

Val d'Agri

eniday

Caro lettore,

Dopo più di venti anni di presenza in Val d'Agri, noi di Eni ci sentiamo lucani di adozione e vogliamo che tu ci conosca sempre meglio.

Per questo ci permettiamo di venirti a trovare con questa newsletter, che riceverai direttamente in buca lettere con cadenza periodica.

Più o meno una volta al mese. Ti racconteremo con passione e trasparenza le nostre attività fuori e dentro il Centro Olio di Viggiano e la loro importanza per il futuro della Val d'Agri e di tutti noi.

La newsletter sarà una versione speciale, di carta, del nostro magazine digitale www.eniday.com dedicato al racconto delle grandi storie di energia da tutto il mondo.

Nel presentarti questo primo numero, ci tengo a ribadirti che per noi di Eni ambiente e salute sono le priorità e per nulla al mondo metteremmo a repentaglio chi abita i luoghi che ci ospitano e chi lavora nei nostri impianti. Nelle pagine che seguono comincerai a trovare alcuni approfondimenti sulla rete di monitoraggio ambientale che abbiamo attivato sul territorio, la spiegazione di come avviene in totale sicurezza il processo di reiniezione delle acque di strato e soprattutto la voce, e le storie, di tuoi concittadini che lavorano al COVA e nel suo indotto: imprenditori, operai, ristoratori, albergatori, commercianti e agricoltori.

La newsletter è un mezzo crediamo efficace per conoscere in modo più chiaro e diretto le nostre attività. Ci piacerebbe diventasse anche un luogo per far nascere una conversazione: se vuoi, mandaci idee, pensieri e suggerimenti all'indirizzo valdagri@eni.com.

Claudio Descalzi
Amministratore Delegato di Eni

L'importanza dell'indotto

di **Marco Alfieri**

Per arrivare all'Hotel Likos dalla zona industriale dove sorge il Centro Olio Val d'Agri, per tutti il "Cova", ci vorranno tre minuti d'auto. Viggiano e Grumento Nova sono separati da un vialone pieno di capannoni, qualche prato e un paio di rotonde. Insieme all'Hotel Kiris, il Likos è il più grande albergo della zona. Per anni ha vissuto di un po' di turismo, feste e soprattutto matrimoni, poi con la scoperta del petrolio queste strutture sono rinate a nuova vita.

A mezzogiorno e mezza ci trovi puntualmente piccoli imprenditori dell'indotto Eni, capireparto in tuta da lavoro e tecnici che pranzano nella grande sala con il bancone e gli specchi, i camerieri che girano tra i tavoli in gilet nero e block notes come in certi film di Pupi Avati e ti vengono incontro sorridenti: "oggi abbiamo peperoni cruschi, baccalà e..."

In queste settimane il Likos è in ristrutturazione. Stanno sistemando il giardino dall'altro

La presenza Eni sul territorio

Dipendenti



Occupati diretti Eni in Basilicata

396

di cui Lucani:

208



Occupati indiretti Eni in Basilicata

1.969

1.258



Numero dipendenti diretti e indotto Eni censiti al 30/03/2016.

Gli occupati diretti in Basilicata, compreso Candela e Roseto, salgono da 396 a 420.

Royalties



Dal 1998 al 2015

di cui

1.840 mln € 320

destinati al Fondo Sviluppo Economico e Social Card

Nel complesso, tra il 1998 ed il 2015 per le estrazioni petrolifere della concessione Val d'Agri sono stati versati in Basilicata oltre 1.520 mln €, cui si sommano circa 320 mln € destinati al Fondo sviluppo economico e social card, per un totale in 17 anni di circa 1.840 mln €.

Nel 2015 Eni e Shell hanno corrisposto ai Comuni interessati dalle attività petrolifere in Basilicata aliquote di prodotto per un totale di euro 25.201.264 (corrispondenti alla produzione avvenuta nell'anno 2014).

