

S. o. s., non friggere la terra!



L'olio da cucina nelle fognature inquina, costa e spreca energia. Impegnamoci tutti, raccogliamo a parte e portiamolo nelle oasi ecologiche

Questa settimana abbiamo deciso di dedicare il nostro spazio verde agli oli vegetali esausti, per tentare di scuotere almeno un po' la nostra coscienza di cittadini. Sempre secondo la filosofia delle gocce che, assieme, possono diventare mare e dell'impegno dei piccoli, importanti gesti che ci chiama tutti, singolarmente, a raccolta.

Quando in cucina, a fine pasto, versiamo con grande *nonchalance* l'olio che abbiamo utilizzato per friggere o quello avanzato dall'insalata, dal tonno in scatola o dai barattoli delle conserve, sappiamo davvero cosa stiamo facendo? Non credo, perché se ne avessimo piena e reale consapevolezza, metteremmo da parte la pigrizia e mostreremmo tutta maggiore attenzione.

L'olio vegetale esausto ? che è principalmente residuo dell'olio di cottura alimentare ? infatti, ha modificato la sua struttura polimerica, ossidandosi e assorbendo le sostanze inquinanti della carbonizzazione. Per questo va usato una volta sola e per questo non deve essere disperso nell'ambiente, dove causa inquinamento e costi di depurazione molto alti. Niente di astratto: si stima che a livello nazionale siano 280mila le tonnellate/anno di oli esausti finiti in fognatura, con un costo per il Paese che arriva a 126 milioni di euro. Per trattare 1 kg di olio finito nelle fognature si impiegano all'incirca 3 kw/h di energia, con una spesa che si aggira sui 50 centesimi di euro.

L'olio esausto non è biodegradabile, se finisce in acqua crea strati impenetrabili dai raggi solari, esiziali per l'ambiente al punto da rendere l'acqua non potabile. Si può, però, riciclare: da 100 kg se ne recuperano 68, che possono diventare lubrificante vegetale, biocarburante o glicerina per saponi.

A trasformarlo donandogli una seconda vita ci pensano ditte specializzate, ma noi cittadini abbiamo la facoltà (e il dovere) di fare la nostra parte. Costa solo un piccolo impegno e garantisce il risultato: dobbiamo raccogliere l'olio a parte (dopo averlo fatto raffreddare, se caldo) e portarlo periodicamente nelle oasi ecologiche che ormai (quasi) tutti i comuni mettono a disposizione. Ecco, nelle pagine locali di Today, li abbiamo censiti per voi, sperando di aver fatto un servizio utile e soprattutto di aver tolto un alibi a tutti noi. Ora non vale più dire, non lo sapevo.

Per sapere dove puoi consegnare nel punto più vicino a te i tuoi "olii in eccesso" perché vengano riciclati, guarda la mappa. Inoltre, oltre ai centri di raccolta indicati qui sotto, a Firenze esiste l'ecofurgone, un mezzo attrezzato utilizzato per avvicinare i punti di raccolta alle esigenze e alle abitudini dei cittadini. Staziona presso numerosi mercati settimanali e/o rionali secondo precise fasce orarie ed è presidiato da un addetto incaricato del ritiro.

Per sapere dove puoi consegnare nel punto più vicino a te i tuoi "olii in eccesso" perché vengano riciclati, [guarda la mappa qui](#)

Link:

<http://archivio.earthday.it/Ciclo-dei-rifiuti/S.-o.-s.-non-friggere-la-terra>