

Il risparmio energetico in cucina: friggere fa risparmiare, forno e griglia più 'spreconi'

Ecco la classifica 'energivora' dei metodi di cottura, stilata dall'Osservatorio sugli sprechi energetici di NeN in collaborazione con Chef in Camicia

A cura di Adnkronos/PROMETEO

Quanto può incidere una cottura rispetto a un'altra sulla bolletta? A scattare la fotografia sui consumi energetici delle differenti metodologie di cottura è l'Osservatorio sugli sprechi energetici di NeN, prima startup EnerTech in Italia, in collaborazione con Chef in Camicia. L'analisi prende in considerazione diverse preparazioni come frittura, bollitura, cottura in padella, pentola a pressione, microonde, forno, sottovuoto e griglia elettrica (per la cottura con padella o pentola è stata considerata il piano cottura con piastra a induzione) e come alimento la patata. Analizzando le diverse preparazioni è emersa una classifica.

Al primo posto tra i metodi più parsimoniosi la frittura in pentola: con soli 3 minuti di cottura e un consumo di 30 watt/ora risulta essere il metodo che permette un risparmio di energia maggiore. Ma basta utilizzare la friggitrice ad aria, per vedere balzare i consumi a 233 watt/ora per 10 minuti di cottura. Una buona soluzione è la pentola a pressione che permette una cottura veloce e salutare mantenendo allo stesso tempo un consumo contenuto di energia. Per cuocere la patata infatti ba-

stano 15 minuti e soli 150 watt/ora di consumo energetico. A metà classifica segue il microonde. In questo caso, anche se la potenza utilizzata dal l'elettrodomestico è più elevata (1000 watt), il tempo ridotto di cottura, solo 10 minuti, permette un certo risparmio in termini di consumi, con 167 watt/ora. In quarta posizione troviamo due metodologie tra le più comuni in cucina. Infatti che si utilizzi la bollitura o in alternativa la cottura in padella, in entrambi i casi ci vorranno 30 minuti per cuocere la patata con un utilizzo di watt/ora che si attesta a quota 300. Le note dolenti arrivano con le preparazioni con griglia elettrica e forno.

Queste due cotture che chiudono la classifica sono le più energivore. Ma se con la prima per 15 minuti di cottura si arrivano a consumare 425 watt/ora, la preparazione in forno della patata arriva a consumare fino a 800 watt/ora, dovuto ai tempi più lunghi di cottura (circa 40'). Ma non tutto è perduto perché il forno ha la sua rivincita con la cottura sottovuoto che dimezzando i tempi e i watt necessari (500 contro i 1200) permette di consumare solo 167 watt/ora.



I sistemi di gestione dell'energia (SGE) rappresentano uno strumento fondamentale di crescita per le imprese e gli enti: le organizzazioni che li adottano cominciano ad operare in un'ottica di miglioramento continuo e, fatto più importante, di interessamento e coinvolgimento di tutte le funzioni aziendali. Le esperienze maturate nell'ambito di alcune norme simili a livello nazionale da oltre un decennio evidenziano i benefici derivanti dall'adozione di un sistema di gestione dell'energia: non solo l'organizzazione riduce i consumi – effetto atteso e in grado da solo di ripagare ampiamente l'investimento realizzato –, ma soprattutto comincia a cambiare il proprio modello di business interiorizzando un po' per volta quella svolta sostenibile che l'Accordo di Parigi richiede e che vede nell'efficienza energetica lo strumento principale.

Il webinar presenterà i risultati dell'indagine condotta da FIRE in collaborazione con CTI e CEI sul tema della ISO 50001 e del passaggio alla nuova versione introdotta nel 2018. Con il contributo di Accredia e CTI faremo inoltre il punto sull'andamento della certificazione sui sistemi di gestione dell'energia e sulle nuove norme della famiglia 5000x, che introducono interessanti novità anche per PMI e organizzazioni multiple interessate a condividere un SGE.

Webinar

I Sistemi di gestione dell'energia: novità e risultati dell'indagine FIRE-CEI-CTI

21 ottobre

Programma

- 10.30** Introduzione ai lavori
Dario Di Santo, FIRE
- 10.35** Saluti
Mauro Mallone, MiTE
- 10.45** I risultati dell'indagine FIRE-CEI-CTI
Livio De Chicchis, FIRE
- 11.05** L'accreditamento e l'andamento delle certificazioni ISO 50001
Elena Battellino, Accredia
- 11.25** L'evoluzione delle norme tecniche collegate alla ISO 50001
Antonio Panvini, CTI
- 11.45** Sistemi di gestione dell'energia e PMI: l'approccio DEESME
Giovanni Franco, Sogesca
- 12.00** Il piano di supporto per diagnosi e SGE nelle PMI
Luca Barberis, GSE*
- 12.15** Discussione

Il programma potrebbe subire delle variazioni

* Relatore in attesa di conferma

La partecipazione alla conferenza è gratuita, previa registrazione sul sito

www.fire-italia.org/conferenza_iso_50001

FIRE

FEDERAZIONE ITALIANA PER
L'USO RAZIONALE DELL'ENERGIA

INVESTI sul tuo FUTURO con l'ENERGIA giusta

Supporta la FIRE. Associati per il 2021



"Raggiungere gli SDG collegati all'energia e al clima, definire **modelli di business sostenibile**, rispondere agli obiettivi comunitari su energia e ambiente: **l'uso razionale dell'energia** è la chiave per riuscirci e con l'aiuto di FIRE lo puoi fare! Sostienici per aiutarci a **creare le condizioni per realizzare la transizione energetica** e per indirizzarti nelle tue azioni di "energy management!"