Produzione



Produzione giornaliera

74.468 barili di greggio

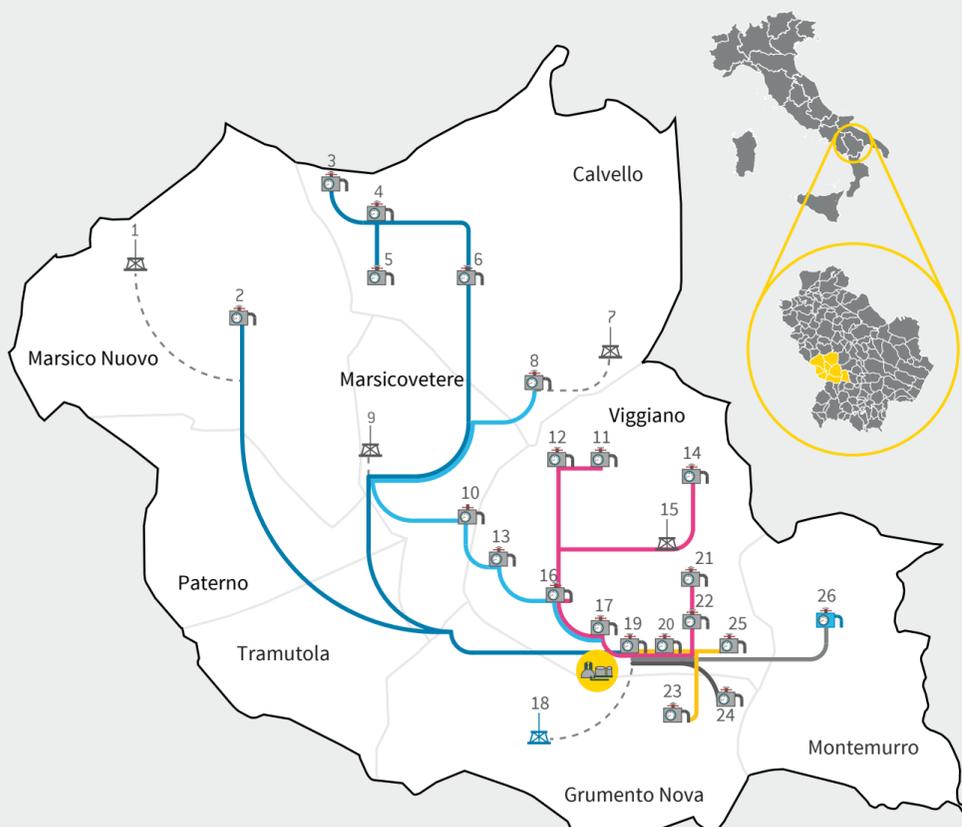
Fattore di conversione: 1 barile = 158,98 litri. Dato misurato il 30/03/2016

Ciclo produttivo

Il ciclo di trasformazione degli idrocarburi ha inizio attraverso l'estrazione del greggio dai 27 pozzi in produzione al 31/12/2015 dei 40 presenti nella Concessione "Val d'Agri".

Tra i pozzi attivi, il pozzo Costa Molina 2 è destinato esclusivamente alla reiniezione in giacimento delle acque di strato, cioè delle acque estratte con l'olio e il gas che, dopo un particolare trattamento, sono reiniettate nel giacimento di origine.

Pozzi e rete di raccolta

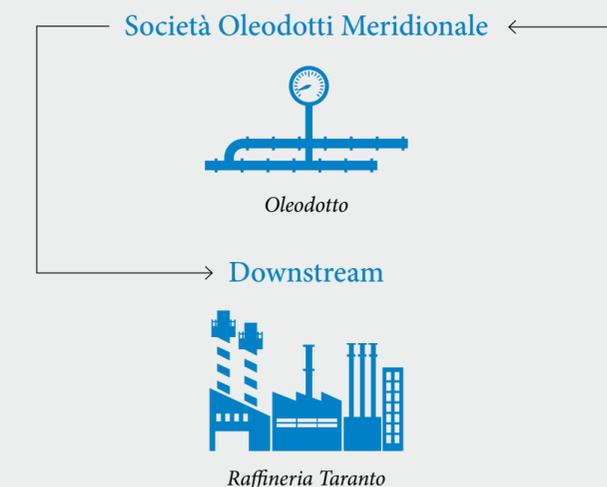


Elenco Pozzi

- | | |
|------------------------|--------------------|
| 1 - Pergola1 | 14 - ME1 |
| 2 - AGRI 1-CF 6/9 | 15 - ME6/7 |
| 3 - CF 3/4 | 16 - ME 5 |
| 4 - CF 1 | 17 - MAW1-ME4 |
| 5 - CF 2 | 18 - MA9 |
| 6 - CF 5/8 | 19 - MA 5 |
| 7 - Caldarosa 2/3 | 20 - MA 4 X |
| 8 - Volturino 1 | 21 - MA 1 N - ME 3 |
| 9 - Sant'Elia 1 - CF 7 | 22 - MA 1/2 |
| 10 - Allì 2 | 23 - MA 6/7/8 |
| 11 - ME NW 1/2/9 | 24 - MA E1 |
| 12 - ME W1/10/Allì 4 | 25 - MA 3D |
| 13 - Allì 1/3 | 26 - CM2D |

Legenda

- Pozzo di reiniezione
- Pozzo realizzato
- Pozzo di reiniezione in programma
- Pozzo in programma
- Centro Olio Val d'Agri



Per approfondire: www.enibasilicata.it



L'intervista

"Al Cova mi sono sentita subito a casa..."

Antonietta Bafunno, lavoratrice dell'indotto Eni di Viggiano

Da quanti anni lavora al Cova?

Ho iniziato la mia attività lavorativa al Centro Olio di Viggiano nel 2007 come supervisore H₂S/SO₂, occupandomi in particolare di campionamenti per verificare se l'impianto andava bene o rilevare eventuali problemi delle attività in fase di svolgimento. All'inizio ero l'unica donna a svolgere questo tipo di attività, in un ambiente prevalentemente maschile: sono stata accolta in azienda senza sentirmi discriminata, mi sono sentita subito a casa..."

Un controllo finalizzato alla sicurezza, quindi?

La sicurezza è il nostro pane quotidiano. Oggi tutte le procedure, da semplici regole da rispettare sono diventate consapevolezza, cultura.

Cosa si intende quando si parla di "cultura della sicurezza" in Eni?

A tutti i livelli dell'azienda c'è un impegno forte sulla sicurezza: pensiamo alle visite periodiche del senior management, gli incontri sul campo e i momenti di riflessione. L'attenzione alla sicurezza è un insieme di regole e di comportamenti che guida tutte le decisioni che prendiamo sul posto di lavoro.

