

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

Verona, 14 ottobre 2020

PERCHÉ L'OLIO DA CUCINA NON VA BUTTATO NEL LAVANDINO

In tutti i comuni d'Italia esistono contenitori e modalità specifiche per lo smaltimento degli oli esausti, all'interno di un più ampio processo di raccolta differenziata.

Con il termine oli esausti si fa riferimento agli oli e grassi vegetali e animali per uso alimentare. In effetti per gli oli e lubrificanti per auto, ad esempio, vige una differente normativa e relativa modalità di raccolta e smaltimento.

Purtroppo l'abitudine diffusa è quella di buttare l'olio nello scarico del lavandino della cucina, con conseguenze molto gravi sia all'ambiente che alle tubature.

Il pensiero comune è portato a credere che l'olio da cucina, essendo un prodotto alimentare, sia naturale e quindi biodegradabile.

Ma non è così.

Se si getta l'olio nello scarico, gli effetti nefasti sono diversi:

- può raggiungere le falde acquifere, inquinando terreni coltivabili e pozzi d'acqua potabili, rendendoli inutilizzabili;
- una volta raggiunti, attraverso le fognature e le falde acquifere, gli specchi d'acqua dolce e i mari, l'olio forma una patina in superficie che rende meno agevole il passaggio dei raggi solari, alterando i normali equilibri naturali degli habitat marini;
- crea problemi al sistema di depurazione delle acque di scarico, intasando le reti, rallentando il processo di trattamento biologico.

Non si tratta di problemi di secondaria importanza.

Infatti da diversi anni in Europa e anche in Italia si sono attivati una serie di programmi per la raccolta, lo smaltimento e il riciclo degli oli vegetali esausti.

L'olio esausto raccolto può diventare infatti una importante risorsa economica, oltre che ambientale, ad esempio producendo biodiesel, in un'ottica di economia circolare.

AmiaNews

tel. [045 8063311](tel:0458063311)

fax [045 8063469](tel:0458063469)

e-mail amia.verona@amiavr.it