

Hera: Info point per sensibilizzare alla raccolta differenziata dell'olio alimentare

Da [Gallamini](#) - 5 novembre 2018 -133



Potenziato il servizio di raccolta stradale dell'olio alimentare esausto. Nel ravennate la multiutility, in collaborazione con i Comuni, ha collocato 37 nuovi contenitori. Punti informativi il 7 e il 14 novembre Sono circa 800 le tonnellate di oli alimentari raccolte da Hera nel 2017 sul territorio servito, una raccolta costantemente in crescita grazie agli oltre 500 appositi contenitori a disposizione nelle stazioni ecologiche e alle colonnine stradali presenti in diversi comuni. La raccolta media pro capite Hera è di 0,3 kg annui, contro una media nazionale di 0,2. Si tratta degli oli adoperati in cucina, gli oli da frittura o utilizzati per conservare gli alimenti nei vasetti. Ognuno di noi ne produce circa 5 kg all'anno.

Per incrementare ulteriormente questa raccolta e renderla sempre più comoda per i cittadini, in collaborazione con le amministrazioni locali e il partner Adriatica Oli è in atto un progetto di potenziamento per incrementare il numero delle colonnine stradali a disposizione.

37 nuove colonnine collocate sul territorio del ravennate

Nel ravennate sono 37 le nuove colonnine stradali installate complessivamente, che si sono aggiunte alle 29 già collocate da tempo. In particolare nel Comune di Ravenna sono presenti 30 colonnine, 6 in quello di Cervia e 3 a Russi. Nei Comuni della Bassa Romagna sono a disposizione dei cittadini, complessivamente, 27 colonnine.

Ora quindi la raccolta stradale degli alimentari è a disposizione in tutti i comuni.

Come raccogliere gli oli alimentari

I contenitori stradali collocati sono di nuova tipologia, rispetto ai precedenti, hanno una capacità di 240 litri e consentono di raccogliere agevolmente l'olio da recuperare aprendo uno sportellino. Infatti, l'olio non va versato direttamente ma deve essere conferito all'interno di normali bottiglie o flaconi in plastica, chiusi con il loro tappo. L'olio alimentare esausto può essere sempre conferito anche presso le stazioni ecologiche di Hera presenti sul territorio.

Punti informativi

Per informare i cittadini di questo servizio a loro disposizione, saranno organizzati il 7 e il 14 novembre appositi punti informativi dalle ore 9 alle ore 12.30. In particolare: **mercoledì 7 novembre** presso il mercato ambulante di Ravenna e **mercoledì 14 novembre** presso il mercato ambulante di Lugo. Presso il punto informativo, oltre al materiale che illustra il corretto conferimento degli oli alimentari, saranno distribuiti utili gadget per tale raccolta fino ad esaurimento scorte.

Un rifiuto altamente inquinante ... diventa una risorsa

Lo scarto dei comuni oli vegetali da cucina costituisce un rifiuto con potere altamente inquinante, in particolare se smaltito attraverso gli scarichi domestici e la rete fognaria. 1 Kg. di olio vegetale esausto può distribuirsi fino a ricoprire una superficie di 1000 mq, inoltre la depurazione delle acque inquinate da olio richiede costi energetici di trattamento fino a 3kWh per ogni Kg di olio impropriamente smaltito, oltre ai costi medi per la manutenzione degli impianti di depurazione

Hera, una volta raccolti gli oli alimentari esausti, li avvia a recupero prevalentemente per la produzione di energia in impianti di cogenerazione oppure per la produzione di biodiesel.

- TAGS
- [biodiesel](#)
- [esausto](#)
- [hera](#)
- [info-point](#)
- [multiutility](#)
- [olio alimentare](#)
- [raccolta differenziata](#)
- [sensibilizzare](#)