Il suo lavoro richiede particolari aggiornamenti?

Sì, richiede una particolare formazione. Gli aggiornamenti vanno di pari passo con l'esperienza maturata e con le revisioni legislative. Impariamo anche da incidenti avvenuti in altre centrali, studiamo e analizziamo quanto accaduto per evitare che avvenga anche da noi. Ad esempio durante la fermata del 2011 hanno lavorato al Centro Olio 1.800 persone: non c'è stata un'attività a rischio che non sia stata valutata con attenzione, perché non basta l'esistenza di una o più procedure da rispettare, quello che fa la differenza è avere una buona supervisione, affinché tali procedure vengano correttamente applicate.

Dal suo punto di vista qual è il rapporto di una grande azienda come Eni con il territorio della Val d'Agri?

Credo che il mio territorio, se non ci fosse stata Eni, sarebbe rimasto isolato, molti di noi avrebbero dovuto fare le valigie e andare via. Riuscire a realizzarsi a casa tua è impagabile..."

L'importanza dell'indotto

di Marco Alfieri

continua dalla prima pagina

lato della piscina per costruirvi un'ampia terrazza aperitivi. È di proprietà della famiglia Carlomagno che possiede anche due ristoranti, a Viggiano e Villa d'Agri. "Per un po' di anni lo abbiamo avuto in gestione, poi visto che l'economia intorno al Cova girava bene, tra lavoratori e ditte appaltatrici, abbiamo fatto il grande passo acquistandolo...", mi spiega Pietro, uno dei quattro fratelli imprenditori.

In albergo lavorano una ventina di persone; le camere sono una cinquantina, occupate per lo più da persone che gravitano nell'indotto oil & gas. Negli ultimi mesi c'è stata ovviamente flessione per via del fermo del Cova, "lo abbiamo notato subito dai coperti che facciamo a pranzo...", precisa Pietro. "Ma dopo il dissequestro siamo fiduciosi sulla ripresa delle attività".

In un paio di giorni mi rendo conto che il modo migliore per raccontare la Val d'Agri del petrolio è di rivolgere lo sguardo ai paesini intorno al Centro Olio e a tutto quel che vi è cresciuto in questi anni: l'indotto industriale, i commercianti, gli albergatori, i ristoranti, i trasportatori, migliaia di famiglie che hanno trovato una fonte di reddito, i sindaci della valle e chi campa di agricoltura.

“Se non ci fosse, chiuderei...”

Cento metri avanti dal "Bar Arturo", nella piccola via pedonale che attraversa il parco pubblico di Tramutola, c'è la Casina Rossa, un mini agriturismo con 4 stanze e cucina casalinga (meravigliosa). Lo gestisce la signora Giovanna insieme al figlio Stefano, appassionato di chitarre e musica metal. "Cosa vuol dire Eni per il nostro territorio? Se non ci fosse, chiuderei. Quel po' di economia ruota intorno al Centro Olio."

Per capire esattamente l'impatto del Cova bisogna però scendere a Villa d'Agri, le vecchie campagne di Marsico Vetere, poi bonificate. Negli anni '80 questa piccola frazione contava nemmeno mille abitanti, oggi siamo arrivati a 6-7mila anime cresciute intorno al boom di case, i negozi, l'ospedale, le attività commerciali, il cinema teatro Eden e l'emporio Max Cina, le banche e i locali con le insegne fluorescenti.

