

Convenzione fra Hera e Confartigianato per il recupero degli oli vegetali

23 Novembre 2021



Foto di repertorio shutterstock

Alberto Camporesi, responsabile del servizio Ambiente e Sicurezza di Confartigianato di Forlì: “Un’occasione fondamentale per le imprese del territorio forlivese”

Confartigianato Imprese Emilia-Romagna e Gruppo Hera hanno firmato ieri un protocollo d’intesa con valenza regionale per raccogliere gli oli vegetali esausti (quelli che rimangono al termine delle preparazioni alimentari) prodotti dalle attività degli associati e destinandoli al recupero attraverso la trasformazione in biocarburante, grazie a un accordo con Eni.

Alberto Camporesi, responsabile del servizio Ambiente e Sicurezza di Confartigianato di Forlì, commenta “è un’occasione fondamentale per le imprese del territorio forlivese, attraverso la convenzione, i nostri associati del settore hanno l’opportunità di smaltire gratuitamente gli oli vegetali esausti in maniera sostenibile, un indubbio vantaggio per gli imprenditori e per l’ambiente.”

“A garantire la sostenibilità e la trasparenza del percorso c’è una filiera, totalmente certificata da un ente esterno, che genera emissioni di gas serra dieci volte inferiori rispetto alla produzione di gasolio da fonti fossili. Il protocollo sarà valido per tutto il 2022 e poi rinnovabile di anno in anno. La collaborazione nata è in linea con l’agenda dettata dall’Unione europea, di responsabilizzare sempre di più i soggetti che sono coinvolti nella produzione e gestione dei rifiuti e di promuovere processi concreti nell’ottica dell’economia circolare. Le attività che producono oli vegetali esausti come risultato dei propri servizi, come ristoranti, alberghi con ristorazione o

Utilizziamo i cookie per assicurarti la migliore esperienza nel nostro sito. Questo sito utilizza i cookie, anche di terze parti, per inviarti messaggi promozionali personalizzati. Per saperne di più, conoscere i cookie utilizzati dal sito ed eventualmente disabilitarli, accedi alla Cookie Policy. Se prosegui nella navigazione di questo sito acconsenti all’utilizzo dei cookie.

Ok Privacy policy

verranno poi inviati, previa lavorazione, alla bioraffineria Eni a Porto Marghera, per essere convertiti nel biocarburante HVO, uno dei componenti per la produzione del gasolio Eni Diesel+, nell'ambito dell'accordo quadro di economia circolare siglato da Hera con Eni. In questo modo gli oli diventano una materia prima seconda che permette, almeno in parte, di evitare il ricorso al carburante di origine fossile. La filiera di recupero degli oli di Hera è interamente tracciata e certificata da un ente terzo che ne sancisce la sostenibilità: il processo in tutte le sue fasi, dalla raccolta territoriale al pretrattamento fino alla produzione del biocarburante, genera, infatti, emissioni di anidride carbonica circa dieci volte inferiori rispetto alla produzione della stessa quantità di gasolio di origine fossile”.

“Considerando che, in Emilia-Romagna, sono associate a Confartigianato circa 1.000 imprese nel settore interessato, si potrebbe potenzialmente evitare l'emissione di circa 10.000 tonnellate di anidride carbonica all'anno. Secondo i dati prodotti dal Conoe (Consorzio nazionale di raccolta e trattamento degli oli e grassi esausti sia di origine vegetale che di origine animale), ogni anno in Italia si producono circa 260mila tonnellate di oli vegetali esausti, di cui 94 mila tonnellate dai settori professionali (industria, ristorazione e artigianato). Complessivamente solo un quarto viene correttamente conferito. Tutto il resto viene disperso nell'ambiente oppure gettato negli scarichi. Quella di gettare in modo improprio gli oli vegetali esausti è dunque una pratica comune, ma estremamente dannosa, in primis per i sistemi fognari e depurativi, che a causa dei grassi presenti nei reflui non riescono a operare in modo efficiente e richiedono maggiore manutenzione, con aggravio dei costi a carico degli utenti di quel servizio e per l'ambiente, perché gli oli esausti sono estremamente nocivi sia per la flora sia per gli ecosistemi acquatici”.

Utilizziamo i cookie per assicurarti la migliore esperienza nel nostro sito. Questo sito utilizza i cookie, anche di terze parti, per inviarti messaggi promozionali personalizzati. Per saperne di più, conoscere i cookie utilizzati dal sito ed eventualmente disabilitarli, accedi alla Cookie Policy. Se prosegui nella navigazione di questo sito acconsenti all'utilizzo dei cookie.

Ok Privacy policy