

RECUPERO OLIO USATO DA CUCINA

Il giorno martedì 26 novembre, è stato finalizzato il progetto congiunto Comune di Fiano - Istituto Comprensivo di Fiano per la raccolta dell'olio usato della cucina. Le famiglie dei bambini della scuola materna ed elementare sono state invitate già dallo scorso aprile a raccogliere l'olio esausto della cucina (per esempio proveniente dalla frittura o dai cibi sott'olio) in flaconi o lattine che sono state raccolte e conferite in Ecostazione. L'iniziativa ha avuto un buon riscontro: complessivamente sono stati conferiti un centinaio di litri di olio da cucina che così è stato correttamente smaltito e non buttato, come anche ricordato ai bambini, probabilmente nello scarico del lavandino o in giardino.

L'olio da cucina esausto è un rifiuto che, se disperso nell'ambiente, comporta gravi danni sia al sottosuolo impedendo alle piante l'assunzione delle sostanze nutritive sia alle sorgenti o agli specchi d'acqua superficiali (lago, stagno) o al mare perché formando una sottile pellicola impermeabile impedisce l'ossigenazione e quindi compromette l'esistenza della flora e della fauna. Anche in presenza della rete fognaria, il residuo oleoso può compromettere il corretto funzionamento dei depuratori.



Per favorire lo sviluppo di un sempre maggiore interesse per la raccolta differenziata e la consapevolezza che ciò che normalmente viene classificato come rifiuto può avere nuova vita, un apposito contenitore per la raccolta

dell'olio esausto da cucina è stato posizionato nel cortile del Castello di fronte alla Biblioteca Comunale.

Il progetto "Ricicla e recupera gli oli usati" è un altro frutto della collaborazione tra Comune, Istituto Comprensivo di Fiano e CISA/SIA.