

Rifiuti, da Rimini progetto per fare compost con scarti cibo di hotel

Attualità - 15 luglio 2020 - 16:21



Se già nella propria casa non sempre è facile convivere con i cattivi odori dei rifiuti organici; nelle cucine dei ristoranti e degli hotel, dove la quantità è molto più grande, può diventare un problema. La provincia di Rimini lancia la sfida e ieri ha presentato la candidatura di un progetto a fondi Ue con l'obiettivo di ridurre il volume dei rifiuti organici, sperimentando anche metodi di essiccazione, utili a ridurre cattivi odori e 'massa' del cibo non consumato. Si tratta de "L'economia circolare nel trattamento dei rifiuti organici per hotel e ristoranti", nell'ambito del programma Life dell'Unione europea (per la programmazione dei fondi europei, da qui al 2027). Si tratta anche della prosecuzione del lavoro già svolto con Strefowa, altro progetto europeo concluso di recente che si è occupato di riduzione dei rifiuti organici. Il processo di essiccazione, oltre che a ridurre cattivi odori e massa dei rifiuti, sarà utile anche per diminuire i viaggi per la raccolta e lo smaltimento dell'organico. Non solo, il materiale prodotto potrà diventare compost, per poi essere di nuovo usato nei campi in agricoltura. La provincia di Rimini attualmente vanta di un partenariato rappresentato da 11 partner e quattro Stati europei (Croazia, Cipro, Francia e Grecia). Il programma è "un intervento che guarda all'ambiente, anche dal punto di vista della riduzione dei trasporti- dice il presidente della Provincia, Rizio Santi- è un progetto coerente con gli obiettivi della Provincia che intende guardare, come diciamo da tempo, alle possibilità di un'economia 'verde', orientata fortemente alla transizione energetica, non solo a parole, ma nei fatti".