



di Leopoldo Meneghetti

Carbone vegetale o legna?

Ogni qualvolta che si parla di cottura alla brace si entra in discussione sulla metodologia, o meglio se utilizzare la legna o carbone. Credetemi che, parlando con i cuochi, si corrono rischi di accendere discussioni "calde" specialmente se si incorre in un sostenitore della legna, quale unico mezzo che sa dare un valore aggiunto, in termini di aroma all'alimento in cottura. Trattare questo argomento richiede tatto e prudenza, quindi ritengo più opportuno affrontarlo da un punto di vista puramente pratico che tenga conto dello spazio, dei costi, della resa: aspetti quindi che non possono lasciare adito ad interpretazioni personali e simpatocratiche. La legna è l'elemento principale che consente, una volta accesa, di iniziare le nostre cotture. Essa consente di poter applicare due diverse metodologie: allo spiedo che gira tranquillamente davanti alla legna che arde, cuocendo la succulenta carne infilzata, e alla griglia che utilizza le braci quale materiale di risulta dalla combustione della legna stessa.

Che si utilizzi la legna oppure la brace il sistema rimane sempre lo stesso, ovvero si cuoce per irraggiamento dal calore prodotto per combustione. Ora se si desidera ottenere braci dal legno, sceglieremo delle essenze dure che abbiano resistenza e quindi una combustione "lenta"; qui possiamo indicare la quercia, carpano, rovere, acacia, ma anche faggio, frassino, olmo ecc. tuttavia il legno non è tutto uguale, varia per pastosità, aroma, e soprattutto costo. L'ulivo e la vigna sono ottimi per produrre la brace, ma alquanto difficili da trovare, il rovere ed il noce sono legni duri ma pregiati, tra legni da frutto possiamo citare il melo, pero, pesco anch'essi difficili da reperire e costosi.

Generalmente quando parliamo di legni pregiati facciamo riferimento all'utilizzo degli scarti della lavorazione delle essenze, principalmente i tondelli ricavabili dalle ramificazioni ecc.

Più comuni nell'utilizzo possiamo definire l'acacia il pioppo ed il carpano con un costo medio di mercato che si aggira dai 12 ai 16 Euro il quintale circa; da qui si sale come prezzo in base all'essenza, al taglio e altra cosa importante alla quantità (% percentuale) di umidità relativa presente. Un legno verde, quindi umido, non produce solamente fumo ma, come vedremo in seguito, in presenza di una umidità superiore al 20% riduce drasticamente il potere calorifero, quindi la resa, aumentando i costi di gestione. Dovendo cuocere alla brace, se si sceglie di utilizzare il legno, dobbiamo anzitempo accendere il fuoco e tenerlo sempre alimentato, in quanto non è possibile prevedere con esattezza quanta brace ci servirà per portare a termine la serata. La variabile tempo sul pronto operativo è alta, e richiede almeno 1 ora o 1 ora e mezza, questo incide fortemente sulla flessibilità: il braciere dovrà essere sempre bello pieno con conseguente ripercussione sui costi. La legna che arde crea un forte irraggiamento rendendo, a volte, difficile e scomoda la vicinanza dell'operatore al piano di cottura, specialmente se il periodo è quello estivo. Come pro possiamo affermare che il fascino di un braciere che arde rende estremamente accattivante l'ambiente, riscaldandolo nelle nebbiose serate d'inverno. Parlando di carbone inizio con una nota curiosa: esso viene impiegato sin dall'antichità, oltre che per cuocere, anche per scrivere, in cosmesi, in farmacia, e nei tatuaggi come pigmento. Il carbone vegetale detto anche *carbone di legna*, *carbone artificiale* o *carbonella* è un combustibile prodotto dal processo di carbonizzazione che avviene durante la combustione della legna (combustibile) in presenza di poco ossigeno (comburente).

