

Economia

12 Febbraio 2026

Gli oli vegetali esausti Chef Express e Roadhouse alimentano la mobilità sostenibile

Grazie alla partnership con il Gruppo Hera, ne hanno recuperato complessivamente 118 tonnellate



12 Febbraio 2026

Sono 720 i kg di oli vegetali esausti (OVE) provenienti dalle cucine degli Chef Express e Roadhouse ravennati che nel 2025 sono stati trasformati in biocarburante grazie alla collaborazione fra Gruppo Hera e Chef Express, controllata del Gruppo Cremonini e proprietaria di quei marchi di ristorazione.

L'attività di raccolta ha interessato 2 ristoranti: il Roadhouse presso Mirabilandia e lo Chef Express presso l'area di servizio A14 Santerno Ovest.

Un progetto nazionale che contribuisce alla transizione ecologica dei trasporti

Gli oli raccolti a Ravenna, si sono uniti a quelli raccolti in tutta Italia, nell'ambito di un progetto di respiro nazionale, che ha visto recuperare nel 2025 ben 118 tonnellate di OVE nei 184 punti ristoro Chef Express e degli altri marchi gestiti dal leader della ristorazione in viaggio: Roadhouse, Calavera e Wagamama e Billy Tacos.

Si tratta di un importante contributo alla transizione ecologica dei trasporti, uno dei settori dove è più complessa la sfida della decarbonizzazione. Il biocarburante ricavato dagli OVE complessivamente raccolti nel 2025, ha, infatti, consentito una mancata emissione, lungo l'intera filiera, di 334 ton. equivalenti di CO₂ rispetto alla medesima produzione da fonti fossili: un contributo alla qualità dell'aria pari a circa 3.346 alberi a medio fusto. Complessivamente, dal 2022, anno di partenza del progetto, sono state valorizzate ben 485 tonnellate di oli.

Un processo certificato

Il processo inizia con separazione e stoccaggio degli oli di scarto nelle cucine di ogni ristorante da parte di personale appositamente formato da Chef Express.

Questi scarti (ad esempio, gli oli di frittura) sono poi prelevati da Hera direttamente nei ristoranti e sottoposti

a un pretrattamento secondo i rigidi parametri di qualità della Multiutility, che consente poi l'ingresso nelle bioraffinerie, dove avviene la trasformazione in biocarburante per le stazioni di rifornimento. Hera, inoltre, cura trasparenza e tracciabilità dell'intero percorso, certificato da un istituto indipendente secondo lo standard AFNOR XP X30-901, il principale riferimento internazionale per l'implementazione di un sistema di gestione per progetti in ambito economia circolare.

Renato: "Un'attività che migliora autonomia energetica e sostenibilità dei trasporti"

"Il progetto, pienamente coerente con l'impegno sulla decarbonizzazione previsto dal piano industriale del Gruppo Hera, parte da un presupposto rilevante: in Italia circa il 38% degli oli vegetali esausti, pari a oltre 100 mila tonnellate, viene generato da industria alimentare, ristorazione e artigianato", spiega Giulio Renato, Direttore Centrale Servizi Ambientali e Flotte Hera (*a sinistra nella foto*). "Attività come questa permettono quindi di valorizzare un potenziale ancora in gran parte inespresso, contribuendo a rafforzare l'autonomia energetica e la sostenibilità dei trasporti nel nostro Paese".

Castellano: "Con Hera collaborazione più vasta per migliorare le performances ambientali"

"Per Chef Express l'impegno per migliorare le performances ambientali rientra nell'idea stessa di qualità e sicurezza che vogliamo offrire ai clienti", afferma Sergio Castellano, Chief Quality & ESG Officer di Chef Express (*a destra nella foto*). "E' per questo che il recupero degli oli vegetali esausti, si inserisce nel quadro di una più ampia collaborazione del Gruppo Cremonini con il Gruppo Hera sull'economia circolare, che prevede, fra le altre cose, anche il recupero delle eccedenze alimentari e la produzione, dagli scarti organici, di biometano utilizzato per i trasporti pubblici".

□

© copyright la Cronaca di Ravenna