



Comunicato stampa

“Legna gastronomica”: da PEFC le migliori tipologie di legno da usare per cottura e affumicatura dei cibi

Un terzo dei consumatori è disposto a pagare di più per cuocere il cibo in maniera sostenibile, conferma il dossier di PEFC Italia e Università di Scienze Gastronomiche

- *Secondo uno studio condotto dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo) in collaborazione con il PEFC Italia, il 31,9% dei consumatori è disposto a pagare il 10% in più per acquistare legno proveniente da fonti sostenibili e certificate.*
- *Il ruolo del legno è preponderante nella tradizione enogastronomica italiana, non soltanto per la cottura dei cibi ma anche per le lavorazioni e produzioni da contatto e affumicatura: PEFC Italia svela le tipologie di legna da usare per conferire sapore ai cibi e migliorare la preparazione di vini e alimenti.*

Con la stagione estiva - e in vista del Ferragosto - non mancano le occasioni di convivialità durante le quali, come da tradizione italiana, dedicarsi alla cottura dei cibi “**alla brace**”. Per farlo in maniera sostenibile, sarebbe però opportuno utilizzare per la cottura e l'affumicatura **legna proveniente da foreste certificate, cioè gestite in maniera sostenibile e da filiera tracciata**.

Ad esserne consapevole è quasi un terzo dei consumatori (**31,9%**) che è disposto a pagare il **10% in più per acquistare legno proveniente da fonti sostenibili**. Uno su cinque pagherebbe il 15% in più e il 14,3% fino al 20% in più. Il **7,7%** sarebbe disposto a spendere fino al **25% in più** per cuocere in maniera sostenibile.

Alla scelta di un legno certificato, si affianca quella della **tipologia di legno** da usare per la preparazione dei cibi: se **corbezzolo e quercia** sono ideali per grigliare le carni rosse, **olivo e pesco** sono preferibilmente da destinare alle carni bianche e al pesce, mentre l'**affumicatura** arricchisce il gusto di carni, pesci, verdure e formaggi.

Ad esplorare il rapporto tra legno e cibo in Italia è [PEFC Italia](#) (Programme for Endorsement of Forest Certification schemes), ente promotore della corretta e sostenibile gestione del patrimonio forestale, in occasione della **pubblicazione nella rivista “Food Research International” dello studio “[Firewood as a tool to valorize meat](#)”**, condotto dalla

professoressa Luisa Torri e dalla ricercatrice Maria Piochi del Laboratorio di Analisi Sensoriale in collaborazione con il Pollenzo Food Lab e il supporto di PEFC e “Altreffiamme”, startup che valorizza la filiera della legna da ardere tramite blockchain e sensorizzazione. Si sono anche dimostrati gli effetti della cottura **mediante diversi tipi di legno** e valutate le **preferenze dei consumatori** nella scelta della legna gastronomica, con l’obiettivo di sostenere le filiere gastronomiche locali e **promuovendo l’utilizzo del legno come combustibile rinnovabile e neutro dal punto di vista climatico**.

Con legno sostenibile per la filiera gastronomica si intende un prodotto che appartiene a filiera tracciabile, attraverso strumenti come la “blockchain” proposta da Altreffiamme o la certificazione forestale PEFC, e che non proviene da **taglio illegale** né contribuisce alla **deforestazione** del patrimonio forestale (l’Italia è il primo importatore al mondo di legna da ardere).

