



**Le 11 domande sugli
oli di frittura a cui non
hai mai trovato risposta.**



adriaticaoili
ECOLOGIA DELLE IDEE

Le gocce informative di Adriatica Oli per i cittadini.

Indice.

Le gocce informative di Adriatica Oli per i cittadini.

. Intro	<i>pag. 2</i>
1. Innanzitutto vogliamo chiarirti la domanda principale. Cosa si intende esattamente per oli alimentari esausti?	<i>pag. 3</i>
2. Dove devo conferire gli oli alimentari esausti?	<i>pag. 3</i>
3. Differenzio abitualmente gli oli di frittura. Ma gli oli residui dei sottolio dove li devo versare?	<i>pag. 3</i>
4. Spesso mi trovo in casa sia olio d'oliva usato, che oli di semi o oli avanzati dalla frittura. Posso miscelarli tra loro usando la stessa bottiglia?	<i>pag. 3</i>
5. Perché l'olio motore non può essere versato nei contenitori stradali Olivia predisposti per gli oli alimentari esausti?	<i>pag. 4</i>
6. Non ho la tanichetta verde, come posso fare la raccolta differenziata degli oli esausti in casa?	<i>pag. 4</i>
7. Può capitare che il contenitore Olivia sia pieno e che io, quindi, non possa versare il mio olio?	<i>pag. 4</i>
8. Abitando in campagna verso l'olio nel terreno del mio giardino. È vero che l'olio alimentare esausto è utile alla concimazione e renderà le mie piante più rigogliose?	<i>pag. 4</i>
9. Quali sono i danni ambientali se non differenzio l'olio alimentare usato?	<i>pag. 5</i>
10. Quali costi economici comporta per il Comune, e quindi indirettamente per noi cittadini, la scorretta gestione di questo rifiuto inquinante?	<i>pag. 5</i>
11. Gli oli alimentari esausti raccolti in maniera differenziata possono essere trasformati in biodiesel. Di cosa si tratta?	<i>pag. 5</i>
. Contatti	<i>pag. 6</i>

Intro.

Ogni anno in Italia le famiglie producono oltre 165.000 tonnellate di **oli alimentari esausti**, pari a una **produzione pro-capite di circa 2,7 kg**.

L'olio esausto, se non differenziato in modo corretto come avviene per la plastica e gli altri rifiuti, è dannoso per gli ecosistemi e molto inquinante per l'ambiente.

Spesso, chi è interessato alla raccolta differenziata degli oli alimentari esausti, però, ci pone delle **domande**.

Ecco perché, **in questo e-book, cercheremo di sciogliere tutti i dubbi!**



1.

Innanzitutto vogliamo chiarirti la domanda principale.
Cosa si intende esattamente per **oli alimentari esausti**?

Si tratta semplicemente di **tutti gli oli usati (per questo si dice esausti) prodotti in cucina, residui dalle frittiture, dai soffritti e dai sottolio.**

2.

Dove devo conferire gli oli alimentari esausti?

Gli oli alimentari usati, precedentemente differenziati in casa, **possono essere portati, 24h su 24, ai contenitori stradali gialli chiamati Olivia**, installati da Adriatica Oli nel tuo Comune. Basta alzare il coperchio nero del contenitore e versare l'olio all'interno. In alternativa, portali al centro di raccolta presente in città, avendo controllato prima gli orari di apertura.

3.

Differenzio abitualmente gli oli di frittura.
Ma **gli oli residui dei sottolio dove li devo versare**?

Gli oli residui dai barattoli di carciofi, funghi, acciughe o dalle scatolette di tonno e tutti gli oli dei sottolio in genere, sono sempre oli alimentari usati e, come tali, **possono essere differenziati e conferiti nel contenitore Olivia.**

4.

Spesso mi trovo in casa sia olio d'oliva usato,
che oli di semi o oli avanzati dalla frittura.

Posso miscelarli tra loro **usando la stessa bottiglia**?

Sì, certo. **Tutti gli oli di cucina usati possono essere versati nella stessa bottiglia**, o nel contenitore casalingo da te prescelto, per essere portati al contenitore stradale Olivia o, in alternativa, al centro di raccolta del tuo Comune.

L'unico olio che **non devi versare MAI all'interno di Olivia è l'olio motore**, che segue una filiera di recupero differente.

5.

Perché l'**olio motore non può essere versato nei contenitori** stradali Olivia predisposti per gli oli alimentari esausti?

