



## **Biomasse ed emissioni inquinanti da polveri sottili. Progetto sperimentale per la definizione di best practice nell'utilizzo dei forni a legna delle pizzerie.**

### **1. Premessa**

Nell'ambito del Tavolo emissioni della Città metropolitana di Milano così come nel Tavolo regionale di coordinamento in materia, è risultato evidente che il tema della combustione delle biomasse è prioritario e non residuale, come comunemente da molti considerato, anche in un'area fortemente urbanizzata quale la nostra.

La biomassa rappresenta infatti ancora un combustibile fondamentale per le famiglie italiane, una fonte irrinunciabile per il raggiungimento degli obiettivi del pacchetto clima 20-20-20 che prevede (entro il 2020) di ridurre le emissioni di gas serra del 20%, di alzare al 20% la quota di energia prodotta da fonti rinnovabili e di portare al 20% il risparmio energetico.

Dal punto di vista emissivo la combustione delle biomasse ha un grosso impatto in quanto il particolato emesso è molto fine e contiene sostanze cancerogene non normate, come il benzo-a-pirene. Questi elementi di rilevante criticità sono stati presentati da Enea (partner del programma +COMMUNITY della Città metropolitana), nell'ambito dell'ultimo Tavolo Aria del 24 febbraio 2016. Questi dati sono stati confermati dai dati di emissione di PM10 per la nostra regione (fonte Arpa) e resi particolarmente critici in relazione alla specifica scarsa replicabilità delle condizioni di campionamento di dette emissioni, oltre che dalla disuniformità degli apparecchi utilizzati e dalle loro modalità di utilizzo.

La Città metropolitana ritiene necessario continuare con l'approfondimento sull'utilizzo delle biomasse, avviando un progetto sperimentale, in collaborazione con alcune Amministrazioni comunali rese disponibili e con Confcommercio, sulle emissioni generate da attività di pizzerie con forno a legna.

Questi impianti infatti sono molto diffusi in modo uniforme su tutto il territorio metropolitano, in contesti fortemente urbanizzati e presentano una forte simbolicità: la pizza come alimento popolare, di tradizione, economica e elemento di socialità.

## 2. Contesto dell'intervento

Già a partire dalla campagna di ispezioni in corso sugli impianti termici civili, la Città metropolitana di Milano ha esteso i controlli anche agli impianti/apparecchi civili condotti a biomassa solida.

Le ispezioni sono di natura sia viva che documentale, in quanto al momento è in fase di emanazione una norma tecnica per analisi su impianti a biomassa solida. Attualmente il controllo avviene relativamente alla verifica dell'installazione, del combustibile utilizzato e dello stato documentale della manutenzione, così come stabilito dalla D.G.R. 3965/2015, relativamente agli impianti a biomassa solida installati dopo il 1° agosto 2014.

Pur non rientrando direttamente nelle competenze di attività di controllo degli impianti termici civili, i forni a legna usati nelle pizzerie rappresentano comunque punti ulteriori e significativi di emissione di polveri sottili.

In base a un'elaborazione dati effettuata dall'Ufficio Studi della Camera di Commercio di Milano, i ristoranti a Milano e provincia sono circa 8.000. Stimando che, sul totale dei ristoranti, più di 1 su 3 sia una pizzeria, equivalente al 35%, se ne deduce che le pizzerie a Milano e provincia sarebbero 2.800, di cui se ne possono stimare 1.600 nella sola città di Milano.

La normativa non prescrive specifiche formalità/controlli per l'installazione di un forno a legna. Gli unici riferimenti normativi sono contenuti nel D.Lgs. n. 152/2006 (Testo Unico Ambiente, cosiddetto TUA) - Parte V e suoi allegati, il quale individua la qualità delle emissioni nella quantità di farina utilizzata, distinguendo tra "emissioni poco significative"(art. 272 comma 1), con un utilizzo complessivo giornaliero di farina non superiore a 300 kg/g, per le quali non si deve richiedere autorizzazione, e "emissioni a ridotto inquinamento atmosferico" (art. 272, comma 2), con consumo di farina non superiore a 1500 kg/g", per le quali è richiesta la procedura di autorizzazione in via generale o semplificata.