*“Il **legno** è un elemento fondamentale nella **tradizione enogastronomica italiana**, implementato in svariate lavorazioni per molteplici scopi. Le ricette e le regole per la lavorazione dei cibi hanno un’importante tradizione storica, tramandata nel tempo al punto da essere oggi parte integrante della produzione di tutti quei prodotti certificati come **DOP e IGP**”, spiegano Marco Bussone e Antonio Brunori, Presidente e Segretario generale del **PEFC Italia**. “PEFC Italia promuove l’importanza di scegliere un legno certificato per arricchire il cibo portato in tavola con i sapori della sostenibilità e del consumo consapevole. Sostenere le filiere enogastronomiche locali, attraverso l’utilizzo di legno certificato PEFC è un passo avanti importante verso una gastronomia più responsabile e più rispettosa dell’ambiente e delle comunità delle aree interne del nostro Paese”.*

Le risultanze dello studio sulla legna da ardere hanno confermato una precedente ricerca del PEFC Italia insieme al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell’Università degli Studi di Perugia (“[Environmental certification of woody charcoal](#)”), fatta nel 2023 sull’uso della **carbonella vegetale per barbecue**: le caratteristiche più apprezzate dagli abituali amanti delle grigliate erano la provenienza locale, l’alta qualità (cioè la specie arborea utilizzata come faggio e quercia) e la presenza della certificazione forestale, con disponibilità a pagare fino a 2,5 volte di più del prezzo standard se presenti tutte queste caratteristiche.

Contatto, conservazione, cottura e affumicatura: le tipologie di legno da usare

Sono diverse le tecniche con cui il legno viene utilizzato nell’enogastronomia per conferire sapore agli alimenti e completarne la preparazione: il contatto, la conservazione, la cottura e l’affumicatura.

Il contatto e conservazione per vini, liquori e formaggi - Da sempre alleato prezioso per la filiera enologica, il legno conferisce al vino quel sapore dovuto al corretto processo di invecchiamento in **botte**: la **tipologia di legno** e il tempo di **contatto** con lo stesso ne modificano colore, odore e sapore. La tradizione ha individuato nel **castagno** e nella **rovere** il legno di elezione per produrre le botti dentro cui invecchiare vini e superalcolici. Discorso analogo per la produzione di **aceto balsamico** e **formaggi** che, grazie al contatto con il legno, vengono arricchiti di caratteristiche olfattive e gustative con cui è possibile sperimentare per ottenere **prodotti tipici** e di eccellenza nazionale: per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, invecchiato 12 o 25 anni, si possono usare solo castagno, ciliegio, ginepro, gelso, rovere e acacia per realizzare le botti che, in serie e nel tempo, ne guidano l'invecchiamento. Anche per i **formaggi** la relazione con il legno avviene per contatto, mediante la stagionatura e conservazione su **assi di legno (abete, pino e larice)** che consentono al formaggio di respirare e rilasciare l'eccesso di siero per una maturazione regolare, e con la maturazione si arricchisce di quella flora microbica che conferisce al formaggio tutte le connotazioni sensoriali che portano a una buona riuscita del formaggio stesso, mantenendo così le tecniche tradizionali di lavorazione che risalgono a oltre **1.000 anni fa**.

La cottura: dalla quercia all'olivo, la legna migliore per grigliare - A seconda del **tipo di legno** utilizzato per la **cottura** dei cibi, si possono ottenere **aromi e sapori diversi**. Ogni tipo di legno può infatti esaltare i sapori degli alimenti in maniera diversa, trasformando un semplice pasto in un'esperienza culinaria unica. **PEFC Italia** ha esplorato le varietà di legna da utilizzare per la **grigliatura**, dalla dolcezza del melo alla robustezza del faggio, evidenziando come ogni legno abbia la sua specialità.

- **Quercia**: dal carattere medio forte, conferisce un classico sapore di affumicato ed è adatto a quasi tutti i tipi di carne.
- **Olivo**: valorizza in particolare la carne di agnello, con un sapore "arrostito".
- **Faggio**: sottolinea la sensazione erbacea tipica della carne di agnello e si distingue anche in termini di composizione aromatica nella carne di vitello. Combinato con il **corbezzolo**, arricchisce la brace con decise note sensoriali e gustative.
- **Melo**: dal sapore dolce e leggermente fruttato, è ottimo per il manzo, il maiale, l'agnello, il pollame e alcuni frutti di mare.
- **Ontano**: dolce e delicato, è ideale per i frutti di mare e le verdure.
- **Ciliegio**: il suo sapore delicato e fruttato si abbina a tutte le carni e ai frutti di mare.
- **Acero**: dolce, leggero e dal sapore delicato, è ottimo per il pollame.
- **Noce**: dal sapore forte e intenso, è ottimo per la selvaggina.

