



Eni: a Porto Marghera inizia la raccolta di oli alimentari esausti dei dipendenti da trasformare in biocarburante

Il progetto sarà progressivamente esteso ad altri siti della società in Italia

Venezia, 4 giugno 2018 – Eni, prima al mondo ad avere trasformato una raffineria tradizionale in Bioraffineria grazie a una tecnologia proprietaria, avvia oggi la prima raccolta di oli alimentari esausti prodotti nelle abitazioni dei propri dipendenti affinché siano trasformati in biocarburanti di alta qualità. L’iniziativa è parte del programma avviato da Eni per diffondere e consolidare in tutte le proprie aree di business la logica dell’economia circolare nel quadro di una maggiore efficienza e sostenibilità della produzione e utilizzo dell’energia.

Il progetto viene avviato nella Bioraffineria Eni di Venezia, grazie a una convenzione sottoscritta da Eni e Veritas, multiutility che effettua la raccolta, valorizzazione e trattamento dei rifiuti nel territorio veneziano, e sarà nelle prossime settimane esteso al petrolchimico di Porto Marghera, dove operano anche Versalis e Syndial, società di Eni.

Un contenitore dedicato alla raccolta degli oli alimentari di scarto è già stato installato all’interno della Bioraffineria e ai dipendenti è stata consegnata un’apposita tanichetta per facilitarne il conferimento.

Veritas provvederà alle operazioni di svuotamento del contenitore e, grazie all’accordo sottoscritto il 9 marzo scorso tra il Comune di Venezia, Veritas, AVM/ACTV, Veritas e Eni, l’olio verrà restituito purificato alla Bioraffineria Eni di Venezia che lo trasformerà in biocarburante di alta qualità: Enidiesel+, con il 15% di prodotto rinnovabile, utilizzato dai vaporette della città lagunare.

Il progetto di raccolta degli oli alimentari esausti presso le sedi Eni sarà progressivamente esteso ad altri siti della società in Italia.

Il primo obiettivo, oltre all’avvio di una vera e propria economia circolare, è quello di trasformare un rifiuto potenzialmente dannoso per l’ambiente in una nuova risorsa energetica. Secondo le stime, ogni famiglia italiana produce circa 3 litri all’anno di olio esausto da cottura, frittura o conservazione dei cibi e se viene smaltito negli scarichi domestici, crea diversi problemi: inquina le falde acquifere, rendendo non più potabili grandi quantità d’acqua, con danni alla flora e alla fauna di fiumi, laghi e mari e alle abitazioni, perché intasando scarichi e

reti fognarie fa aumentare i costi di manutenzione. Inoltre, riduce le prestazioni degli impianti di depurazione producendo fino a 4 kg di fanghi per ogni singolo litro d'olio trattato nelle acque reflue.

Contatti societari:

Ufficio Stampa: Tel. +39.0252031875 – +39.0659822030
Numero verde azionisti (dall'Italia): 800940924
Numero verde azionisti (dall'estero): + 80011223456
Centralino: +39.0659821

ufficio.stampa@eni.com
segreteriasocietaria.azionisti@eni.com
investor.relations@eni.com

Sito internet: www.eni.com

