

NUOVI PUNTI SMALTIMENTO OLIO VEGETALE

Roma 09/02/2021

Un solo litro d'olio versato in uno specchio d'acqua forma una pellicola inquinante grande come un campo da calcio. L'olio usato disperso nel suolo torna nella nostra alimentazione attraverso le piante e gli animali dei quali ci nutriamo. Per non parlare poi dei danni provocati dallo scorretto smaltimento dell'olio: se lo si getta nel lavandino o nel water, a lungo andare, danneggia gravemente le tubature e, una volta attraversata la rete fognaria, causa gravi danni agli impianti di depurazione e all'ambiente.

Queste considerazioni hanno indotto il Circolo a promuovere un'iniziativa importante attraverso la collaborazione con la **"Leaftech Solution"**.

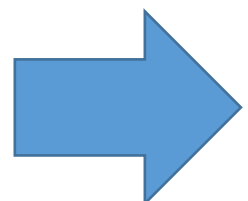
Perché affidarsi ad una ditta privata? Perché riesce a trarre utili laddove l'AMA, pur più che adeguatamente pagata, tra l'indifferenza del Comune di Roma, non reputa di primaria importanza il problema, non rendendo facilmente accessibile ed economica l'operazione: infatti i cittadini per conferire l'olio usato dovrebbero raggiungere la più vicina isola ecologica spendendo tempo e denaro. Cosicché molti, non potendo fare di meglio, gettano l'olio di cucina nel lavandino. Un'azione, questa, che causa danni enormi sia a livello economico che ambientale.

**Lo Sai Che
GLI OLI VEGETALI USATI
SI POSSONO RICICLARE?
DIFFERENZIALI**

PERCHÈ L'OLIO ESAUSTO NON VA BUTTATO NELLO SCARICO DEL LAVANDINO:

- INTASA GLI SCARICHI E DANNEGGIA LA RETE FOGNARIA
- È GRAVEMENTE INQUINANTE E DISASTROSO PER LA VITA MARINA
- FA AUMENTARE I COSTI DI MANUTENZIONE E LE TASSE




PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONTATTACI:
Email: legambiente@agroromano.info
FB: [Circolo Legambiente Agro Romano Meridionale](https://www.facebook.com/CircoloLegambienteAgroRomanoMeridionale)
WEB: www.agroromano.info



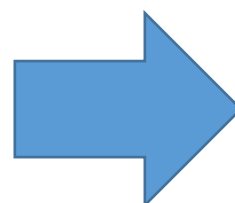
Soprattutto nella nostra zona, già interessata da intenso traffico sulla Laurentina anche a causa della scarsa capacità ricettiva del Centro di Raccolta AMA di Via Laurentina, 881, le persone sono scoraggiate. Poter garantire diversi punti di raccolta, può risultare utile anche ad obiettivi secondari come quello del decongestionamento della Laurentina, del Centro AMA e riduzione conseguente delle emissioni nocive.

Oggi, **9 febbraio 2021**, la Soc. incaricata Leaftech Solution ha avviato l'attività posizionando dei contenitori destinati alla raccolta delle bottiglie contenenti olio vegetale esausto.



-  Erboristeria Erbevolissimevolmente, in via De Finetti 202;
-  Tabaccheria Mancini, via Castel di Leva 242;
-  Bar Bonanni, via di Porta Medaglia 2.

Successivamente, la stessa provvederà periodicamente al loro svuotamento e, occorrendo, ad integrarne il numero da posizionare in analoghe postazioni.



COSA SI PRODUCE DALL'OLIO ESAUSTO?

- Lubrificanti vegetali per macchine agricole;
- Lubrificanti eco-friendly per automobili;
- Glicerina per la saponificazione;
- Combustibile per recupero energetico;
- Biodiesel, che è un biocombustibile analogo.



APPROFONDIMENTI PROBLEMI

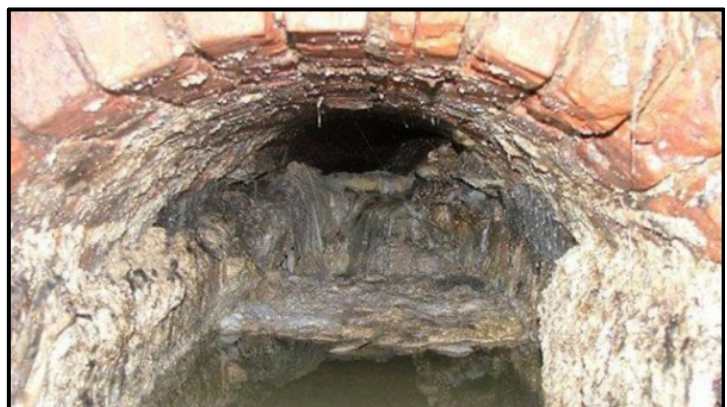
Perché non smaltire l'olio nel lavandino o water

Prima di tutto uno dei motivi per cui non dobbiamo buttare l'olio da frittura nello scarico della cucina è che (specie d'inverno) il rischio che l'olio (e altri grassi) formino un *blob* che intasa la tubatura è molto alto.

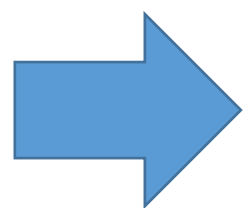
Ci sono città dove questo è diventato un serio problema per la rete idrica, come a Londra con i c.d. *fatberg*, un ammasso di grassi e oli che con il freddo si addensano e possono bloccare completamente la fognatura. Come anche le tubature di casa.

Perché non smaltire l'olio nell'acqua

L'olio vegetale che viene buttato in acqua non la rende non potabile, o meglio, non in maniera definitiva. Ma causa comunque problemi, specie se in grandi quantità. L'olio vegetale per merito dell'azione di sole, ossigeno e corrente alla lunga viene degradato al punto da non



Fatberg, ammasso di grassi e oli - LONDRA



costituire più un problema, ma possono volerci mesi, anche anni, dipende dalle condizioni climatiche e dal quantitativo. Nel degradarsi però consuma molto ossigeno e questo è un male per l'ecosistema.

Perché non smaltire l'olio nel terreno

L'olio disperso nel sottosuolo crea un sottile film attorno alle particelle di terra formando così uno strato di sbarramento tra le particelle dell'acqua e delle radici delle piante, impedendo l'assunzione delle sostanze nutritive. Se l'olio raggiunge la falda, forma sopra di essa uno strato spesso centimetri, che si sposta con la falda stessa verso la valle e può raggiungere pozzi di acqua potabile anche molto lontani, rendendoli inutilizzabili. Un litro di olio mescolato ad un milione di litri d'acqua è sufficiente ad alterarne il gusto, rischiando gravi conseguenze per la salute pubblica.

L'olio di frittura non può essere ovviamente usato come concime per le piante. Esso penetrerebbe nel terreno inquinando le falde, impoverendone il terreno dei microorganismi necessari alla vita della pianta, ottenendo così esattamente l'effetto contrario di quello sperato.

Perché non smaltire l'olio nell'aria

Se l'olio dovesse venire bruciato impropriamente, l'olio usato immette nell'atmosfera sostanze tossiche inquinanti in grado di determinare conseguenze molto gravi per la salute, come intossicazioni e altre malattie respiratorie.