

Raccolta dell'olio alimentare usato prodotto dalle famiglie residenti nel Comune di Chioggia

L'olio usato non è biodegradabile, per questo abbandonarlo o smaltirlo in maniera non corretta è un'operazione molto pericolosa per l'ambiente. L'olio alimentare deve essere perciò raccolto in un'apposita **tanichetta**, che va poi vuotata solo nei centri autorizzati.



Come utilizzare la tanichetta

Inserire il filtro-imbuto nell'apertura e versare l'olio, i grassi di frittura (è importante che siano freddi) e gli oli utilizzati per la conservazione degli alimenti come tonno, sgombro, verdure. Chiudere bene il tappo, dotato di guarnizione ermetica e sistema di sicurezza premi e ruota. Il materiale che rimane nel filtro deve poi essere gettato insieme al rifiuto organico.

Attenzione! Nella tanichetta non devono essere mai introdotti altri oli, in particolare quelli minerali per i motori. La loro presenza rovinerebbe l'intero carico.

Dove portare la tanichetta

- > **ecocentro comunale** – via Maestri del Lavoro (ex forno inceneritore)
da lunedì a sabato, 8-12
- > **sede di Veritas** – viale Venturini 111
lunedì e mercoledì, 8.30-12.30 e 14.30-16.30
martedì, giovedì e venerdì, 8.30-12.30

Perché recuperare l'olio da cucina usato

Ognuno di noi produce in un anno 3,8 kg di olio usato. Questo significa 228.000 tonnellate in Italia, 190 solo nel Comune di Chioggia.

L'olio usato non è biodegradabile, per questo abbandonarlo o smaltirlo in maniera non corretta è un'operazione molto pericolosa per l'ambiente.

Se arriva in mare, un litro di olio vegetale si trasforma in una sottile pellicola di circa un km quadrato, in grado di impedire l'ossigenazione e provocare la morte della flora e della fauna.

Se invece viene scaricato nel lavello, l'olio alimentare intasa le fognature – facendo così aumentare i costi di pulizia e manutenzione – e non fa funzionare bene i depuratori.

Anche gettare l'olio nei cassonetti per i rifiuti o, peggio, abbandonarlo in strada è una pratica scorretta e molto nociva per l'ambiente. L'olio, se versato, impedisce infatti il passaggio del sole e delle sostanze nutritive nel terreno.

L'olio alimentare esausto conferito in maniera corretta viene trasformato in diversi prodotti, dopo essere stato filtrato e trattato negli impianti autorizzati, consorziati al Conoe (Consorzio obbligatorio nazionale degli oli vegetali esausti). Tra i vari prodotti ci sono biodiesel (un combustibile in grado di ridurre del 77% le emissioni di anidride carbonica), lubrificanti vegetali per macchine agricole e glicerina.

Con un solo e semplice gesto – quello di mettere l'olio alimentare nella tanichetta e di vuotarla poi solo nei centri autorizzati – è possibile salvaguardare l'ambiente e creare, dai nostri scarti, nuovi materiali. Veritas ha organizzato un servizio gratuito di raccolta degli oli vegetali anche per le attività commerciali, ad esempio ristoranti, pizzerie, trattorie, mense, tavole calde, rosticcerie, pasticcerie.