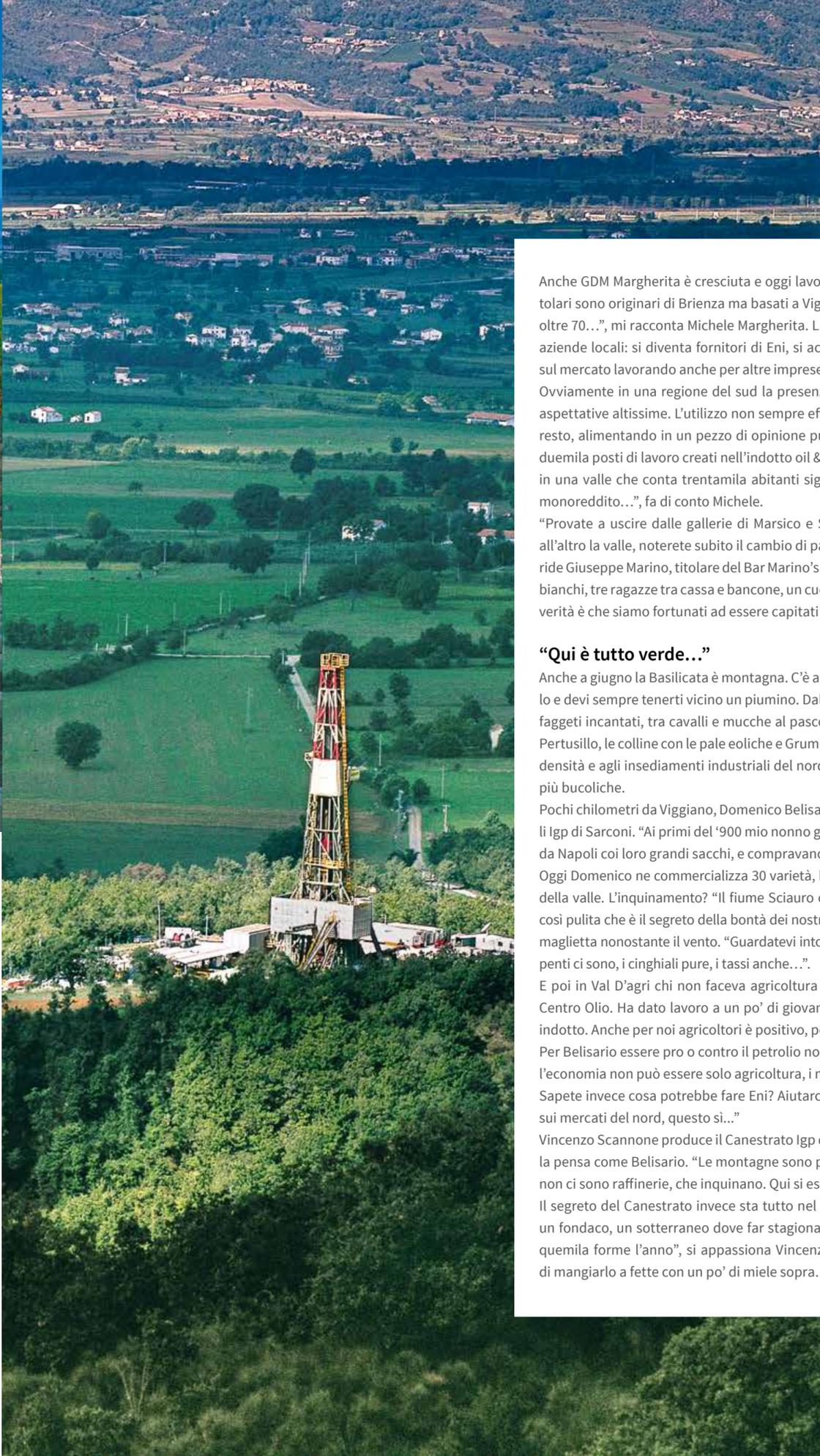
Maria Immacolata con il fratello Peppe sono originari di Sant'Arcangelo. "Appena diplomato mio fratello decide di mettersi al dettaglio, girando tra i paesi con un furgoncino. A Villa d'Agri viene accolto bene, la nostra frutta e verdura piace. Abbiamo iniziato con un piccolo negozio e poi ci siamo ingranditi, aprendo Peppe Market e dando lavoro a dieci persone...", racconta orgogliosa Maria. Prodotti locali come le fragole di Policoro o le ciliegie di Conversano per la gioia delle mogli di operai e tecnici che ogni mattina passano a prendere frutta e verdura fresca. "Abbiamo visto questo territorio crescere giorno per giorno grazie al distretto petrolifero, e noi con loro."

“Abbiamo visto questo territorio crescere giorno per giorno grazie al distretto petrolifero, e noi con loro”

Donato invece ha 32 anni ed è il capo degli istruttori della Palestra "Nuova Gimnika" di Tramutola. In Val d'Agri si è trasferito a 12, seguendo il papà che lavorava al Centro Olio. "All'inizio non c'era nulla", ricorda, "poi è stato un boom." A differenza di altri posti della Basilicata "qui esiste la possibilità di lavorare, bisogna però diversificare dall'unica fonte di guadagno, puntando su turismo e agricoltura innovativa." Un ragionamento più che mai attuale nelle settimane di fermo del Cova, quando in valle si sono visti i fantasmi di uno stop senza vere alternative economiche.

L'importanza dell'indotto

Tornando nei paraggi del Centro Olio tutto intorno ci sono cani per strada e la zona industriale di Viggiano. Elettra è un'azienda specializzata nell'installazione e manutenzione di apparecchi elettro-strumentali. "A metà anni '80, quando siamo nati, lavoravano mio padre e il suo socio, oggi siamo in 91, tutti locali...", mi spiega Antonio Rizzo. "Ormai facciamo gare pubbliche in tutta Italia perché lavorando con un grande gruppo come Eni abbiamo imparato a investire nella formazione e nei modelli organizzativi."



Anche GDM Margherita è cresciuta e oggi lavora in un moderno edificio verde a vetri. I titolari sono originari di Brienza ma basati a Viggiano dal 1997. "All'inizio eravamo 6-7, oggi oltre 70...", mi racconta Michele Margherita. La trafila è simile a quella di Elettra e di altre aziende locali: si diventa fornitori di Eni, si acquisiscono competenze e poi "ci si rivende sul mercato lavorando anche per altre imprese del settore come Total, a2a e Iren Energia." Ovviamente in una regione del sud la presenza di una multinazionale come Eni scatena aspettative altissime. L'utilizzo non sempre efficiente delle royalties petrolifere ha fatto il resto, alimentando in un pezzo di opinione pubblica delusione e risentimento. "Ma oltre duemila posti di lavoro creati nell'indotto oil & gas non sono poca cosa. E duemila addetti in una valle che conta trentamila abitanti significano duemila famiglie, molte di queste monoreddito...", fa di conto Michele.

