

# Quanto inquinano i forni a legna ? Progetto Città Metropolitana Milano

La Città Metropolitana di Milano ha avviato un progetto per definire una best practice.

Poco più di un anno fa destò molto scalpore l'ordinanza del **Sindaco di San Vitaliano**, piccolo centro della provincia di Napoli, che vietò ai ristoranti di cucinare le pizze nei forni a legna, in quanto inquinanti.

Nel Comune campano, infatti, si registravano livelli di polveri sottili superiori a quelli di Milano.

Questi forni prevedono la combustione di una biomassa solida come la legna. Per definire una best practice nell'uso dei forni a legna delle pizzerie, la **Città Metropolitana di Milano**

ha dato avvio a un progetto sperimentale, che prevede la collaborazione di **Confcommercio**, **Anfus**

(Associazione nazionale fumisti e spazzacamini), **Assocosma**

(Associazione nazionale costruttori di stufe, fumisti e spazzacamini ed **ENEA**

(Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile). Nell'ambito del Tavolo emissioni, così come in quello del Tavolo regionale di coordinamento in materia, è parso evidente come l'argomento sia prioritario anche in quest'area geografica. I comuni coinvolti nel progetto sperimentale sono

*Bollate, Cassano d'Adda, Cusano Milanino, Rozzano, San Donato Milanese, Arluno, Nerviano e Pero.*

Le pizzerie con forno a legna sono molto diffuse nel territorio metropolitano. Si stima che nella sola Milano siano circa 1600, numero che sale a 2800 se si considera anche la provincia. Attualmente, la normativa non prevede specifici controlli né particolari formalità per l'installazione di un forno a legna. I riferimenti legislativi sono infatti contenuti nel D.Lgs. n. 152/2006 (Testo Unico Ambiente - TUA) - Parte V e suoi allegati, che correla la qualità delle emissioni con la quantità di farina usata, facendo distinzione tra "emissioni a ridotto inquinamento atmosferico" (con uso di farina non superiore a 1500 kg/g - art. 272, comma 2), per cui è richiesta la procedura di autorizzazione in via generale o semplificata, ed "emissioni poco significative" (con un utilizzo globale quotidiano di farina non superiore a 300 kg/g - art. 272, comma 1), per le quali non è necessaria alcuna autorizzazione.

Il progetto della Città Metropolitana di Milano prevede innanzitutto un censimento degli impianti anche tramite gli uffici *Autorizzazioni Commerciali Comunali*

(SUAP) come raccolta dati da autocertificazioni, così da individuare gli effettivi punti di emissione alimentati a legna (pizzerie) e invitarli a partecipare al progetto su base volontaria. A seguito del censimento, le proposte per la best practice si ipotizzano con quattro interventi.

1) La certificazione del sistema fumario (la dichiarazione di conformità per impianti di scarico di fumi di ogni genere è un adempimento previsto del DM 37/08). Un corretto dimensionamento del sistema fumario permetterebbe agli esercenti di non avere sollevamento di ceneri dal focolare, che possono depositarsi sulla pizza, e di non avere una combustione troppo veloce della legna e, di conseguenza, un consumo eccessivo.

2) La certificazione dell'effettiva manutenzione periodica del sistema fumario. Una manutenzione a regola d'arte e una buona pulizia dell'impianto permetterebbe la riduzione delle emissioni di fuliggine, il non ritorno della fuliggine al focolare e la diminuzione del numero di incendi di fuliggine nei camini.

3) La valutazione della presenza di abbattitori di fumi. Grazie all'azione di filtraggio delle polveri sottili nei fumi, questi strumenti consentirebbero di ridurre le emissioni nell'atmosfera. Esistono già aziende specializzate nella produzione di abbattitori di fumi da pizzerie.

4) L'individuazione di un eventuale marchio di qualità delle pizzerie coinvolte nel progetto. Questo marchio è già stato proposto da alcune case produttrici, con una decalcomania da mettere in bella mostra sulla vetrina dell'esercizio commerciale.

L'ultima fase del progetto prevede la valutazione dell'effettiva efficacia degli abbattitori dei fumi.