

Combustione della legna.

La combustione della legna determina, oltre che un contributo non trascurabile all'inquinamento atmosferico, disagi al vicinato negli aggregati urbani. Una decina di anni fa, gli abitanti di un condominio di Bologna si rivolsero all'Ufficio Igiene lamentando la ricaduta sulle loro terrazze, sui davanzali e nel cortile interno di grossi frustoli nerastri di materiale incombusto il quale, in tutte le stagioni, era anche causa di insudiciamento della biancheria stesa all'esterno e di disagio olfattivo. Le indagini portarono a individuare, quale sorgente degli inquinanti, una pizzeria ubicata nello stesso stabile, la quale aveva da poco sostituito il forno a gas con un forno a legna. Negli anni successivi le lamentele sono insorte in tutta la città, in relazione non solo alla diffusione dei forni a legna delle pizzerie, ma anche all'incenerimento di rifiuti soprattutto legnosi in vari laboratori artigianali. Nei diversi casi giunti all'osservazione dell' Ufficio Igiene, furono riscontrate irregolarità di vario genere : uso di legna non sufficientemente stagionata e con umidità superiore al 20 %, combustione insufficiente per carenza di areazione dei locali che ospitavano i forni o i focolari, inosservanza delle norme tecniche relative alle canne fumarie e alla collocazione dei comignoli sui tetti, mancata pulizia e manutenzione dei condotti dei fumi. Non sono mancate situazioni critiche, anche in presenza di tutti i requisiti normativi, evidentemente per il tipo di combustibile usato e la mancanza generalizzata di impianti di abbattimento. Si ebbe ragione di ritenere possibile la presenza nei fumi di particolari sostanze tossiche e cancerogene (formaldeide), oltre a quelle proprie degli incombusti, allorché la legna bruciata derivava dalla lavorazione o demolizione di mobili, solitamente trattati con tali composti quali disinfestanti. A seguito di tutto questo, il vigente Regolamento comunale d'igiene, adottato nel 2002 (Allegato G., Requisiti impiantistici e controllo dei inquinanti), ha prescritto che gli impianti di cottura degli alimenti, nei laboratori artigianali alimentari e negli esercizi di vendita e di somministrazione alimenti, allorché utilizzano combustibili solidi devono garantire, anche tramite adeguati impianti di abbattimento, una concentrazione di materiale particolato all'emissione non superiore a 50 milligrammi/metro cubo; ai fini del controllo, è pure prescritto che i camini devono essere dotati di una presa di misura dei fumi. Per analogia, le stesse prescrizioni possono essere applicate ai fumi prodotti dai laboratori di falegnameria e da tutti quelli che bruciano rifiuti legnosi. Le segnalazioni dei cittadini, all'AUSL e ARPA, debbono dare luogo a controlli non solo sull'osservanza dei requisiti normativi degli impianti, ma comunque dei fumi in tutti i casi in cui il combustibile usato è costituito da legna, anche in presenza dei requisiti impiantistici.

Antonio Faggioli.