"Provate a uscire dalle gallerie di Marsico e Sant'Arcangelo che delimitano da un capo all'altro la valle, noterete subito il cambio di paesaggio e di prospettive economiche", sorride Giuseppe Marino, titolare del Bar Marino's a due passi dal Centro Olio, pareti a mattoni bianchi, tre ragazze tra cassa e bancone, un cuoco in cucina e la sorella alla contabilità. "La verità è che siamo fortunati ad essere capitati a Viggiano, là fuori non c'è niente..."

“Qui è tutto verde...”

Anche a giugno la Basilicata è montagna. C'è aria ventosa, le nuvole corrono veloci nel cielo e devi sempre tenerti vicino un piumino. Dal Sacro Monte di Viggiano, tra campi da sci e faggeti incantati, tra cavalli e mucche al pascolo, si domina l'intera Val d'Agri fino al lago Pertusillo, le colline con le pale eoliche e Grumento appollaiata in lontananza. Abituati alla densità e agli insediamenti industriali del nord Italia, non potremmo sperare in immagini più bucoliche.

Pochi chilometri da Viggiano, Domenico Belisario coltiva e commercializza gli ottimi fagioli Igp di Sarconi. "Ai primi del '900 mio nonno già piantava fagioli, venivano i commercianti da Napoli coi loro grandi sacchi, e compravano."

Oggi Domenico ne commercializza 30 varietà, ha recuperato i semi tra gli anziani dei paesi della valle. L'inquinamento? "Il fiume Sciauro che scorre vicino ai miei campi ha un'acqua così pulita che è il segreto della bontà dei nostri fagioli..." si scaldano Domenico, temerario in maglietta nonostante il vento. "Guardatevi intorno: qui è tutto pulito, non senti odori, i serpenti ci sono, i cinghiali pure, i tassi anche..."

E poi in Val D'agri chi non faceva agricoltura cosa faceva? "Per fortuna che è arrivato il Centro Olio. Ha dato lavoro a un po' di giovani ed è stata l'occasione per far crescere un indotto. Anche per noi agricoltori è positivo, perché possiamo vendere i nostri prodotti." Per Belisario essere pro o contro il petrolio non ha molto senso. "Io sono pro economia. E l'economia non può essere solo agricoltura, i miei mezzi vanno con la nafta, mica a acqua. Sapete invece cosa potrebbe fare Eni? Aiutarci con un po' di pubblicità dei prodotti tipici sui mercati del nord, questo sì..."

Vincenzo Scannone produce il Canestrato Igp di Moliterno, il più antico pecorino d'Italia, e la pensa come Belisario. "Le montagne sono più verdi di prima anche perché in Val d'Agri non ci sono raffinerie, che inquinano. Qui si estrae il petrolio e lo si mette nelle pipeline."

Il segreto del Canestrato invece sta tutto nel fondaco. "Tutte le case di Moliterno hanno un fondaco, un sotterraneo dove far stagionare il formaggio. Se ne producono circa cinquemila forme l'anno", si appassiona Vincenzo. Quanto alle ricette, "il modo migliore è di mangiarlo a fette con un po' di miele sopra. Oppure arrostito sulla brace." Una delizia.

