



バイオマスレポート - SITTA :

今や調理分野では、薪の代用品としてバイオマスを利用することは当たり前の現実であり、その中でも特に薪窯のピッツェリアが特定の1つにあたります。過去10年間で、世界40カ国に上る当社製品の輸出が、大幅に増加したことを目の当たりにしました。ピッツェリア部門でのバイオマス使用のこの巨大な増加の理由は、見いだされるべき以下の利点があります。

- A) 清掃と衛生
- B) 食品の安全保障
- C) エコの持続の可能性
- D) 特にCo2などの排出量の大幅な削減（薪に比べて80/90%削減）
- E) 煙突の掃除をほぼ完全に排除する
- F) 高価なフィルタリングシステムを使用する義務からの免除
- G) 製品の認証および原材料のトレーサビリティ
- H) ストレージの実用性
- I) 滅菌した製品である
- J) 昆虫、ねずみ、アリおよび他の害虫など、望ましくない存在の排除

世界の多くの国、日本、イタリア、ベルギー、フランス、オーストラリアなどでは、消防旅団の代表者またはそれらによって委任された方々からの承認を得て、フェアやイベントでの弊社の製品（具体的には「Il Faggetto」）の使用が許可されています。

一方、薪の使用は上記に反している理由から、常に禁止されています。

最も顕著な例は次のとおりです。

- 1)世界ピザ選手権（パルマ）：<http://campionatomondialedellapizza.it/>
- 2)HOSTフェア（ミラノ）：<http://host.fieramilano.it/>
- 3)SIGEP リミニ：<https://www.sigep.it/>
- 4)ファインフードオーストラリア：<https://finefoodaustralia.com.au/>

認可は利点に基づいて、見本市の組織と連携して消防署で発行されました。とりわけ “の使用によって提供される安全性があったために認められました。

*Faggetto 'O Sole Mioは “Il Faggetto” の救命旧名

地震やその他の事故、災害が発生した場合、酸素の不在下でのバイオマスは非常に短い時間で燃焼が止まりますが、薪との違いは、25/30%水分が含まれる水分の存在のおかげで、それ自身の燃焼が長時間続きます。

この態様は、「燃焼の昇華」として定義されています。

Paolo Aggio
Export Manager
www.sittasrl.com
www.ilfaggetto.com