



Consorzio nazionale di raccolta e trattamento
degli oli e dei grassi vegetali ed animali esausti

Un rifiuto che vale oro: all'Università Milano-Bicocca la Gen Z racconta la seconda vita dell'olio alimentare esausto

In occasione della Giornata della Bioeconomia, CONOE e il Dipartimento di Biotecnologie dell'Università accendono i riflettori su sostenibilità, chimica verde e nuove professioni green

Un litro di olio alimentare esausto disperso nell'ambiente può contaminare fino a migliaia di litri d'acqua. Eppure, se correttamente raccolto e rigenerato, può trasformarsi in biodiesel, bioplastiche, bio-lubrificanti e materiali per il tessile sostenibile.

In Italia ogni anno vengono raccolte oltre 82 mila tonnellate di oli alimentari esausti, successivamente trasformati in biocarburanti e prodotti per la chimica fine, contribuendo allo sviluppo dell'economia circolare e alla riduzione dell'impatto ambientale.

Da questa consapevolezza nasce, in occasione della Giornata della Bioeconomia, il convegno **“L'ORO che butti!: una seconda chance all'olio alimentare esausto”**, ideato e organizzato dagli **studenti del Corso di Laurea in Biotecnologie Industriali dell'Università degli Studi di Milano-Bicocca, Dipartimento di Biotecnologie e Bioscienze**, in collaborazione con **CONOE**-Consorzio Nazionale per la Raccolta e il Trattamento degli Oli e dei Grassi Vegetali e Animali Esausti.

Non una tradizionale lezione accademica, ma un **laboratorio di transizione ecologica** guidato dagli stessi studenti, che hanno scelto di portare al centro del dibattito pubblico uno dei temi più sottovalutati dell'economia circolare: **il corretto recupero degli oli alimentari esausti e il loro potenziale per la chimica verde e l'innovazione sostenibile**. Attraverso il confronto con esperti, aziende e protagonisti della filiera, l'iniziativa ha raccontato come l'olio usato nelle cucine domestiche possa tornare a vivere sotto forma di carburanti da fonti rinnovabili, cosmetici, tinture, lubrificanti industriali e nuovi materiali biodegradabili. Un esempio concreto di bioeconomia applicata, capace di generare benefici ambientali, ridurre gli sprechi e creare nuove opportunità professionali legate alla transizione ecologica.

«Non chiamiamolo scarto: l'olio alimentare esausto è una risorsa preziosa se gestita correttamente», hanno spiegato gli studenti organizzatori. «Con questo incontro vogliamo sensibilizzare cittadini e giovani sull'importanza delle corrette pratiche di raccolta e mostrare come ricerca, innovazione e chimica verde possano trasformare un potenziale inquinante in una nuova opportunità per l'ambiente e il lavoro».

Ad aprire i lavori sono stati **Laura Cipolla**, professore associato di Chimica Organica dell'Università Milano-Bicocca, e **Francesco Mancini**, Direttore Generale CONOE, che hanno sottolineato il ruolo strategico della collaborazione tra università, ricerca e imprese nella diffusione di modelli concreti di economia circolare. Ampio interesse ha suscitato anche l'intervento di **Daniela Cancelli** della Fondazione per lo Sviluppo Sostenibile, dedicato alle prospettive della bioeconomia e alle nuove competenze richieste dal mercato del lavoro green. Particolarmente partecipato il dialogo con **Chimicazza**, creator e divulgatore scientifico seguito da migliaia di giovani sui social media, che ha affrontato insieme agli studenti il tema della comunicazione ambientale, della divulgazione scientifica online e del coinvolgimento delle nuove generazioni sui temi della sostenibilità.

Durante l'incontro, le aziende presenti hanno inoltre illustrato alcune applicazioni innovative nate dalla rigenerazione degli oli esausti: micro-bioplastiche per il settore cosmetico, tinture biologiche per tessuti e bio-lubrificanti per motori endotermici.

L'iniziativa dimostra come la transizione ecologica possa partire anche dalle aule universitarie, trasformando formazione, ricerca e partecipazione giovanile in strumenti concreti di economia circolare e innovazione sostenibile.



IL CONOE

Il Consorzio nazionale di raccolta e trattamento degli oli e dei grassi vegetali ed animali esausti, istituito in Italia con il D.lgs. 22/97 art. 47, è un ente di diritto privato senza scopo di lucro cui viene attribuita la responsabilità di gestione degli oli e dei grassi vegetali ed animali esausti prodotti su tutto il territorio nazionale, riducendone progressivamente la dispersione nell'ambiente e, di conseguenza, limitandone il potenziale di inquinamento e i rischi per la salute pubblica e promuovendone il recupero.

È attualmente disciplinato dall'art. 233 D.lgs. 152/06 e retto dallo statuto determinato con DM gennaio 2024. Partecipano al CONOE 20 confederazioni, associazioni nazionali di settore e organizzazioni di utilities, che rappresentano oltre 300.000 produttori di oli e grassi esausti del settore industriale, artigianale e commerciale, oltre 300 aziende di raccolta e stoccaggio e oltre 60 aziende di rigenerazione per il riciclo del rifiuto in materie prime seconde.

Ufficio stampa Eprcomunicazione: ufficiostampa@eprcomunicazione.it

Sede legale: Via Cola di Rienzo, 180 - 00192 Roma
Tel. + 39 06 -87.65.44.15 – Fax +39 06 -87.65.40.96 – sederoma@conoe.it
conoe@lamiaptec.it – www.conoe.it - P.I. e C.F. 05602831009