

Crediti:

Fai il Pieno d'OLIO nasce dalla collaborazione tra Regione Lombardia, Provincia di Milano, Provincia di Monza e della Brianza, CEM Ambiente, Assocostieri, Fondazione Idra, Brianzacque, Comuni di Bellinzago Lombardo, Cambiagio, Cavenago Brianza, Gessate e Pozzuolo Martesana, Eredi Papini Osvaldo snc, Alpha Trading spa e Oil.b srl, e vede il coinvolgimento dei cittadini dei Comuni interessati.

www.riciclaolio.it



UN'INIZIATIVA DI:



FAI IL PIENO D'OLIO



IN COLLABORAZIONE CON:



NUOVA VITA PER L'OLIO DI FRITTURA!

Non buttare l'olio di frittura nel lavandino. Portandolo alla piattaforma ecologica ci aiuterai a difendere l'ambiente, mantenendo pulita l'acqua, e contribuirai al suo riciclo come carburante ecologico.

LO SAPEVATE?

L'olio di oliva, di semi di soia o di girasole, utilizzato per friggere i cibi o contenuto nei barattoli, una volta usato è uno dei rifiuti più inquinanti e dannosi per l'ambiente, in particolar modo per quello acquatico, perché se versato nello scarico può contaminare le falde di acqua potabile e il mare. Immaginate: un solo litro, mescolato a un milione di litri di acqua potabile, è sufficiente ad alterarne il gusto e a superare i limiti di legge per la potabilità. Ogni anno in Italia vengono commercializzate un milione e 400 mila tonnellate di olio vegetale commestibile, circa 25 kg per abitante.

MA CHE FINE FA L'OLIO FRITTO VERSATO DALLA PADELLA NEL LAVANDINO DOPO UNA FRITTURA?

Finisce in fognatura e, se questa è collegata ad un depuratore, causa un aumento dei costi di trattamento delle acque reflue, che ritroveremo nelle nostre bollette. In assenza di impianto di depurazione, invece, andrà a contaminare il suolo, le acque di falda e l'ambiente marino facendo danni gravissimi.

L'OLIO FRITTO PUO' ESSERE RIUTILIZZATO?

Certo! Dopo un processo detto "di rigenerazione" ritorna materia prima e può essere riutilizzato in diversi modi, ad esempio come biocarburante per autoveicoli (è biodegradabile, quindi meno inquinante rispetto ai derivati del petrolio).

IL PROGETTO "FAI IL PIENO D'OLIO: NUOVA VITA PER L'OLIO DI FRITTURA!"

COS'È ?

Il progetto punta alla creazione di un "ciclo virtuoso" di gestione dell'olio da cucina, quello che tutti noi usiamo a casa, con il duplice obiettivo di incrementarne la raccolta differenziata e di promuoverne il riutilizzo, dopo la rigenerazione, come biocarburante nella flotta di mezzi usati per la raccolta dei rifiuti dell'area Martesana. Per gli esercizi commerciali (ristoranti, mense etc..) esiste invece un circuito di raccolta separato e consolidato, previsto dalla legge .

COSA FARE?

Pochi semplici gesti:

- **Svita e Versa** l'olio di frittura (fatto raffreddare) o dei barattoli di sott'oli nella tanichetta da 2,2 litri che ti è stata consegnata, utilizzando l'imbutto in dotazione. Attenzione: non versare olio minerale o altri liquidi!
- **Riempi e Porta** la tanichetta alla piattaforma ecologica del tuo Comune, svuotala nell'apposito contenitore e successivamente riutilizzala più volte. Potrai versare anche presso il mezzo mobile che sarà presente agli eventi organizzati nei nostri Comuni.



COSA CI GUADAGNIAMO?

1. Acque più pulite, e bollette più "leggere", perché migliora la funzionalità delle fognature e dell'impianto di depurazione.
2. Aria più pulita, perché il biodiesel inquina meno dei carburanti tradizionali.
3. L'orgoglio di appartenere ad una delle aree più avanzate e virtuose del nostro paese in materia di gestione dei rifiuti, consegnando ai nostri figli, attraverso questo piccolo gesto, un ambiente migliore.

UNA SCOMMESSA CHE È POSSIBILE VINCERE

Nel corso dell'anno 2012 nei cinque Comuni aderenti al progetto sono stati raccolti circa 4.846 kg di olio vegetale esausto, pari a circa 139 g per ciascun abitante. Un risultato positivo, ma che può essere ancora migliorato.

La scommessa da vincere è riuscire ad arrivare ad 1 kg abitante/anno, intercettando così il 40% dell'olio esausto domestico.