L'olio motore è olio minerale, quindi né di origine vegetale, né animale e segue un'altra filiera. Pensa che, **se versi l'olio dell'auto nel contenitore stradale, l'olio vegetale esausto** che i cittadini prima di te hanno differenziato e conferito con sforzo **sarà contaminato e non potrà più essere avviato al recupero** per la trasformazione in biodiesel o in prodotti per la cosmesi, distaccanti per edilizia, saponi e energia. Sarebbe un vero peccato, non credi?

6.

Non ho la tanichetta verde, come posso fare la raccolta differenziata degli oli esausti in casa?

La tanica è uno strumento pratico, sì, ma non indispensabile. In alternativa, **puoi versare l'olio prodotto in casa in una comoda bottiglia dell'acqua o in un flacone dell'ammorbidente (pulito!)**, aiutandoti con un qualsiasi imbuto.

Ti diciamo di più: sarebbe conveniente ed ecologicamente corretto che, dopo l'utilizzo della bottiglia e il versamento dell'olio, tu la riportassi a casa e la conservassi per successive operazioni di raccolta. Infatti, destinando sempre la stessa bottiglia a questo procedimento, limiterai l'utilizzo e lo spreco della plastica, evitando di generare nuovi rifiuti.

7.

Può capitare che il **contenitore Olivia sia pieno** e che io, quindi, non possa versare il mio olio?

Il contenitore Olivia difficilmente è pieno. I nostri operatori passano a svuotarli settimanalmente. Quindi **verifica che lo sia davvero** e, se vedi delle bottiglie di olio a terra, non lasciarti ingannare: probabilmente qualcuno, passato prima di te, è stato pigro nel versare l'olio all'interno del contenitore!

8.

Abitando in campagna verso l'olio nel terreno del mio giardino. **È vero che l'olio alimentare esausto è utile alla concimazione** e renderà le mie piante più rigogliose?

Assolutamente no! Se impropriamente versato nel terreno, l'olio vegetale esausto deposita un **film sottile attorno alle radici delle piante** rendendole impermeabili all'acqua e **impedendo loro l'assunzione delle necessarie sostanze nutritive** dal terreno. E non è tutto: penetrando nel terreno può raggiungere pozzi di acqua potabile rendendoli inutilizzabili.

9.

Quali sono i **danni ambientali** se non differenzio l'olio alimentare usato?

I danni ambientali sono molteplici. Se versato in acqua, l'olio può formare una pellicola impermeabile che ne impedisce l'ossigenazione compromettendo l'esistenza della flora e della fauna sottostanti. Si stima che 1 kg di olio vegetale esausto possa distribuirsi uniformemente fino a ricoprire una superficie di 1.000 metri quadrati. Immagina che **4 kg di olio esausto inquinano una superficie grande come: 1 campo di calcio, pari a 30 campi da tennis e a 6 piscine olimpioniche.**

10.

Quali **costi economici** comporta per il Comune, e quindi indirettamente per noi cittadini, la scorretta gestione di questo rifiuto inquinante?

L'olio se smaltito attraverso la rete fognaria, come accade purtroppo ancora spesso versandolo nel water o nel lavandino, **intasa le condutture della rete, nonché i depuratori, aumentando i costi di gestione degli impianti**, costretti a dotarsi di costose soluzioni per la separazione della parte oleosa da quella acquosa. La depurazione delle acque inquinate da questo rifiuto richiede costi energetici di pretrattamento fino a 3 kWh per ogni kg di olio impropriamente smaltito. Semplificando, in termini economici si **tratta di circa 0,60 €/kg, a cui si aggiungono ulteriori 0,50 €/kg di costi stimati per la manutenzione aggiuntiva degli impianti** a causa dell'intasamento delle condutture e dei sistemi di pompaggio (Fonte: Rapporto Ambientale Conoe 2018).

11.

Gli oli alimentari esausti raccolti in maniera differenziata **possono essere trasformati in biodiesel**. Di cosa si tratta?

Il biodiesel è un **combustibile per motori diesel ricavato da fonti rinnovabili**, quindi anche da oli vegetali esausti. Ha un **impatto ambientale molto più basso** rispetto ai tradizionali combustibili prodotti dal petrolio, fonte non solo inquinante, ma anche esauribile. Pensa che anche l'Europa si è mossa, a livello normativo, incentivando il ricorso a fonti rinnovabili. La Direttiva 2009/28/CE, ad esempio, prevede l'obbligo, entro il 2020, di impiegare biocarburanti sostenibili nella misura del 10% del totale dei carburanti utilizzati.

Contatti.

Hai ancora qualche dubbio sulla gestione degli oli alimentare esausti?



adriaticaoili.com

E, se hai trovato utile questo e-book,
condividilo con i tuoi amici!

Ricorda, ogni goccia differenziata conta.
E allora cosa aspetti?

**Dona anche tu una nuova vita
all'olio vegetale esausto!**

