Dagli avanzi di cibo una risorsa contro la Tari

avanzi-pasto-6488ee92

Avanzi della ristorazione da rifiuto (tassato) a fonte di ricavo? Non è un'ipotesi così peregrina, visto che l'introduzione della Tares/Tari, con esborsi da parte della ristorazione di cifre consistenti (vedi la **tabella** redatta da Confcommercio), impone alle imprese una maggiore controllo dei costi per eliminare inefficienze di vario tipo. A segnalare una possibile direzione di marcia è il presidente della Federazione italiana dei produttori di energia da fonti rinnovabili (**Fiper**) Water Righini che afferma: «I ristoratori non sanno che gli avanzi di ristorazione sono stati annoverati quali sottoprodotti per la produzione di energia rinnovabile dal decreto DM 6 luglio 2012 – Tabella 1A . Quindi, anziché smaltire un rifiuto, questi sottoprodotti potrebbero essere utilizzati nella produzione di biogas e produrre energia. Morale? I ristoranti potrebbero avere un ricavo dagli avanzi della ristorazione e non un costo!». Non solo. Poiché si eliminerebbero i rifiuti da avanzo di cibo, si otterrebbe anche una riduzione (quantificabile nell'ordine del 30-40% secondo alcuni) dell'ammontare della Tares, innescando anche un ciclo virtuoso con ricadute occupazionali. Che di questi tempi non sarebbe poco.

Esiste già un esempio: nella vicina Svizzera, a Pontresina, un impianto di biogas vive e svolge un'importante azione per tutta la comunità ritirando e utilizzando gli scarti alimentari di ristoranti, catering e alberghi nei comuni di Pontresina e S. Moritz. Non è fantascienza, ma una filiera già avviata su micro scala, che necessita di un'attenta selezione, gestione e organizzazione logistica di questo tipo di biomasse con conseguente riduzione dei costi per ristoratori, effetti positivi per l'ambiente e ritorni economici sul territorio.

Per poter avviare questa filiera anche in Italia, i gestori degli impianti a biogas attraverso Fiper, stanno sollecitando a più riprese il Ministero dell'Ambiente da circa 2 anni affinché realizzi il Decreto attuativo relativo alla caratterizzazione dei sottoprodotti da impiegare a fini energetici.

I numeri parlano chiaro si tratta di una filiera di estremo interesse. Basti pensare a titolo di esempio, che in regione Lombardia gli avanzi della sola ristorazione pubblica (scuole, ospedali, case di riposo, enti pubblici dotati di mensa), secondo i dati pubblicati dal Politecnico di Milano nel progetto Bioregione, si aggirano intorno alle 20.000 ton/annue, corrispondenti a 1-2 milioni di mc di biogas

producibile in un anno (la variazione è data dal maggiore o minore contenuto di carboidrati e frazioni zuccherine degli avanzi), cioè circa 5-10 milioni di kWh di energia primaria.

Per la ristorazione (bar, alberghi, ristoranti) non vi sono dati complessivi sulla quantità di avanzi destinati a rifiuto (e non recuperabili per fini etici), tuttavia si possono stimare in un ordine di grandezza di qualche milione di tonnellate. Secondo alcune stime della Federazione dei pubblici esercizi un bar a Milano produce 18,46 kg/mq all'anno e un ristorante 30,55 kg/mq, a Mantova rispettivamente 13,12 e 16,85 e a Livorno 11,13 3 36,14 Kg/mq all'anno.

«Con l’indotto turistico del Bel Paese – conclude Righini – non sono da sottovalutare i benefici che questa filiera potrebbe arrecare a livello economico e ambientale, limitando tra l’altro l’occupazione delle aree agricole per le produzioni no food».

Leggi qui gli altri articoli sullo **spreco alimentare**