

RICICLO

CHE ECO-NOMIA: IL PIENO SI FA CON L'OLIO FRITTO

È in arrivo la raccolta porta a porta dell'olio avanzato in cucina da trasformarlo in biodiesel, il carburante ecologico su cui si punta per rinverdire il settore dei trasporti (entro il 2030, l'Europa chiede che il 14 per cento dei carburanti arrivi da fonti rinnovabili). A Ecomondo, la fiera dell'economia circolare a Rimini dal 6 al 9 novembre (www.ecomondo.com), Conoe (Consorzio nazionale di raccolta e trattamento degli oli e dei grassi vegetali ed animali esausti) e Anci (Associazione nazionale Comuni italiani) sigleranno un accordo per avviare un progetto pilota per la raccolta domestica di oli esausti in settemila città. L'obiettivo



UN BIDONE PER L'OLIO ESAUSTO DOMESTICO. NEL 2017 NE ABBIAMO PRODOTTE 172 MILA TONNELLATE

vo è recuperare una risorsa sprecata: nel 2017 sono state prodotte 260 mila tonnellate di oli esausti, 88 dai settori professionali (mense, ristoranti, ecc.) e 172 dalle case. E, nonostante sia così la "filiera" più produttiva, finora solo un quarto degli scarti casalinghi arriva alle bioraffinerie. Il resto finisce nei lavandini, rischiando di danneggiare i depuratori, o

direttamente nell'ambiente, nuocendo a piante e animali. Recuperando la produzione domestica, che è il 66 per cento del totale, Conoe incrementerebbe un ciclo già virtuoso: nel primo semestre 2018 ha raccolto 37 mila tonnellate di oli esausti e punta alle 75 mila entro fine anno (più 3 mila rispetto al 2017).

Fare il pieno con l'olio di frittura fa bene all'ambiente, visto che rispetto al gasolio il biodiesel taglia le emissioni di CO₂ dell'88 per cento, non emette lo zolfo che causa le piogge acide, riduce polveri sottili e particolato e "risparmia" le colture alimentari (il biodiesel si ricava anche da soia, colza, palma, ecc.). Ma è anche un'opportunità economica: trasformando tutti gli oli esausti in biodiesel, alle attuali quotazioni, si risparmierebbero 112 milioni sulle importazioni di petrolio.

(martina saporiti)