PEFC Italia ricorda che alcune tipologie di legno non sono idonee per preparare una grigliata, come ad esempio l'**oleandro**, che rilascia **sostanze velenose**, e legni come **pino, abete e larice** che producono un **sapore sgradevole**. Il **pioppo** risulta invece tra i **migliori**

combustibili naturali per l'accensione del fuoco, da integrare poi con la legna adatta allo specifico cibo da cuocere o da affumicare.

L'affumicatura e la legna più adatta: dal faggio all'alloro - L'affumicatura è una **tecnica millenaria** che utilizza il fumo prodotto dalla combustione di legna per conferire agli alimenti un **sapore affumicato e intenso**. Originariamente utilizzata per conservare alimenti come carne e pesce, l'affumicatura ha radici antiche risalenti al periodo **Neolitico**. Alcune specie di pesce, in particolare **salmone, trota e sgombro**, sono ideali per l'affumicatura, così come le verdure quali **peperoni, melanzane, zucchine e funghi**. La scelta della legna per l'affumicatura dipende dal tipo di alimento che si desidera cucinare: PEFC Italia ha selezionato la **legna più adatta a seconda dell'alimento da affumicare**.

- **Carni rosse:** ciliegio, faggio o quercia aggiungono un fumo aromatico che crea un perfetto connubio con il sapore robusto della carne.
- **Carni bianche e pesce:** olivo e pesco producono un fumo dolce e leggero che non sovrasta il sapore delicato della carne e dei pesci.
- **Selvaggina:** il noce rilascia un fumo denso e amarognolo che esalta il gusto intenso delle carni selvatiche.
- **Verdure e formaggi:** acero e alloro sono ottimi per l'affumicatura di verdure e formaggi, aggiungendo un tocco aromatico ai sapori originali.

“Gli studi condotti in questi anni confermano quindi quello che la tradizione, dall'antichità ad oggi, ci ha tramandato: ovvero che la ‘legna gastronomica’, esattamente come una spezia, arricchisce e caratterizza i cibi trattati. Con l'aggiunta che la sostenibilità, e in particolare la certificazione forestale, sono un elemento da scegliere in questo periodo di globalizzazione, per non perdere il contatto con l'origine e la qualità del legno e della carbonella che utilizziamo per i nostri cibi”, conclude Antonio Brunori.

Chi è PEFC

PEFC Italia è un'associazione senza fini di lucro che costituisce l'organo di governo nazionale del sistema di certificazione PEFC (Programme for Endorsement of Forest Certification schemes), cioè il Programma di Valutazione degli schemi di certificazione forestale. Il PEFC è un'iniziativa internazionale basata su una larga intesa delle parti interessate all'implementazione della gestione forestale sostenibile a livello nazionale e regionale. Partecipano allo sviluppo del PEFC i rappresentanti dei proprietari forestali e dei pioppeti, organizzazioni ambientaliste, dei consumatori finali, degli utilizzatori, dei liberi professionisti, della ricerca, del mondo dell'industria del legno e dell'artigianato. Tra i suoi obiettivi si segnala quello di migliorare l'immagine della selvicoltura e della filiera foresta–legno–carta, fornendo di fatto uno strumento di mercato che consenta di commercializzare legno, carta e prodotti della foresta derivanti da boschi e impianti gestiti in modo sostenibile.

Ufficio stampa PEFC Italia:

Press Play – Comunicazione e pubbliche relazioni - www.agenziapressplay.it

Matteo Nardi | +39 333 5687925 | matteo@agenziapressplay.it

Martina Moretti | +39 391 1724975 | martina.moretti@agenziapressplay.it

Irene Romani | +39 329 5487842 | irene.romani@agenziapressplay.it