



comunicato stampa

Bertinoro, 8 ottobre 2014.

Dal 8 ottobre è attivo per i cittadini di Bertinoro il servizio di raccolta degli oli alimentari

Il progetto di Hera prevede il potenziamento del servizio, già effettuato presso le stazioni ecologiche, con il collocamento di un apposito contenitore stradale a Santa Maria Nuova in via Santa Croce 3842, di fronte al Conad City.

Da oggi, mercoledì 8 ottobre, è disponibile per i cittadini di Bertinoro un nuovo contenitore stradale per la raccolta degli oli alimentari

Il contenitore si trova a Santa Maria Nuova in via Santa Croce 3842, di fronte al Conad City e fa parte di un progetto Hera, unico in Italia per tipologia di servizio offerto ed estensione territoriale, mirato alla diffusione di questo tipo di raccolta che, attualmente, viene svolta principalmente nelle stazioni ecologiche.

Una raccolta più capillare, comoda e pulita

Nei Comuni principali gestiti da Hera, fra cui anche Bertinoro, vengono collocati, gradualmente, in strada e presso luoghi ad elevata frequentazione e supermercati di quartiere, appositi ed eleganti contenitori per la raccolta degli oli alimentari, cioè gli oli adoperati in cucina, quelli da frittura o utilizzati per conservare gli alimenti nei vasetti.

L'olio può essere conferito nei contenitori all'interno di normali bottiglie o flaconi in plastica, chiusi con il loro tappo: non è quindi necessario versare direttamente l'olio nelle colonnine o nei contenitori, superando il rischio di imbrattare/sporcicare l'ambiente circostante. Un servizio, insomma, più pulito.

Per conoscere l'elenco aggiornato delle postazioni, visitare il sito: www.ilrifiutologo.it/oliBertinoro.

Un pieghevole 'per andare lisci come l'olio'

Il pieghevole informativo realizzato da Hera, intitolato 'Una nuova raccolta per andare lisci come l'olio', è stato stampato in **3.000 copie** e sarà distribuito presso gli uffici pubblici, le attività commerciali, i luoghi di maggiore affluenza e nell'ambito di eventi.

L'olio vegetale usato, un pericolo per l'ambiente

L'olio vegetale, se versato nelle fognature, può provocare danni al sistema di depurazione e alle reti fognarie, causando un importante aggravio al sentito problema dell'inquinamento ambientale.

Inoltre, se finisce nell'ambiente o se viene versato impropriamente nell'acqua o nel suolo, anche un solo litro di olio può contaminare seriamente la falda e le acque superficiali, formando una pellicola che ostacola l'ossigenazione dell'acqua.

Queste le ragioni per cui smaltire in maniera corretta l'olio alimentare esausto può garantire la salvaguardia dell'ambiente: recuperare questo rifiuto liquido, proprio per la sua natura, è una sfida importante che richiede impegno e collaborazione di tutti i cittadini e degli enti locali.

1 milione di cittadini saranno serviti dalla nuova raccolta entro il 2014

Complessivamente, saranno 160 le colonnine stradali posizionate nei prossimi mesi sull'intero territorio della multiutility. In questo modo si calcola che verranno serviti circa 400.000 cittadini.

I centri commerciali che, in una fase successiva del progetto, ospiteranno i contenitori saranno invece oltre 30, che andranno a coprire il fabbisogno di ulteriori 300.000 famiglie, corrispondenti a oltre 700.000 cittadini.

Questi contenitori saranno dotati di rilevatore di riempimento per svuotarli all'occorrenza, oltre la normale frequenza, ed eventualmente, in ragione degli accordi con i centri commerciali, di sistemi intelligenti di riconoscimento utente. In questo modo, Hera intende offrire al cittadino un servizio di conferimento più

capillare e di qualità sul territorio gestito, che va a integrare i contenitori, ad oggi in numero limitato, già posizionati in alcuni territori presso luoghi ad elevata frequentazione e nel circuito della grande distribuzione organizzata.

Un processo di recupero energetico degli oli raccolti sviluppato con l'Università di Bologna

La fase di valorizzazione e recupero degli oli vegetali raccolti consisterà prevalentemente nella conversione energetica (elettrica e termica) del materiale, previo trattamento in un impianto sperimentale di raffinazione.

Il processo di raffinazione, condotto da Ecologia Soluzione Ambiente ed A2B in collaborazione con la Facoltà di Ingegneria Chimica dell'Università di Bologna, si caratterizza per il fatto di essere altamente innovativo e performante, tale da consentire la successiva valorizzazione energetica del combustibile ottenuto in impianti di cogenerazione oppure di destinare l'olio vegetale alla produzione di Biodiesel, a garanzia del miglior bilancio energetico ed ambientale ad oggi conseguibile

Hera, con questo progetto, intende incentivare la raccolta differenziata degli oli alimentari, sensibilizzare i cittadini e al contempo favorire l'innovazione tecnologica nel recupero di materia e rifiuti, con l'obiettivo complessivo di restituire al proprio territorio, sotto forma di energia, quanto rappresenterebbe invece una fonte di inquinamento e di costo di smaltimento.

A regime, nuova energia per i cittadini

Grazie a questo potenziamento del servizio, si punta a raccogliere, nel breve periodo, almeno 1.000 tonnellate annue di olio alimentare contro le 400 attuali, attraverso le quali è possibile produrre energia elettrica per sostenere i consumi di circa 4.000 abitanti. Una volta a regime, con questa iniziativa, che si svilupperà progressivamente nei prossimi anni, si stima di poter intercettare oltre 3.000 ton/anno di olio alimentare esausto che consentirà sia di evitare il consumo di circa 6.000 ton/anno di petrolio equivalente (TEP), sia l'emissione in atmosfera di circa 18.500 ton/anno di CO₂.

Ogni anno sono 5 i kg di oli vegetali procapite restituiti all'ambiente come rifiuti

In base ai dati delle stime di fonte ministeriale e del Conoe (Consorzio Obbligatorio Nazionale di raccolta e trattamento oli e grassi vegetali e animali esausti), sono 280.000 le tonnellate di olio vegetale usato, circa 5 kg procapite (di cui la metà prodotta dai privati cittadini e l'altra metà prodotta dalla ristorazione e dall'industria), che ogni anno restituiamo all'ambiente, specialmente sotto forma di residuo di frittura e inevitabilmente ricco di sostanze inquinanti. Ciò a fronte di 1 miliardo 400mila kg di olio vegetale (direttamente come olio alimentare o perché presente in altri alimenti) immesso al consumo, per un consumo medio procapite di circa 25 kg su base annuale.