

Il carbone vegetale

Il carbone vegetale ovvero, per chi almeno una volta nella vita ha provato a fare un barbecue, la carbonella

di Gianclaudio Iannace

La sacchetta da 3 kg di **carbone vegetale** per il barbecue in campagna, è il kit che prima o poi tutti quanti abbiamo acquistato per organizzare una grigliata tra amici (abbiamo già trattato la differenza tra carbonella e legna da ardere nel nostro precedente articolo "Meglio la legna da ardere o la carbonella per un barbecue perfetto?").

Si tratta di carbone derivato dal **legno vegetale** che viene venduto al supermercato, nei negozi di ferramenta e nei brico, insomma un po' dappertutto e che oggi vogliamo provare a spiegare come viene prodotto e che caratteristiche ha.

Anzitutto che caratteristiche deve avere la buona carbonella?

1. Quando aprite la busta non deve risultare troppa polvere di carbone
2. I pezzi devono essere di dimensione regolare ed omogenea in modo di avere tempi di accensione e combustione non differenti da pezzo a pezzo di carbone, cosa che creerebbe problemi nella cottura dei cibi
3. La carbonella non deve fare scintille
4. Non deve contenere pezzetti di legno o altri materiali inerti

La carbonella contiene, rispetto alla legna, una maggiore quantità di carbonio, ha **umidità più bassa**, maggiore **infiammabilità** e conseguentemente, un più **alto potere calorifico**.

Essendo poi un materiale inerte, non subisce tutti quei processi di decomposizione del legno, non viene attaccato da funghi, muffe o insetti e questo ne consente la **conservazione per tempi molto lunghi**.

Inoltre, **non ha odore** e questo lo rende conservabile anche in ambienti chiusi, senza fastidio.

Se la carbonella che comprate ha anche il marchio FSC (carbonella prodotta con legna proveniente da foreste gestite in modo sostenibile e secondo la normativa) sarete sicuri di comprare un prodotto che rispetta l'ambiente.

La carbonella più apprezzata è quella di legna cosiddetta “dura”, ovvero proveniente da legna di quercia, ciliegio, faggio, noce: si tratta in questi casi di ottimi prodotti, che hanno però un costo leggermente superiore.

Ma **come si produce il carbone vegetale** a partire la legno?

Il processo di **carbonificazione** si attiva a temperature superiori ai 300°: a questa temperatura il legno si trasforma in carbonio e in gas.

Il processo deve avvenire in un ambiente povero di ossigeno, poiché, se l'ossigeno fosse eccessivo, il legno si trasformerebbe in cenere.

Una volta, il carbone vegetale si otteneva facendo bruciare la legna nelle **carbonaie** o in **forni sotterranei**, ma questo provocava la dispersione in atmosfera dei gas, con pregiudizio per l'ambiente.

Oggi si utilizzano **tecniche industriali**, con minore impatto ambientale: si produce il carbone vegetale utilizzando grandi **silos di acciaio** o di **cemento**, con una tecnologia che prevede il recupero dei gas prodotti dal processo produttivo.

Interessante conoscere come si produce in modo tradizionale il carbone vegetale.

Si usa delimitare uno spazio circolare di circa 20 mq, e si innalza al centro un palo di diametro 10 cm e di circa 3 metri di altezza.

Intorno al palo si dispone un castello di legno costruito con pezzi di circa 25 cm e poi si procede ad accantonare nel castello legna tagliata a bastoni di lunghezza 1 metro circa, formando una cupola alta circa 2 metri e con un diametro di 6 metri.

Finita la cupola, all'esterno, per una altezza di circa 30 centimetri e uno spessore di 15 centimetri, si dispongono una serie di rami intrecciati di abete per consentire la circolazione dell'aria e si ricopre il tutto con foglie.

Fatto questo si copre tutto con del terreno per evitare il contatto dell'aria con la legna.

Finito il lavoro si sfilava il palo e questo foro costituirà il camignolo.

Attraverso il camignolo si inseriscono delle braci ardenti per innescare la combustione.

A questo punto inizia il processo di carbonizzazione che può durare 5/6 giorni.

Per realizzare il cono di legna servono circa 30/40 quintali di legna dai quali si ricavano 8 quintali di carbone vegetale.

Oggi le cosiddette **bricchette** stanno sostituendo il carbone vegetale.

Si tratta di **bricchetti o ovuli di carbone** prodotti da carbone polverizzato, compresso e, utilizzando degli appositi leganti, sagomato.

Come legante si preferisce utilizzare prodotti naturali quali l'amido di mais.

Questi bricchetti sprigionano un calore meno violento della carbonella ma hanno una maggiore durata e, soprattutto, una maggiore stabilità.

Si stanno iniziando a diffondere bricchetti non solo di carbone di legno ma anche di sottoprodotti quali il nocciolino di sansa.

Si tratta di una soluzione con alto potere calorifico, che accoglie le indicazioni dell'economia circolare e che non produce neanche il taglio di un albero, che ha una durata di combustione di circa una volta e mezza la carbonella, con un ottimo potere calorifico.

Il nocciolino prima viene carbonizzato e poi ridotto a palline o bricchetti. Per questo tipo di carbonella è prevedibile un grande successo in quanto:

1. **non produce scintille**
2. ha un **alto potere calorifico**
3. **calore stabile**
4. **durata quasi doppia rispetto alla carbonella**
5. **non contiene aggreganti** o sostanze chimiche
6. **non ha nessun odore**

Insomma una novità da provare e soprattutto con un ottimo prezzo.

Buona grigliata!