

14 IL TEMPO
venerdì
8 giugno
2018

Roma

Sicurezza e bollette alte, caldaie a rischio

La denuncia

Controlli fermi dal 2015. Aggiudicazione del bando in ritardo
Cna Impianti Roma: necessario il riavvio del servizio di manutenzione

Damiana Verucci

■ Caldaie a rischio sicurezza e bollette più alte per i cittadini romani. Nella Capitale la società che dovrebbe verificare, a campione, la sicurezza degli impianti termici presenti nelle case manca da gennaio 2015, quando è scaduto il precedente affidamento e non si è più proceduto all'individuazione del nuovo. O meglio, il bando per colmare questo vuoto è stato pubblicato a dicembre 2016, ma la

quadrate la dimensione del fenomeno basta considerare che a Roma il totale degli impianti centralizzati risulta essere di circa 26.200, pari a 8.506 MW, mentre gli impianti termici "autonomi" censiti sul territorio romano ammontano a circa 632 mila con una potenza installata stimata di circa 6 mila MW.

La normativa impone il controllo e la manutenzione di questi impianti sia per contenere il consumo di energia sia per ridurre l'inquinamento ambientale (di cui tanto si parla quando si tratta, ad esempio, di targhe antiepisio) e aumentare la sicurezza. Ed è noto ormai che gli impianti di riscaldamento rappresentano una delle maggiori fonti di inquinamento ambientale oltre al fatto che il loro cattivo funzionamento può comportare un notevole dispendio energetico ed economico. Quindi?

«Questo ritardo nell'aggiudicazione sta generando parecchie incertezze sul

territorio - spiega Claudio De Angelis, Presidente Cna Impianti Roma - dove registriamo una mancata applicazione della disciplina sull'esercizio, la manutenzione, il controllo e l'ispezione degli impianti termici. Ribadiamo la nostra convinzione che si debba procedere nei tempi più stretti possibili al riavvio del servizio e al rispetto della normativa, come avviene nelle altre città».

Secondo Cna «non si può sottovalutare il fatto che una caldaia inefficiente non solo garantisce il risparmio energetico, ma anche la sicurezza domestica. Una manutenzione regolare è sinonimo di un elevato livello di sicurezza, in particolare contro i rischi di asfissia, esplosione, incendio per l'utente e i suoi vicini».

Ma c'è anche un discorso di costi in bolletta che non va certo sottovalutato, specie in tempi di crisi. Il controllo della caldaia consente, infatti, di mantenere il valore del rendimento al di sopra del limite stabilito

per legge che varia a seconda dell'anno di installazione, della potenza e delle caratteristiche dell'impianto. Quanto maggiore è il rendimento tanto maggiore è il risparmio di combustibile.

Un esempio? Se la caldaia ha un valore del rendimento di combustione pari a 85 vuol dire che di 100 euro spesi solo 85 euro servono per riscaldare l'abitazione, mentre 15 euro vengono sprecati per la scarsa efficienza. Moltiplicato per le migliaia di caldaie in atti-

Piazza Ragusa



Un alveare sulla moto

■ Erano stati chiamati dai cittadini che avevano notato un alveare che avvolgeva lo specchio di un motociclo, sotto i portici di Piazza Ragusa. Gli agenti della Polizia Locale, Gruppo Tuscolano, ex Ap-

pio, col supporto dei volontari inviati dalla Protezione Civile, sono riusciti a mettere in salvo le api e liberare il mezzo. Le api saranno impiegate per la produzione di miele, protette in un habitat a loro più consona.

Inquinamento Il cattivo funzionamento comporta dispendio energetico

Commissione aggiudicatrice non ha ancora concluso l'esame delle offerte e non è arrivata neanche all'attribuzione provvisoria della concessione. L'allarme arriva dalla Cna di Roma che parla di un rischio concreto per la salute dei cittadini in quanto le caldaie installate, da ormai tre anni, mancano del bollino che certifica l'avvenuto controllo sul corretto funzionamento. Per in-

I numeri Gli impianti autonomi censiti a Roma sono 632 mila

vo si tratta di un bel gruzzoletto gettato al vento.

«Fare regolarmente i controlli - continuano dalla Cna - permette di risparmiare sulle spese di riscaldamento e aumenta la durata dell'impianto. Una combustione più efficiente riduce l'emissione di sostanze inquinanti in atmosfera e concorre a migliorare la qualità dell'ambiente in cui viviamo».



