



Progetto per il recupero oli e grassi da scarichi idrici della Ristorazione Professionale

<https://www.linkedin.com/in/piervincenzo-benvenuti-26b87747/?lipi=urn%3Ali%3Apa...>



Localizzazione della buona pratica	Brescia (Brescia) Lombardia Italia
Lingua originale della buona pratica	Italiano
Area	Gestione rifiuti
Partners	Innovhub SSGG Acque Bresciane Srl Università degli studi di Brescia - Gruppo Sanitaria Ambientale
Settore	Agricoltura Appalti pubblici Cibo e bevande Energia e servizi pubblici
Target Groups	Ristoratori, Produzione pasti per mense collettive, Consorzi di recupero e raccolta oli vegetali, produttori di Biocarburanti (biodiesel e biogas), Enti di Ricerca, Ingegneria e Industria della Cogenerazione, Ingegneria e Industria del trattamento acque, Associazioni Professionali (energie e Bioeconomia), Enti di Gestione del Territorio, Enti di Governo del Territorio
Livello di Applicazione	Unione Europea Internazionale Globale Nazionale Regionale Aree produttive Filiera Cooperazione e sviluppo
Ambito tematico	Approccio Integrato Territoriale
Durata	Da Dicembre 2019

Motivazione

Individuazione delle catene di interesse economico per il riuso della risorsa nel Territorio. Certificazione e sostenibilità dei biocarburanti e bioliquidi (D.M. 14 Novembre 2019). Evento presso la Stazione Sperimentale di Oli e Grassi Innovhub, con Stakeholder interessati a questa "prima implementazione controllata sul territorio", Team di Coordinamento Progetto Pilota, in data del 04 dicembre 2019. Tutti gli Stakeholder si rendono disponibili nel disporre lettera di sostegno al Progetto. Ricerca con l'Università di Ingegneria di Brescia, Gruppo Sanitaria Ambientale, per la verifica idraulica del dispositivo e della capacità di separazione della sostanza grassa, inquinante tipico le acque di scarico. Il Progetto è volto al recupero di risorsa ed alla propria Caratterizzazione, secondo i criteri dell'economia circolare (D.Gls. 116/2020), per il riutilizzo utile ad altre attività Industriali. Semplificazione Gestionale misurabile. Maggiore sicurezza per il contesto di qualità ambientale e nei luoghi di lavoro. Definizione costi/benefici con LCA

Descrizione

Recupero della Sostanza grassa, dagli scarichi idrici della ristorazione professionale, con apposito dispositivo da collocare sotto livello. Il ristoratore accantona la risorsa recuperata con codice CER 190809 (Miscela di oli e grassi prodotte dalla separazione oli/acqua, contenenti esclusivamente oli e grassi commestibili). Questa sostanza è riconosciuta con caratteristiche dal valore energetico Double Counting. I consorzi, tramite Procedura UNI PDR 50: 2018 raccolgono la Risorsa. In Brescia si stima un recupero annuo per circa (1.000 Tons/a). Si propone, tramite Simbiosi Industriale della risorsa, così preparata al riuso, presso impianto depurativo acque, nella fase di ossidazione anaerobica dei fanghi per la produzione del biogas, generato in modo sostenibile adatto alla cogenerazione energetica. Con Idrolizzatori si potrà generare idrogeno verde (24/24 h). Effettuare prove tecnico-scientifiche per generare Biopolimeri, presso Bioraffineria in Lombardia. Il Progetto CREIAMO di ENEA

Risultati

Miglioramento degli impatti ambientali e di sicurezza nei luoghi di lavoro, per tutta la filiera della ristorazione. Sistema di Gestione Ambientale per lo scarico idrico della Ristorazione. Beneficio del recupero localizzato dell'inquinante dallo scarico idrico, con ricadute positive sulla gestione delle manutenzioni fognarie e dei depuratori. Miglioramento della qualità dei corsi d'acqua e delle falde. Riduzione produzione di rifiuti. Sensibile riduzione emissioni clima alteranti. Efficientamento energetico territoriale. Ogni regione potrebbe costituire un fondo per combattere il dissesto idrologico e calamità naturali. Simbiosi industriale e Territoriale. Creazione di Comunità Energetiche da fonti rinnovabili, con autoproduzione energetica sostenibile (Legge n9/2018 - GSE) e per la mobilità. Formazione Professionale in ambito Educazione ambientale verso le giovani generazione specifica per le scuole alberghiere in Italia.

Condizioni per la replicabilità

Con la verifica del Ns. Progetto Pilota, che consiste in una "prima Implementazione sul Territorio, si potranno conseguire "la caratterizzazione specifica della Risorsa Sostanza Grassa" ed una LCA per definire costi e benefici, ciò condurrà alla replicabilità standardizzata su tutto il territorio, inoltre, viene sviluppato un apposito "percorso formativo professionalizzante" ed adatto alle scuole alberghiere e di settore.

Barriere, criticità, limiti

Accesso ai finanziamenti

Assenza di regolamentazione sul tema della circolarità

Parole chiave

Conversione di un rifiuto in risorsa, Progetto Pilota, CaratterizzazioneRisorsa, LCA, CAM

Contatti

benvep@gmail.com