

comunicato stampa

Rimini, 13 giugno 2014

Dalla frittura al serbatoio: se l'olio da cucina dà energia

E' boom di conferimenti nella provincia di Rimini per il nuovo servizio di raccolta stradale di Hera: raccolte 13 tonnellate. L'olio recuperato si trasforma in biocarburante green o in energia elettrica. Già 238 i contenitori in Emilia-Romagna. A regime, saranno un milione i cittadini serviti

Progetto unico in Italia per il recupero energetico: nel riminese raccolte già 13 tonnellate in pochi mesi

Oltre 90 tonnellate raccolte in pochi mesi, di cui circa 13 solo nella provincia di Rimini, una media mensile che in poco tempo è più che triplicata, passando dalle 5,4 tonnellate/mese dei primi 3 mesi di avvio del servizio (ottobre-dicembre 2013) alle 20 tra gennaio e aprile 2014. Sono questi i primi risultati del nuovo servizio di raccolta stradale degli oli da cucina (ad esempio gli oli da frittura o per conservare gli alimenti nei vasetti) avviato da Hera nell'ottobre dell'anno scorso, attraverso innovativi raccoglitori stradali dedicati, posizionati nelle principali città servite dalla multiutility in regione. Con il loro progressivo posizionamento, il progetto, unico in Italia per tipologia di servizio offerto ed estensione territoriale, porterà entro fine anno a raccogliere 33 tonnellate al mese, che diventeranno 1.000 annue comprendendo anche l'olio conferito alle stazioni ecologiche, per un totale di un milione di cittadini serviti. Grazie all'operazione, l'olio raccolto da Hera, che, se disperso, può causare gravi danni all'ambiente, diventa invece risorsa. Infatti, opportunamente trattato, viene utilizzato per produrre energia elettrica o biodiesel.

Una raccolta comoda per i cittadini: sono 6 i Comuni serviti nell'area riminese

Secondo le stime del Conoe, il Consorzio Nazionale di raccolta e trattamento oli e grassi vegetali e animali esausti, sono circa 5 i kg procapite di olio da cucina di provenienza domestica che ogni anno diventano rifiuto. Per sensibilizzare i cittadini al loro recupero e rendere sempre più semplice e comoda questa raccolta differenziata, Hera ha progettato un servizio capillare di raccolta stradale, che si affianca alla raccolta oli già prevista nelle oltre 140 stazioni ecologiche gestite, con specifici contenitori nei quali l'olio può essere conferito all'interno di normali bottiglie o flaconi in plastica, chiusi con il loro tappo.

Nell'area riminese sono 6 i comuni coinvolti nella raccolta, Rimini, Riccione, Santarcangelo, Bellaria, Misano, Cattolica, per un totale di 23 contenitori stradali a disposizione dei cittadini e quasi 13 tonnellate di olio raccolte. Sulla sezione Clienti del sito www.gruppohera.it è presente l'elenco aggiornato dell'ubicazione di tutti i contenitori presenti nell'area riminese.

Anche alle stazioni ecologiche la raccolta degli oli è in aumento

Anche alle stazioni ecologiche la raccolta di questo rifiuto è in continuo aumento: nei primi 4 mesi del 2013 ne sono stati raccolti in media quasi 29.300 al mese mentre nel 2014 la media mensile da gennaio ad aprile ha superato i 32.700 kg. I due servizi, la raccolta stradale e quella all'interno delle stazioni ecologiche, sono quindi complementari e rispondono alle diverse esigenze dei cittadini che utilizzano, a seconda della necessità, quello più comodo per loro.

LINK UTILI

- www.gruppohera.it
- [La raccolta stradale degli oli](#)
- [I punti di conferimento a Rimini](#)
- [A Hera il Premio Nazionale sulla prevenzione dei rifiuti](#)
- [Progetti innovativi](#)

MULTIMEDIA

- [Indagine sul recupero dei rifiuti \(video\)](#)

CONTATTI

Ufficio Stampa Hera
051.287595 – 051.2814177

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

Hera, con questo progetto, intende quindi incentivare la raccolta differenziata degli oli alimentari e al contempo favorire l'innovazione tecnologica nel recupero di materia e rifiuti, con l'obiettivo complessivo di restituire al territorio, sotto forma di energia, quanto rappresenterebbe invece una fonte di inquinamento e di costo di smaltimento. Una volta raccolti, gli oli da cucina vengono recuperati e valorizzati in prevalenza con la loro conversione energetica (elettrica e termica), previo trattamento in un impianto sperimentale di raffinazione. Il processo di raffinazione, condotto dalle società Ecologia Soluzione Ambiente e A2B in collaborazione con la Facoltà di Ingegneria Chimica dell'Università di Bologna, è molto innovativo: consente infatti la successiva valorizzazione energetica del combustibile ottenuto in impianti di cogenerazione oppure di destinare l'olio vegetale alla produzione di biodiesel. Con 1.000 tonnellate di olio alimentare è possibile produrre energia elettrica per sostenere i consumi di circa 4.000 abitanti, mentre da un litro si ricavano circa 0,85 litri di biodiesel, da utilizzare come combustibile negli impianti di riscaldamento o come carburante, miscelato con il gasolio o da solo, in grado di contribuire alla riduzione dei gas serra con emissioni di oltre l'80% inferiori ai combustibili derivanti dal petrolio