

*Richiesta media
Castione, 24 gennaio 2022*

Presenza di posizione Coop per Patti chiari

Un telespettatore ci ha segnalato del pane in vendita da Coop con la dicitura “specialità dal forno a legna”, anche la treccia al burro Naturaplan bio è venduta con l’indicazione cotta nel forno a legna. Dai comunicati stampa risulta che il forno utilizzato da Coop sia un forno a pellet. Può essere definito “forno a legna”?

Per far chiarezza sull’argomento, il pane viene cotto direttamente con la fiamma del pellet, oppure il pellet è utilizzato per alimentare il calore (ma viene messo in uno spazio circoscritto)?

Coop utilizza forni sviluppati appositamente per le panetterie di Schafisheim e Castione, alimentati con pellet in legno certificato FSC di provenienza Svizzera.

La combustione mirata dei pellet fa sì che si consumi pochissima legna e che si producano minime quantità di CO² e polveri sottili, così le emissioni di quest’ultime restano ben al di sotto dei valori limite stabiliti dal regolamento sull’inquinamento atmosferico. La camera di cottura viene riscaldata direttamente dall’esterno.

Secondo Richemont, il centro svizzero di competenza per la panetteria, la pasticceria e l’industria dolciaria, i nostri forni a legna soddisfano tutti i requisiti richiesti.

Cordialmente

Francesca Destefani