

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

L'olio è riciclabile al 100%, a Rho un nuovo punto di raccolta

Gea Somazzi · Thursday, October 27th, 2022

L'olio utilizzato in cucina, ad esempio per le fritture, può causare seri problemi se non viene smaltito in modo corretto. Aser Spa, d'intesa con l'assessorato all'Ambiente di Rho coordinato dall'Assessora **Valentina Giro**, organizza da tempo la raccolta dell'olio esausto per evitare che lo si butti nel lavandino generando danni all'ecosistema. Ed ora propone nuove opportunità. **Il gesto da compiere è molto semplice:** basta utilizzare un imbuto e versare l'olio utilizzato in cucina in una bottiglia o in un contenitore di plastica.

Quando la bottiglia sarà piena andrà portata alla **piattaforma ecologica di via Sesia 21** (aperta da lunedì a venerdì: ore 9-12/15-18; il sabato ore 9-12/15-19; la domenica ore 9-13) oppure al nuovo punto di raccolta predisposto al **Centro polifunzionale di Passirana di via Sant'Ambrogio 6**, tutti i giorni esclusi i festivi dalle ore 15.00 alle 19.00. In questo modo l'olio esausto potrà essere avviato al riciclo. I complessi condominiali che accolgono oltre venti famiglie residenti potranno attivare modalità di raccolta mirate, con la collaborazione dei rispettivi amministratori, per agevolare il conferimento. Si può raccogliere sia l'olio di cottura (lasciandolo raffreddare prima di buttarlo) sia quello dei prodotti sott'olio (come verdure, condimenti, pesce).

Come ricorda la campagna di Aser Spa, **l'olio è riciclabile al 100%**. «L'olio alimentare, se viene disperso nel terreno, deposita un film sottile attorno alle particelle di terra e alle radici delle piante rendendole impermeabili all'acqua – spiega il gestore del ciclo integrato dei rifiuti – Se raggiunge le falde acquifere, forma uno strato che può rendere inutilizzabili i pozzi. Quindi, se viene buttato nel lavandino intasa le condutture delle fogne e dei depuratori, riducendo l'efficienza della depurazione delle acque e costringendo a costosi interventi di ripristino».

Da 100 kg di olio alimentare si ottengono 65 kg di olio lubrificante base rigenerato e 25 kg di biodiesel, carburante per autoveicoli. «Purtroppo solo il 5% dell'olio che produciamo nelle nostre cucine viene raccolto e riciclato – precisano da Aser Spa -, mentre la restante parte (438.000 tonnellate all'anno) finisce nelle acque reflue, con un grave impatto ambientale. Ridurre queste quote e aumentare il riciclo è obiettivo di questa campagna. Anche gli oli minerali sono riciclabili, ma devono essere conferiti alla Piattaforma separatamente da quelli alimentari».

Per ogni aggiornamento sul servizio clicca qui

This entry was posted on Thursday, October 27th, 2022 at 2:30 pm and is filed under [Rhodense](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

