LegnanoNews
Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Nel Milanese gli scarti alimentari diventano bioenergia per alimentare il depuratore di Robecco sul Naviglio

Redazione SaronnoNews · Monday, September 6th, 2021

Gli scarti alimentari diventano bioenergia per alimentare il depuratore di Robecco sul Naviglio. Milano Ristorazione, società partecipata del Comune di Milano che dal 2001 fornisce il servizio di ristorazione a nidi, scuole d'infanzia, primarie, secondarie di primo grado e a strutture a servizio degli anziani, e **Gruppo CAP**, gestore del servizio idrico integrato dei Comuni della Città metropolitana di Milano, hanno dato vita a un accordo in ottica di economia circolare per **valorizzare i grassi di scarto del centro produzione pasti di via Sammartini a Milano**, da convertire, grazie all'impiego dei biodigestori anaerobici, in **energia elettrica e termica**, utile per alimentare i processi e le attività dell'impianto che serve i cittadini dell'alto milanese.

Il Museo della Scienza e della Tecnica di Milano, il più grande hub espositivo tecnico scientifico in Italia, dal 4 al 12 settembre **sarà lo scenario ideale in cui presentare la sinergia tra le due realtà pubbliche**, proprio nei giorni della Milano Design Week, all'interno dello spazio dedicato a Gruppo CAP nel corso dell'iniziativa re-Food Market, organizzata nella sala del Cenacolo.

«L'accordo con Milano Ristorazione è uno dei progetti del nostro Green New Deal, col quale intendiamo contribuire allo sviluppo sostenibile del territorio lombardo all'insegna della decarbonizzazione e della transizione ecologica **– spiega Alessandro Russo, presidente e amministratore delegato di Gruppo CAP -.** In quest'ottica gli scarti agroalimentari ci permetteranno di trasformare i nostri depuratori in bioraffinerie, dove produrre biogas e biometano. Gestiamo 40 depuratori che grazie a sinergie industriali come queste stanno diventando fabbriche verdi, dove il recupero di acqua trattata da impiegare in agricoltura fa rima con energia pulita prodotta dai rifiuti, ma anche con cellulosa, sabbie, fosforo e azoto, sottoprodotti del processo di depurazione convertiti in materie prime da reimpiegare nella produzione».

Il progetto pilota, della durata di due anni, nasce dal comune interesse delle due aziende ad approfondire lo sviluppo e l'applicazione di processi e tecnologie nel campo energetico e ambientale, con un'attenzione particolare alla valorizzazione di rifiuti di origine agroalimentare, al fine di aumentare l'integrazione e la simbiosi industriale tra le infrastrutture urbane locali e **accelerare le politiche di riconversione circolare** previste nella città di Milano e nel milanese.

«La nostra missione è dare alle bambine e ai bambini delle scuole milanesi un pasto "sano, buono, educativo e giusto" **– afferma Bernardo Notarangelo, Presidente di Milano Ristorazione –**. Questo oggi, e sempre più, vuol dire promuovere i valori di sostenibilità del sistema alimentare e di lotta contro gli sprechi, due principi cardine della Food Policy di Milano dei quali l'accordo con CAP, che ci auguriamo di estendere, è un ulteriore esempio di concreta realizzazione».

Ogni mese, dal centro di cottura di Milano in via Sammartini, vengono prelevate **circa 10 tonnellate di grassi di scarto,** in forma liquida, provenienti dalla preparazione dei pasti. Una volta arrivati al depuratore di Robecco sul Naviglio, **gli scarti diventano biogas attraverso il processo di fermentazione tipico dei biodigestori anaerobici**, che negli impianti di depuratori servono per trasformare i fanghi di depurazione in energia.

Il progetto è stato validato dal Politecnico di Milano che, su incarico di CAP, ha testato in fase preliminare la tipologia di grassi utilizzati certificandone il loro grado di biodegradabilità e quindi l'idoneità a essere trattati nei biodigestori. Per chiudere il cerchio, semestralmente la water utility provvederà a fornire una Carbon Footprint delle attività e dei processi, stimando l'energia prodotta e la CO_2 risparmiata, al fine di identificare i benefici dell'operazione in termini di circular economy.

OBIETTIVI FUTURI

Dopo la fase di sperimentazione che porterà a Robecco fino a 100 tonnellate all'anno di materiale di scarto, **l'idea per il futuro è quella di incrementare le quantità, o ancora di integrare ulteriori tipologie di rifiuti provenienti dai diversi centri produzione pasti di Milano**

Ristorazione. Una sfida in linea con le strategie di Food Policy definite dal Comune di Milano con l'Expo 2015 per rendere più equo e sostenibile il sistema alimentare di Milano, e che sposa alla perfezione gli obiettivi di sostenibilità che Gruppo CAP, azienda che da oltre 90 anni opera sul territorio del milanese, sta mettendo in atto già da anni.

Al fine di trasformare i depuratori in piattaforme integrate per l'economia circolare, anche a San Giuliano Milanese, Sesto San Giovanni, Bareggio, Canegrate, Rozzano e Pero sono state avviate attività di produzione a regime di biogas e biometano a basso impatto ambientale che impiegano rifiuti organici, provenienti dall'industria agro-alimentare dell'hinterland milanese. **La genesi risiede nel Protocollo di Intesa sottoscritto a fine 2019 dalla Città metropolitana di Milano, ente autorizzativo degli impianti, e Gruppo CAP** che, secondo uno studio effettuato da Kyoto Club, utilizzando i biodigestori anaerobici già presenti nei depuratori, può convertire in energia pulita 107 tonnellate di scarti organici, arrivando ad alimentare fino a 39.000 tra veicoli, mezzi aziendali e trasporti pubblici: 2,5 volte il numero di auto circolanti alimentate a metano nella Città metropolitana di Milano.

This entry was posted on Monday, September 6th, 2021 at 2:08 pm and is filed under Altre news
You can follow any responses to this entry through the Comments (RSS) feed. You can leave a response, or trackback from your own site.