

*Dossier REPORTAGE*

Con il calore del sole è anche possibile cuocere! In Madagascar si utilizzano per esempio semplici forni solari in grado di sviluppare, grazie ai raggi solari, temperature fino a 150 gradi.



Grazie ai forni solari in Madagascar ogni anno viene salvato più di un ettaro di bosco. Le famiglie, poi, ne approfittano doppiamente visto che così risparmiano i soldi per la legna e il carbone, due materie prime che consumano fino a un quarto delle entrate mensili. Il costo di un forno solare viene ammortizzato nello spazio di mezzo anno.



I forni solari vengono prodotti nel sud del Madagascar da artigiani locali presso le officine dell'Association pour le développement de l'énergie solaire (ADES). Grazie ai contributi che giungono all'organizzazione gli apparecchi possono essere distribuiti alla popolazione a prezzi modici.



La semplice vendita però non basta: l'ADES fa conoscere i vantaggi dei forni solari alla popolazione organizzando dimostrazioni di cottura e offrendo anche corsi presso le proprie sedi. Il forno a forma di scatola è indicato per cuocere alimenti in modo uniforme, mentre quello a forma di parabola è perfetto per arrostitire in modo veloce.