionano a pellet e che potrebbero molto presto diffondersi per la praticità di utilizzo e per la convenienza.

1. Stufa pirolitica da esterno

La stufa pirolitica per il riscaldamento all'esterno non è proprio una novità (ne abbiamo peraltro parlato nel nostro precedente articolo "*Perché utilizzare la stufa pirolitica per il riscaldamento esterno?*"), ma pensiamo sia giusto elencarlo tra le ultimissime "curiosità" che riguardano l'utilizzo del pellet.

I funghi pirolitici sono belli da guardare e fanno risparmiare, rispetto ai sistemi a gas, fino a € 20 al giorno, riscaldano in un raggio di 2 metri e non hanno componenti elettriche o batterie.

La carica del pellet è manuale e hanno un'autonomia di circa 3 ore. Il costo si aggira attorno a € 1000.



2. Grill a pellet

Bellissimi, pratici ed ecologici sono la nuova frontiera per chi non vuole usare combustibili fossili o gas. Un modo elegante e green per le grigliate tra amici. In commercio esistono diversi modelli più o meno accessoriati e di grandezze diverse; il prezzo può variare da un minimo di € 220 per i modelli più essenziali a più di € 2.500 per i modelli più evoluti.



3. Piccoli fornelli da campeggio

Finalmente un'alternativa ai fornelli a gas da campeggio, pericolosi e poco ecologici! Ne abbiamo trovati di diversi tipi, economici e sicuramente pratici, semplici e sicuri da usare. Possono essere usati anche per cucinare all'aperto. Il prezzo è molto accessibile e si aggira attorno a € 170 - 200.



4. Forno portatile per pizza alimentato a pellet

Ideale per il giardino, elimina l'ingombro e lo stoccaggio della legna. Raggiunge la temperatura di esercizio in soli 10 minuti! Con il pellet si ha inoltre un migliore controllo del calore e, di conseguenza, più facilità nella cottura. Anche in questo caso, il prezzo è abbastanza accessibile e si aggira intorno a € 220 - 250.



Non sono solo delle curiosità, ma una concreta opportunità per rendere la nostra vita più semplice, piacevole e per.....risparmiare!