La rete di monitoraggio ambientale

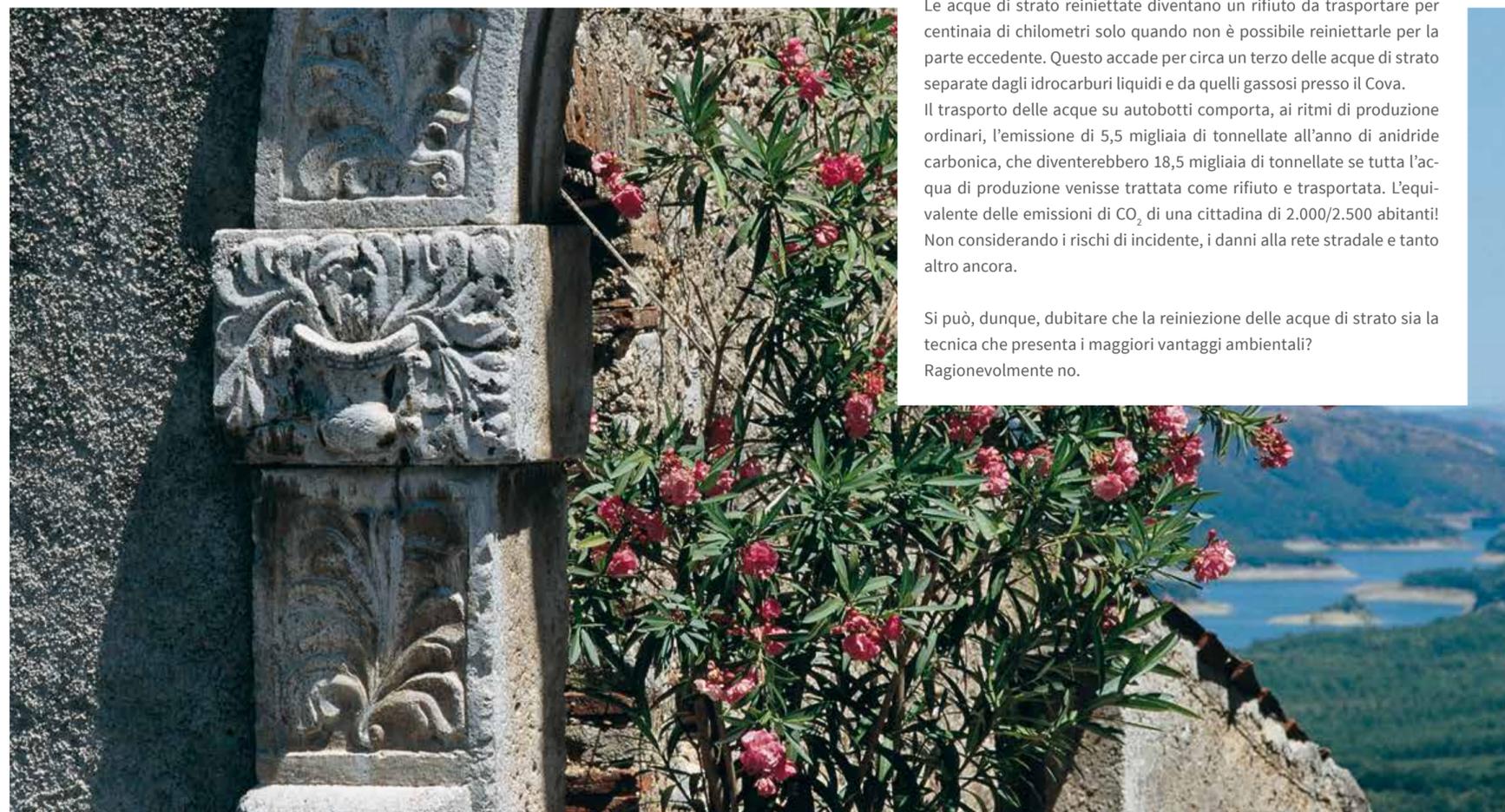
APPROFONDIMENTO/1

Ottocento punti di campionamento e monitoraggio in un'area di 100 km². Parliamo della **rete di monitoraggio ambientale della Val d'Agri**, una delle reti di monitoraggio più complete, capillari e articolate del mondo, alla cui realizzazione hanno collaborato e collaborano l'Università di Basilicata, l'Università di Siena, l'Università di Bologna e il Politecnico di Milano.

Le 8 stazioni **multiparametriche** analizzano in continuo le concentrazioni in aria di decine di parametri chimici e misurano i valori di grandezze fisiche come la temperatura, la pressione, la velocità e la direzione dei venti, le radiazioni. Le 6 stazioni di **monitoraggio dell'aria** sono dotate di analizzatori e sensori che permettono di misurare fino a 18 sostanze e miscele inquinanti. Altre 4 centraline per le **emissioni acustiche** monitorano in continuo i livelli di pressione sonora nei pressi dei centri abitati di Viggiano e Grumento Nova, oltre alle zone in corrispondenza di recettori sensibili, e le 15 stazioni di rilevamento della **microsismicità** coprono un'area di circa 1.600 Km². Un progetto innovativo e sperimentale è rappresentato dagli **8 nasi elettronici**, che permettono di rilevare gli odori attribuibili al Centro Olio o ad altre fonti, identificandone la sorgente. Infine, la rete di monitoraggio degli **ecosistemi** e il **biomonitoraggio** hanno permesso di censire 535 specie vegetali e di determinare un quadro faunistico di elevato valore.

Al funzionamento e al mantenimento in stato di efficienza della rete di monitoraggio, alla validazione dei risultati e alla loro diffusione lavorano con competenza e professionalità tecnici, ricercatori e professionisti degli organismi di controllo pubblici, di Eni e di società specializzate.

Si tratta di un impegno continuo e costante, per garantire a noi stessi e alla comunità il rispetto del nostro territorio, il controllo costante dello stato di qualità dell'ambiente e l'adozione preventiva di ogni misura utile per mitigare ulteriormente qualsiasi potenziale impatto.



I vantaggi ambientali della reiniezione delle acque

APPROFONDIMENTO/2

Quella della reiniezione delle acque di strato nelle unità geologiche profonde è la storia di una tecnica vantaggiosa per l'ambiente e migliorativa per le attività di estrazione di idrocarburi. Innanzitutto, proviamo a capire insieme cosa sono le "acque di strato". Sono acque ad alto contenuto di sali, estratte insieme al gas e agli idrocarburi liquidi in misura variabile in funzione dell'età e del tipo di giacimento.

Nel caso del giacimento Val d'Agri, ad esempio, per ogni 10 litri di greggio estratto circa 2 litri e mezzo sono di acqua.

Una volta estratto il greggio, le acque vengono separate dal gas e dal petrolio e per tre quarti della loro quantità reiniettate in pozzi non più produttivi, come avvenuto per il pozzo Costa Molina 2, situato nel territorio del Comune di Montemurro.

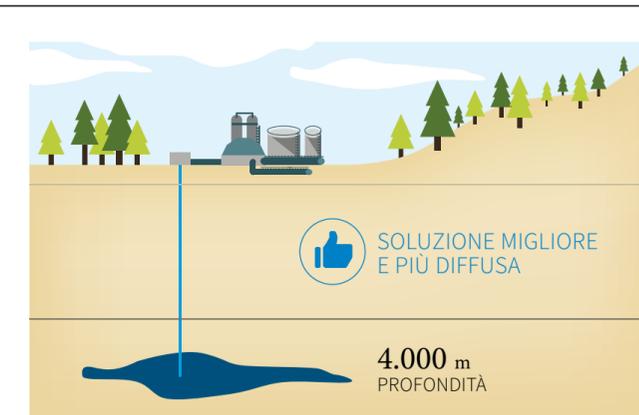
Senza nessuna materiale possibilità di contaminazione delle falde acquifere, come tutti gli studi scientifici e le indagini indipendenti dimostrano.

