

# **COMUNE DI CASTIGLIONE COSENTINO**

## Provincia Di Cosenza



**Raccolta Differenziata porta a porta oli vegetali esausti**

### **SI AVVISA LA CITTADINANZA**

Che giorno 17 dicembre c.a. verrà effettuata la Raccolta porta a porta degli oli vegetali esausti, pertanto entro le ore 8.00 esporre il contenitore secondo quanto previsto dall'allegato Vademecum.-

Castiglione Cosentino lì, 07 dicembre 2020

IL RESP.LE DEL SERVIZIO

Geom. F.sco Saverio Smeriglio

IL SINDACO

On.le Salvatore Magarò

# **VADEMECUM**

## **Perché smaltire correttamente gli oli esausti?**

L'olio alimentare usato costituisce una seria minaccia per l'ambiente, in quanto è fonte d'inquinamento, e occorre che sia smaltito correttamente, infatti:

- se smaltito erroneamente nel terreno, arreca danni alla vegetazione, in quanto ostacola la flora circa l'assunzione delle sostanze nutritive e, rientrando nella catena alimentare, provoca gravi danni per la nostra salute e quella degli animali. Inoltre, impedisce l'ossigenazione delle falde acquifere, rendendo l'acqua non potabile;
- se smaltito erroneamente attraverso le reti fognarie, può arrecare seri danni al funzionamento dei depuratori, dalle gravi conseguenze economiche, e con conseguenze nefaste per il mare e l'ambiente circostante.

Si pensi per un attimo ai danni che provoca il semplice e quotidiano gesto di sversare nel lavandino di casa i resti dell'olio usato per la frittura. Gli oli e i grassi di frittura buttati nel lavandino non solo danneggiano le tubature domestiche ma, finendo nelle falde acquifere, formano una pellicola al di sotto della quale niente può rimanere in vita, in quanto limita l'ossigenazione e rende non potabile milioni di litri d'acqua. A titolo d'esempio si pensi che per 1 kg di olio versato, si viene a formare una pellicola grande quanto un campo di calcio, per la quale occorre attuare una bonifica di alcune migliaia di metri quadri!

## **Quale olio esausto raccogliere ?**

La raccolta riguarda solo olio per uso alimentare:

- l'olio usato in cucina per friggere;
- l'olio di conservazione dei cibi in scatola;
- altri residui di oli alimentari.

## **Come raccogliere l'olio esausto ?**

Le operazioni necessarie per poter raccogliere l'olio esausto sono:

1. Se caldo, lasciarlo raffreddare.
2. Versare l'olio vegetale esausto in un qualsiasi contenitore di plastica (ad esempio bottiglie, bidoncini, ecc.).
3. Esporre il contenitore a piè di porta nel giorno e negli orari previsti dall'Ente

## **Cosa si può ottenere dal recupero degli oli esausti ?**

L'olio alimentare esausto, una volta smaltito correttamente e dopo un processo di rigenerazione, diventa sostanza grezza ed è riciclabile come base per svariati prodotti, ad esempio:

- olio lubrificante minerale per la produzione di asfalti e bitumi;
- combustibili per centrali di energie alternative e rinnovabili;
- biodiesel per trazione, carburante altamente biodegradabile;
- industrie conciarie;
- altri utilizzi.

Tutto ciò rappresenta un beneficio non indifferente per il nostro ambiente.