

**"ENERGY AND CARBON SAVING IN COOKING"
Milano, 30 marzo 2006**

**Convegno promosso da Sabaf per una corretta conoscenza
del potenziale risparmio energetico nella cottura residenziale**

Nella convinzione che ci sia un grande potenziale di risparmio energetico nella cottura residenziale che non è ancora stato portato all'attenzione di legislatori, produttori, esperti, consumatori e organizzazioni ambientaliste, oggi, 30 Marzo 2006, Sabaf ha riunito i maggiori esperti nell'efficienza energetica nel settore residenziale nel convegno dal titolo "ENERGY AND CARBON SAVING IN COOKING" per un confronto su questo tema ai massimi livelli.

"ENERGY AND CARBON SAVING IN COOKING" è il primo convegno dedicato alle tecnologie per la cottura domestica: un raffronto fra le varie energie utilizzate per la cottura in ambito domestico nei paesi industrializzati (gas e elettrico) e nei paesi in via di sviluppo, dove invece legna, carbone e kerosene sono ancora i combustibili più usati per la cottura (più della metà della popolazione mondiale).

Non esiste, infatti, una soluzione valida universalmente, ma varie soluzioni a seconda delle disponibilità economiche, della disponibilità delle varie forme di energia, dei costumi in tema di cottura dei cibi.

Solo il 3% della popolazione mondiale, per lo più concentrata nelle regioni ricche ed industrializzate del pianeta, cucina con l'elettricità, ma questo 3% contribuisce per il 9% alle emissioni totali di gas serra derivanti dalla cottura dei cibi.

L'elettricità è sicuramente la migliore forma di energia per la cottura quando deriva da fonti rinnovabili, come in Norvegia, dove oltre il 90% dell'energia è idroelettrica.

Il gas è invece la fonte migliore quando l'energia elettrica viene prodotta da gas metano o bruciando combustibili fossili, come in Italia. In questo caso, conviene utilizzare l'energia nella sua forma primaria, senza trasformazioni ed inefficienze.

Sabaf da anni, anche attraverso l'utilizzo del bilancio sociale, si pone come obiettivo una maggiore attenzione all'influenza che la propria attività ha sulla società nel suo complesso, oltre naturalmente al perseguimento del profitto, dato base per ogni azienda che voglia crescere.

Da sempre l'azienda porta avanti la sua "battaglia" in favore della cottura a gas per uso domestico ed il convegno avrà lo scopo di discutere e condividere informazioni sul risparmio potenziale da essa derivante e sulle migliori politiche, sui programmi e sulle tecnologie per attuarlo.

In "ENERGY AND CARBON SAVING IN COOKING" Sabaf ha visto quindi l'occasione per cominciare a creare una maggiore cultura sulla cottura domestica a gas, sulla sua convenienza e sul suo impatto ambientale. Un'occasione per scoprire quello che ai consumatori non sempre viene comunicato in modo chiaro e soprattutto lontano da politiche commerciali.

Milano, 30 Marzo 2006

**Ufficio Stampa e R.P.
Ghenos srl – Milano
tel. 02-34530468 fax 02-34531710
info@ghenos.net www.ghenos.net**