Food & Drink



Realizzato da Edipress

Officina
BURGER 'N' BEER
ROMA
Burgers Gourmet ★ Birra Artigianale
www.officinaburger.it

OFFICINA BURGER 'N' BEER
Ormai dal 2014 in zona Pignone, in Via Frenetina 178 A/B/C, Andrea Marino ha aperto un hamburgeria considerata fra le migliori di Roma dove, oltre a disporre ottimi hamburger gourmet, si possono bere birra artigianali di qualità. L'Officina Burger 'n' Beer si è imposta fin da subito e oggi è un punto di ritrovo per artisti e musicisti che vogliono mangiare qualcosa di diverso rispetto ai classici ristoranti romani. Il segreto del successo di questo locale sta nella filosofia che prevede artigianalità e cucina espresa, utilizzando materie di prima qualità, come la carne con tagli di manzo italo-americano stato brado, venduto a zero e il pane proveniente da uno dei migliori panifici romani a base di farine naturali.

QUANTO BASTA
A Roma Sud, in Via Padre Maccarini 183-185, troviamo Quanto Basta Slow Restaurant. Paolo Galotta, chef e supervisore del ristorante, ha un'esperienza di oltre 30 anni nel settore, durante i quali ha conseguito numerosi successi a una stella Michelin. Attraverso la sua cucina e anche grazie a questo e alla riconoscimenti, sa regolare emozioni abbondando il gusto e l'attenzione per la salute. al Quanto Basta inizia un viaggio metafisico nel gusto, un'esperienza sensoriale che conduce i commensali ad assaporare piatti particolari, a ricordare e far scaturire emozioni che preludono a Uniforte. È anche possibile scegliere menù degustativi, inoltre, in caso di festività ed eventi, il ristorante offre servizio di catering e banqueting.

QUANTO BASTA
Banqueting & Catering - Buffet multi-cucine
Cene di gala in giardino d'inverno
Ristorante Quanto Basta Catering Roma
Via Padre Maccarini 183-185, 00125 Roma - 349 785 0827
www.quantobastaroma.it

I BUTTERI
PIZZA GRIGLIA & CO.
Roma - P.zza Regina Margherita 28/29
tel. 069548130 www.ibutteri.it
ristorante@butteri@gmail.com

I BUTTERI
Da anni I Butteri è un'avvata franchise a livello nazionale e a Roma il ristorante in Piazza Regina Margherita 28/29, ai Parioli è il punto di riferimento per chi ama la carne. La scelta del pezzo e del taglio è particolarmente ampia: la Fiorentina, il Filetto, l'Entrecôte e la gloriosa Buttura, bistacca di controllofiletto di carne chianina proveniente dai migliori allevamenti dell'Italia centrale, autentica specialità del ristorante I Butteri. Dal resto, i butteri sono la versione romana del cowboy. Un nome perfetto per chi fa della cucina toscana la propria "mission". Le talle sono in stile country e offrono un ambiente accogliente e spigoloso dove poter mangiare in allegria tra i gustosi piatti. Nel menu, pezzi per tutti i gusti, preparati a salaparuta (fata) che alla romana (pasta).

ITI SUSHI
Sito in Via Monte Bianco 120, Iti Sushi rappresenta il punto di riferimento per gli amanti del sushi nel quartiere Montesecco. «Non c'è amore più sincero dell'amore per il sushi», questo motto rappresenta il cavallo di battaglia del locale, che propone, oltre ad una vasta selezione di piatti filiali della tradizione culinaria giapponese, un'ampia offerta di piatti fusion, coraggiosamente rivisitati, risultato di una ricerca elaborata frutto della passione e della dedizione degli chef. Iti Sushi è aperto tutti i giorni dalle 11 alle 15 a pranzo e dalle 18 a mezzanotte per quanto riguarda la cena. Iti Sushi inoltre vi invita ad assaggiare le proprie specialità approfittando del menù All You Can Eat di 15,90 a pranzo e 21,90 a cena.

ITI SUSHI
NON C'È AMORE PIÙ SINCERO dell'amore per il SUSHI
Via Monte Bianco 120 - 00141 Roma
iti@sushistorante@gmail.com - Tel: 06.8171573
Siamo aperti tutti i giorni! Pranzo: 11.00-15.00 - Cena: 18.00-00.00
www.iti-sushi.com