GIORNALE di SEREGNO

LA FINESTRA SULL'AMBIENTE/30 Gelsia installerà altri contenitori per recuperare il materiale

Nuovi «PuntOlio» per una raccolta corretta

SEREGNO (gza) L'olio è uno degli ingredienti fondamentali della cucina italiana, utilizzato per la preparazione e conservazione del cibo.

Il consumo medio pro capite di olio vegetale nel nostro Paese è di circa 25 chilogrammi all'anno; di questi, si stima un residuo non utilizzato pari a oltre 280mila tonnellate, principalmente costituito da residui di fritture. In particolare, la frittura è un'arma a doppio taglio: buonissima e golosa quanto pericolosa per la salute dell'ambiente. E' importante sottolineare l'importanza di un corretto e controllato smaltimento dell'olio vegetale ai fini della salvaguardia del nostro ecosistema.

L'olio vegetale residuo da fritture diventa un rifiuto dannoso perché le alte temperature a cui viene sottoposto causano una modifica della sua struttura, si ossida e assorbe le sostanze inquinanti derivanti dalla carbonizzazione dei residui alimentari.

Da questo processo si ottiene un fluido viscoso che prende il nome di olio esausto, in quanto non è più utilizzabile in seguito alla perdita delle sue caratteristiche organolettiche.

L'olio alimentare esausto non è biodegradabile e, infatti, se smaltito in modo scorretto può produrre numerosi danni. Gettato nel lavandino o nel wc, giunge fino agli scarichi della rete fognaria e, senza impianti di depurazione, arriva direttamente al suolo creando una superficiale pellicola che impedisce il passaggio dell'acqua e dunque impedisce alle piante di assumere le sostanze nutritive di cui necessitano; si immette nei corsi d'acqua, in mare e nei bacini idrici creando un film sottilissimo che impedisce l'ossigenazione e la penetrazione in profondità dei raggi solari, compromettendo così la sopravvivenza di alcuni organismi acquatici; contamina le falde acquifere rendendo inutilizzabili i pozzi di acqua potabile.

Invece, quando la rete fognaria dispone di un impianto di depurazione non si ha un impatto ambientale ma un ingente danno economico per i cittadini, perché l'olio esausto intasa le condutture e provoca il malfunzionamento degli impianti.

Per evitare queste conseguenze è necessario lasciare raffreddare l'olio esausto, versarlo in una bottiglia di plastica vuota, chiudere bene la bottiglia e portarla in Piattaforma ecologica o in uno dei punti di raccolta dell'olio.

A riguardo, Gelsia Ambiente è in prima linea con un'iniziativa che ha portato, lo scorso mercoledì 3 febbraio, all'inaugurazione a Lissone dei primi PuntOlio, contenitori dedicati ai cittadini per il conferimento dell'olio alimentare esausto. Dei luoghi alternativi alla piattaforma ecologica che, nei prossimi mesi, saranno attivati nel bacino dei Comuni serviti dalla società con sede a Desio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il PuntOlio di Lissone che, nei prossimi mesi, verrà installato anche sul resto del territorio gestito da Gelsia Ambiente del Gruppo Aeb-A2A