Reiniettati per finire dove? Semplice! Nello stesso giacimento profondo nel quale quelle acque insieme agli idrocarburi liquidi e gassosi hanno vissuto per milioni di anni a contatto con le stesse rocce e senza nessun possibile aumento della pressione del giacimento.

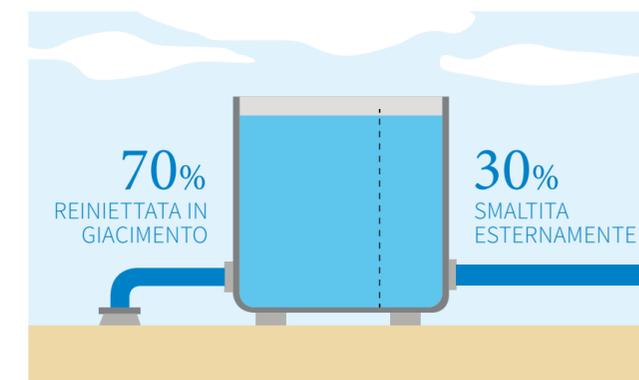
Le acque di strato reiniettate diventano un rifiuto da trasportare per centinaia di chilometri solo quando non è possibile reiniettarle per la parte eccedente. Questo accade per circa un terzo delle acque di strato separate dagli idrocarburi liquidi e da quelli gassosi presso il Cova.

Il trasporto delle acque su autobotti comporta, ai ritmi di produzione ordinari, l'emissione di 5,5 migliaia di tonnellate all'anno di anidride carbonica, che diventerebbero 18,5 migliaia di tonnellate se tutta l'acqua di produzione venisse trattata come rifiuto e trasportata. L'equivalente delle emissioni di CO₂ di una cittadina di 2.000/2.500 abitanti! Non considerando i rischi di incidente, i danni alla rete stradale e tanto altro ancora.

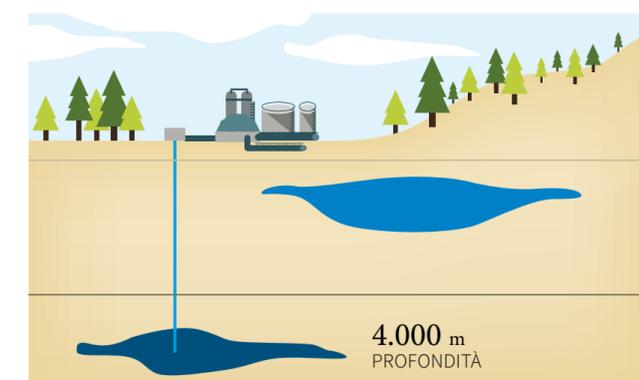
Si può, dunque, dubitare che la reiniezione delle acque di strato sia la tecnica che presenta i maggiori vantaggi ambientali? Ragionevolmente no.



La reiniezione dell'acqua avviene tramite il pozzo Costa Molina 2 in modo che l'acqua fossile torni a 4.000 m di profondità da dove è stata estratta. È questa la soluzione più sicura e meno impattante da un punto di vista ambientale che viene infatti applicata nel 90% degli impianti a terra nel mondo.



L'acqua del Cova viene per il 70% reiniettata e per il 30% smaltita in strutture esterne.



L'attività di reiniezione delle acque avviene in unità geologica profonda, eseguita mediante un sistema chiuso, senza interferenze con processi esterni.

Ciò garantisce che non ci sia nessuna influenza del processo sul ciclo delle acque utilizzabili per l'attività umana (la profondità della falda acquifera destinata ad uso potabile può risultare al massimo 500-1.000 metri).

Il matrimonio virtuoso tra industria e agricoltura

Spesso, nel nostro paese, si incolpa l'attività mineraria per il cattivo andamento di altri settori economici, in primis l'agricoltura. Ma è davvero così?

Più volte studi scientifici e associazioni di categoria hanno dimostrato che la coesistenza tra agricoltura e attività estrattive non solo è possibile in astratto, ma è una realtà consolidata.

Il modello agricolo italiano ha conquistato a livelli internazionali primati in qualità, tipicità e salubrità delle produzioni. Non solo: si classifica tra i primi posti anche per la ricchezza prodotta per unità di superficie, che corrisponde quasi al doppio di quella di Germania, Francia e Spagna e al triplo di quella inglese¹.

Inoltre, l'Italia è il paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari iscritti al Registro europeo delle denominazioni di origine controllata e delle indicazioni geografiche protette: ad oggi, tra i prodotti nazionali si contano 280 prodotti DOP e IGP e 523 vini DOC, DOCG e IGT.