La tecnica più diffusa è quella del *pojat* (bellunese) o carbonaia dove la legna disposta a castello o canina, opportunamente ricoperta da una siepe di rami d'abete e di foglie e terriccio esternamente, formando un cono a cupola alto circa 3 mt e del diametro di 7/8. Tale rivestimento ha lo scopo di assicurare la circolazione dall'esterno all'interno della giusta quantità d'aria idonea ad assicurare la *cottura* del legno. Il processo di carbonizzazione può durare dai 5 ai 6 giorni, nelle carbonaie si accatastavano dai 30

ai 40 quintali di legna con una resa finale dai 6 agli 8 quintali di carbone, con un rapporto quindi di 5:1 ovvero 1Kg di carbone equivale a 5 Kg di legna.

Stoccaggio - direi che questo è un primo dato importante su cui riflettere: un quintale di carbone corrispondono a 5 quintali di legna ovvero occupa 1/5 dello spazio occorrente. Un altro terreno di confronto importante è dato dal potere calorifero fra il carbone e la legna: fra poco scopriremo cose interessanti che incideranno pesantemente sul conto economico d'esercizio.

Potere calorifero - mentre il potere calorifero del carbone vegetale in condizioni ottimali è di 8000 Kcal/Kg (la resa maggiore fra i carboni fossili)

quello della legna varia in rapporto alla % d'umidità in essa presente. Infatti una parte del calore termicamente disponibile si "disperde" per il riscaldamento dei fumi, ma soprattutto per la vaporizzazione dell'acqua prodotta dalla combustione. Si tenga presente che per ogni Kg di vapore d'acqua nei fumi servono circa 2500 KJ (kilo Joule) pari a 570 Kcal per calore latente di vaporizzazione a 0°C; in pratica la legna secca con umidità inferiore al 15% ha un potere calorifero di 3495 Kcal/Kg.

Esso si abbassa a 3250 Kcal/Kg con umidità al 20%, arriva a 3010 Kcal/Kg al 25% e sarà di 2750 Kcal/Kg con umidità al 30%.

Possiamo quindi affermare che il miglior confronto si ottiene con **3495 Kcal/Kg** della legna nelle migliori condizioni, contro i **8000 Kcal/Kg** del carbone vegetale con un rapporto del 228% di potere in più a totale vantaggio del carbone.

Tempi - se osserviamo la cosa sotto l'aspetto dei tempi a regime, il carbone vegetale impiega circa 15 minuti per essere pronto al servizio, (infatti si salta la parte di trasformazione da legna a brace) può essere integrato in qualsiasi momento in base alle necessità, e ciò lo rende estremamente flessibile ed economico rispetto alla legna. L'irraggiamento che ne deriva in fase operativa è minimo a tutto vantaggio per chi deve operare per diverso tempo davanti alla griglia con i cibi in cottura.

Costi - ultima ma non meno importante considerazione sono i costi, il carbone mediamente si aggira attorno ai 7 Euro per 10 Kg, ma se il rapporto è 5:1 si dovrebbero spendere dai 6 agli 8 Euro (quotazioni minime) di legna per ottenere la stessa resa. Visto così il confronto decreterebbe una parità, ma si deve tenere conto della flessibilità, con il carbone si usa quello che serve, con la legna è un po' più difficile: inevitabili gli sprechi con logiche conseguenze. Tornando a quanto premesso all'inizio sulla "spinosità" dell'argomento, posso ritenere la scelta del carbone o della legna entrambe corrette dal punto di vista del risultato finale, diversi invece sono gli aspetti sotto il profilo di **resa, costi, stoccaggio, flessibilità** e non ultimo della **qualità del lavoro** dell'operatore.

Comunque si scelga legna o carbone **la brace è sempre la brace** e riesce a mettere d'accordo tutti, e per rafforzare questa affermazione nei prossimi numeri parleremo della griglia e del suo inserimento nel tessuto sociale quale stile caratterizzante, e fattore economico trainante.

