

**AGENZIA DI STAMPA AMIA VERONA SPA**  
**Direttore Responsabile Mauro Bonato**  
**Reg. Tribunale di Verona n.1882 del 22.10.2010**

Verona, 19 maggio 2020

## **Olio da cucina, non sprecatelo e non inquinare**

In Italia, ogni cittadino produce circa 5 kg all'anno di olio derivante dalla frittura, dalla conservazione di alimenti e dalla cottura dei cibi.

Il dato preoccupante è che **più della metà dell'olio esausto non viene recuperato e viene disperso nell'ambiente**, spesso svuotando barattoli e pentole nel lavandino o nello scarico del wc. Questa azione, oltre a rappresentare un illecito (**la legge vieta di smaltire l'olio delle frittore nei tubi delle fogne**), ha un grave impatto sull'ambiente.

In effetti, lo smaltimento dell'olio esausto in casa non è un'operazione semplicissima, e da qui la scelta più sciagurata: scaricarlo nel water, nel lavello o in qualche spazio esterno, tipo giardino e orto. Sprechi enormi.

L'olio esausto non è biodegradabile, non è un rifiuto organico, e può perfino inquinare l'acqua potabile e inaridire il terreno dove viene buttato maldestramente.

**Per smaltirlo, bisogna portarlo alle isole ecologiche, o in punti specifici per la sua raccolta (Ecomobile).**

Ma c'è una soluzione più efficace e sostenibile, da **economia circolare**. E anche molto semplice da praticare. Riciclare l'olio esausto, dargli una nuova vita e una nuova funzione, e con questo non sprecarlo, riducendo costi, rifiuti e inquinamento.

L'**olio esausto**, può essere riciclato e dunque utilizzato per altri scopi che gli donano una seconda vita di cui approfittare per pulire la casa o alimentare una lampada. Ecco alcuni consigli:

- L'olio esausto è un ottimo combustibile per le lanterne o le **candele** realizzate con altro materiale riciclato, come ad esempio contenitori di vetro o di metallo.
- Se di solito vi radete con la lametta e vi procurate delle ferite, sappiate che l'olio usato può essere un buon metodo per mantenere la pelle idratata e far scivolare meglio la lama sull'epidermide.

- Con l'olio esausto è possibile preparare, inoltre, un ottimo **sapone fatto in casa**. Non dimenticate di aggiungere l'essenza profumata che preferite.

- Se possedete animali da cortile, ricordate che con l'olio potete condire il loro mangime, tipo riso, pane raffermo oppure potete regalare l'olio stesso al contadino di fiducia che saprà farne buon uso.

- Se non volete riutilizzare l'olio esausto per realizzare prodotti "fai da te", potete sempre controllare se nella vostra città esista o meno un punto di raccolta per olio da cucina che viene poi riutilizzato, intelligentemente, per produrre lubrificanti per macchine agricole, glicerina per la saponificazione, biodiesel per automobili. O addirittura biocarburante per aerei, come nel caso del Boeing 777-200 che collega New York con Amsterdam, andata e ritorno, il primo volo intercontinentale che utilizza biocarburante, in grado di ridurre le emissioni di CO2 del 20%.

**AmiaNews**

tel. [045 8063311](tel:0458063311)

fax [045 8063469](tel:0458063469)

e-mail [amia.verona@amiavr.it](mailto:amia.verona@amiavr.it)