

RIFIUTI DI OLI E GRASSI ALIMENTARI ESAUSTI - RACCOLTA E RECUPERO

ing. Nicola Giovanni GRILLO



In Italia, vengono consumati ogni anno, per uso alimentare, poco meno di **1,5 milioni di tonnellate di oli vegetali**, di cui la metà è costituita da olio d'oliva.

Circa **280mila tonnellate l'anno diventano un "rifiuto"**, indicato come *olio alimentare esausto*. Si stima che **l** **a gran parte** di questo - quasi 240mila tonnellate l'anno - vada a finire nelle **reti fognarie**. Ciò, oltre ad essere causa di serio inquinamento ambientale, comporta un notevole **spersero energetico** ed ingenti danni economici diretti ed indiretti.

Se riversato nel suolo, inoltre, l'olio può arrivare a **deteriorare le caratteristiche organolettiche di interesse falde** idriche e in ogni caso forma uno strato impermeabile intorno alle radici delle piante, influenzando negativamente sulla loro crescita. Di contro, **se raccolto**, l'olio diviene una **preziosissima risorsa** per produrre energia elettrica, carburante, calore o luce.

Il testo si propone sia di fornire le necessarie indicazioni per attuare la **corretta gestione del "rifiuto" d'olio alimentare esausto** - in tutte le fasi previste dalla vigente normativa – sia di contribuire a **sensibilizzare la popolazione** su un problema tanto diffuso quanto sconosciuto.