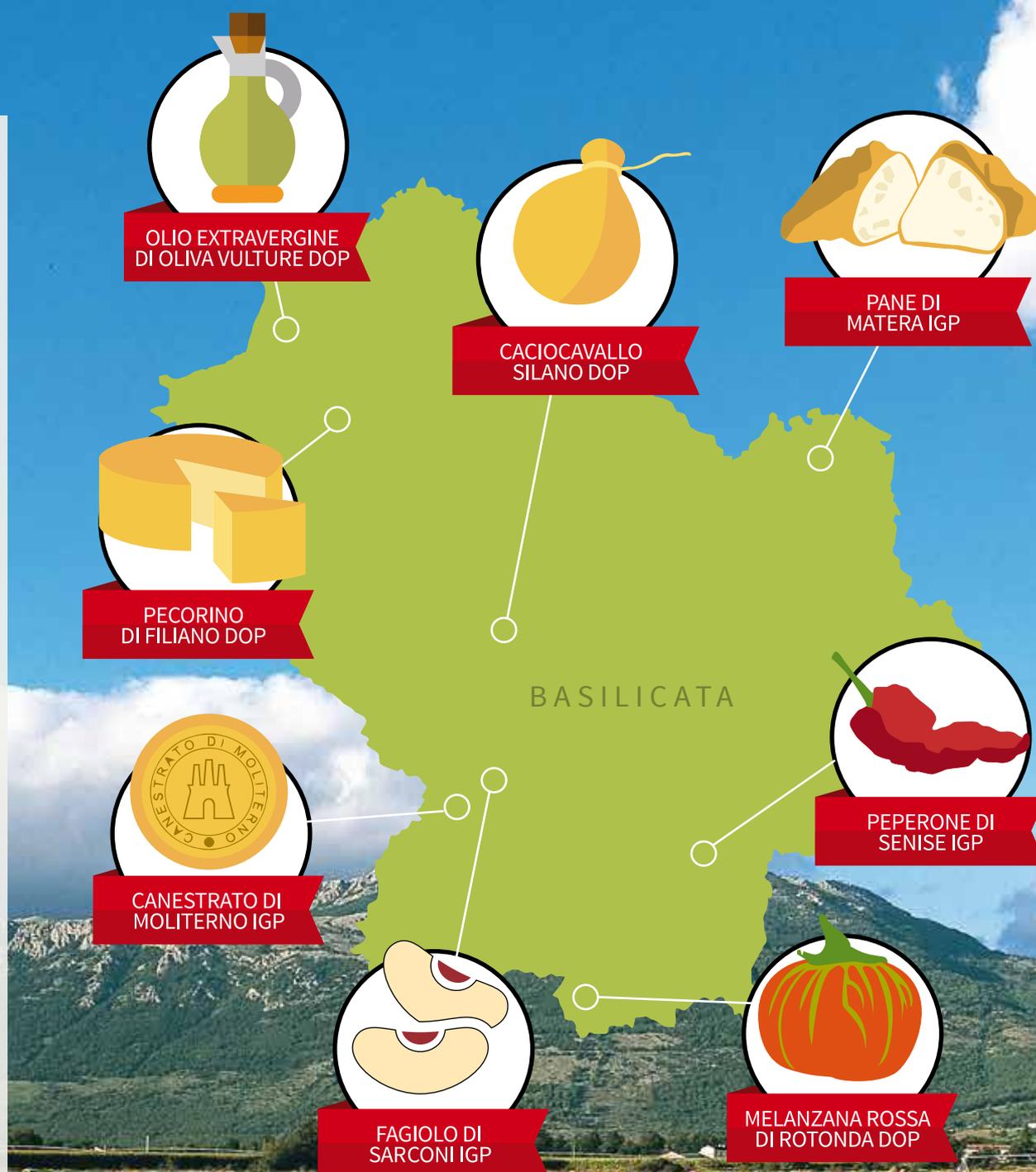
L'analisi dei fattori strutturali che caratterizzano il comparto agricolo della Val d'Agri ha rivelato che qui la presenza di imprese agricole è più solida rispetto al resto della Regione. Un dato positivo, soprattutto se considerato anche in relazione alle dimensioni delle imprese agricole, che a Viggiano, cuore delle attività estrattive, raddoppiano rispetto alla media nazionale².

Ma non è tutto. La Basilicata conta 9 prodotti DOP e IGP, 6 di questi riconosciuti dopo il 2007. Un ulteriore riconoscimento è stato conferito nel 2010 al Canestrato di Moliterno, un gustoso formaggio ovo-caprino famoso a livello internazionale.

Basta spostarsi di qualche centinaio di chilometri per avere un'ulteriore conferma di questo positivo legame tra agricoltura e attività mineraria. Il 28% dei riconoscimenti provinciali di prodotti DOP e IGP si colloca in Emilia Romagna e in Lombardia, zone in cui da decenni si svolgono attività estrattive senza rivelarsi un ostacolo al pieno sviluppo agro-alimentare e all'elevata qualità dei prodotti.

¹ Fonte Coldiretti

² Studio RIE per Assomineraria



eniday Val d'Agri
Mensile
Anno 1 - n° 1
Settembre 2016
Autorizzazione del Tribunale di
Roma n° 142/16 del 11/07/2016

Direttore responsabile:
Marco Bardazzi
Redazione:
Piazza Ezio Vanoni 1 - 20097
San Donato Milanese Milanese (MI)

Impaginazione:
Korus Srl - Roma
Stampa:
Dibuono Edizioni
Via P.F. Campanile 67 - 85050
Villa D'Agri di Marsicovetere (PZ)

Editore Eni SpA
Piazzale Enrico Mattei, 1
00144 Roma
www.eni.com