La proposta di questo progetto è quella di condividere con gli operatori del settore un percorso di best practice per l'utilizzo dei forni a legna, che porti a una riduzione delle emissioni.

## 3. Obiettivi e collaborazioni

Il progetto nasce da un incontro volontario tra Città metropolitana e Confcommercio sulla tematica delle emissioni in atmosfera, e dalla richiesta di alcuni Comuni – per primo il Comune di Bollate, seguito dai Comuni di Cassano d'Adda, Lainate, Nerviano, Pero e Rozzano – in merito all'effettivo impatto della combustione di biomasse nelle aree urbane.

Il progetto vedrà anche l'attivazione di Accordi con Associazioni di Settore, quali ANFUS - Associazione Nazionale Fumisti e Spazzacamini; ASSOCOSMA - Associazione Nazionale Costruttori di stufe, fumisti, spazzacamini, e Associazione Energia da Biomasse Solide (in rappresentanza del Settore industriale).

Questo progetto, è stato illustrato anche a Regione Lombardia, che ha manifestato il proprio interesse.

Scopo di questa indagine è quello di verificare il miglioramento che è potenzialmente insito in questa filiera produttiva, individuando alcune buone pratiche, nella prospettiva di arrivare a soluzioni che siano dapprima su base sperimentale e successivamente possano essere estese e replicate in grande scala, estendendo e replicando il modello a tutta l'area metropolitana.

#### 4. Azioni

Si intende effettuare un censimento degli impianti anche attraverso gli uffici Autorizzazioni Commerciali Comunali (SUAP) come raccolta dati da autocertificazioni, per individuare gli effettivi punti di emissione alimentati a legna (pizzerie) ed invitarli a partecipare, su base volontaria, al progetto.

Il censimento si rende infatti necessario dato che, ad oggi, nei data base delle Associazioni di Commercio non si ritrova l'elenco delle sole pizzerie con forni a legna suddivise per tipo di combustibile utilizzato (molto diffusi sono gli esercizi di preparazione pizze con forni elettrici e i panifici con forni a gas metano).

Le proposte per le buone pratiche si ipotizzano con tre fasi successive:

- la **Certificazione del sistema fumario** (la dichiarazione di conformità per impianti di scarico fumi di ogni tipo è adempimento previsto dal DM 37/08): un corretto dimensionamento del sistema fumario consentirebbe agli esercenti di non avere sollevamento di ceneri dal focolare, le quali possono depositarsi sulle pizze in cottura, e di non avere combustione troppo rapida della legna e quindi eccessivo consumo;
- la **Certificazione dell'effettiva manutenzione periodica** del sistema fumario: una buona manutenzione e pulizia dell'impianto consentirebbe la riduzione delle emissioni di fuliggine, il non ritorno di fuliggine al focolare e la riduzione del numero di incendi di fuliggine nei camini;
- l'**installazione degli abbattitori di fumi**: gli abbattitori consentirebbero di ridurre le emissioni in atmosfera, grazie all'azione di filtraggio delle polveri sottili nei fumi. Sul territorio sono già presenti più aziende specializzate in impianti di abbattimento di fumi da pizzerie, con conseguente concorrenza anche sui prezzi degli apparecchi (indicativamente, il costo di questi apparecchi, in opera,



è di circa 5.000 euro);

- la **creazione di un Marchio di qualità dell'aria** collegato: un Marchio di qualità è stato già proposto da alcune case produttrici, con decalcomania da apporre sulla vetrina dell'esercizio.

### 5. Valutazione finale

In una fase conclusiva del progetto sperimentale, anche mediante il coinvolgimento di soggetti già aderenti al programma +COMMUNITY (ENEA e Stazione Sperimentale dei Combustibili) sarà possibile valutare, mediante campionamento strumentale, la misurazione della resa in campo degli abbattitori dei fumi, e pertanto l'effettivo miglioramento delle emissioni dei forni a legna delle pizzerie.