Con il Gruppo Hera l’olio vegetale pesa meno sull’ambiente.

Le fritture di pesce, le cotolette, le patatine e le altre fritture, da oggi sono sempre più leggere. Grazie al progetto HOVE del Gruppo Hera, infatti, la loro preparazione peserà meno sull’ambiente. Come? Trasformando l’olio esausto consumato nelle cucine delle varie attività in biocarburante. A testimoniarlo è uno che di cucine e cibo se ne intende: Valerio Braschi, giovane e ormai famoso chef vincitore della sesta edizione di Masterchef Italia, che ha affiancato Hera per far conoscere il progetto e quanto bene all’ambiente può portare.

A chi è rivolto il progetto HOVE e come partecipare

La nuova iniziativa del Gruppo Hera è rivolta a tutte le imprese che producono oli vegetali esausti (cosiddetti O.V.E.) come risultato delle proprie lavorazioni, in particolare ristoranti, tavole calde, alberghi, industrie alimentari. La multiutility si occuperà della raccolta degli oli, valorizzandoli integralmente e conferendoli alla bio-raffineria ENI di Porto Marghera dove verranno trasformati in biocarburante immesso nel gasolio ENI Diesel+. Questo sarà poi impiegato anche in alcuni dei mezzi operativi del Gruppo Hera. Per andare incontro alle esigenze delle singole imprese, il progetto HOVE prevede la possibilità di contenitori specifici, ritiro e trasporto personalizzato e consulenze tecnico-ambientali dedicate. Per partecipare è possibile contattare il Gruppo Hera attraverso il form dedicato sul sito all’indirizzo: www.gruppohera.it/hove

Un processo sostenibile, tracciato e certificato

Il progetto HOVE rappresenta un vero e proprio esempio di economia circolare e di coinvolgimento attivo per realizzare progetti di valore nell’ambito della sostenibilità e della tutela del Pianeta. Entrambi aspetti su cui il Gruppo Hera si impegna da sempre, nella convinzione che la tutela del Pianeta passi anche dal riuso delle risorse e da una cooperazione attiva con le comunità locali. Tracciamento e massima qualità sono al centro del progetto grazie alla certificazione da parte di un ente terzo, che garantisce la sostenibilità dell’intera filiera di trasformazione degli oli esausti della multiutility, secondo lo schema nazionale dei biocarburanti e lo schema europeo ISCC (International Sustainability & Carbon Certification), in quanto il processo in tutte le sue fasi – dalla raccolta territoriale al pretrattamento fino alla produzione di biodiesel –

genera emissioni di anidride carbonica dell’83% inferiori rispetto alla produzione di gasolio di origine fossile.

Del resto, in Italia la produzione media di O.V.E. è di circa 260.000 tonnellate ogni anno, di cui 70.000 provengono dalla ristorazione. Smaltirlo in modo non corretto può produrre danni ambientali. Come nel terreno dove inquina le falde acquifere e danneggia la flora, o nell’acqua dove può compromettere gli ecosistemi acquatici e nella rete fognaria dove può intasare le fognature e ridurre l’efficienza dei depuratori. Conseguenze ancora più dannose se si pensa, appunto, che è uno scarto che nasconde una preziosa risorsa, perché se adeguatamente raccolto e trattato può essere impiegata in nuove attività.

Anche i cittadini possono fare la loro parte

Di fianco al nuovo progetto HOVE per le attività, ricordiamo che da tempo anche i cittadini dei territori serviti dal Gruppo Hera possono contribuire a un corretto smaltimento dell’olio esausto prodotto nelle loro case, che rappresenta il 62% di quello complessivo. Un gesto importante per l’ambiente ma semplice nel quotidiano: basta raccoglierlo e conferirlo nelle colonnine stradali o alle stazioni ecologiche. Tutte le informazioni per un corretto smaltimento sono disponibili anche tramite l’app gratuita per smartphone e tablet il Rifiutologo.

(comunicato Gruppo Hera)