

L'olio usato... dà forza al volontariato

Pubblicato: Martedì 25 Settembre 2018



Il progetto **“Coop per il futuro”**, promosso da Coop Lombardia, con la conduzione delle attività da parte degli **operatori della Cooperativa Sociale Totem**, si occupa da due anni di **lavorare a contatto con le scuole primarie, con le famiglie e le associazioni** per la **cura dell’ambiente** e per accrescere la partecipazione della comunità alla vita sociale di Cassano Magnago.

Ora il progetto si sta occupando della prevenzione dell’inquinamento dovuto ad una **scorretta dispersione degli olii vegetali esausti** provenienti dalle frittture e dai processi di cottura.

La sensibilizzazione passa da **un lavoro diretto con gli studenti delle classi quarte e quinte** delle scuole primarie dell’Istituto Comprensivo Parziale “Dante Alighieri”, dove gli alunni sono stati affiancati già nello scorso anno scolastico nella realizzazione di **un originale “Gioco dell’Olio”**, ovvero una versione del tradizionale gioco dell’oca che, attraverso caselle creative, stimola i giocatori nell’acquisire informazioni in merito a quanti tipi di olio differenti esistono, la loro produzione, il loro utilizzo e come gestire la raccolta dell’olio esausto.

Da gennaio 2019 i cittadini avranno la possibilità di conferire gli olii esausti domestici anche in un **punto di raccolta** collocato presso il punto vendita Coop Lombardia di Cassano Magnago, oltre che al già conosciuto e ben utilizzato punto raccolta della Piattaforma ecologica comunale. Seguendo il progetto “dall’Olio all’Olio” già sperimentato da Coop Lombardia in altri territori, tutto l’olio esausto raccolto **sarà valorizzato in contributi erogati da Coop Lombardia e che sosterranno Amicorum**, realtà che ha sede nel bene confiscato alla criminalità organizzata e oggi gestito dalle

associazioni “Più di 21” e “ASPI”.

Coop Lombardia da sempre ha una grande attenzione per i temi legati alla sostenibilità ambientale, alle economie circolari e della legalità: è per questo che si fa portatrice di questo progetto che oltre a valorizzare le buone pratiche di sostenibilità, unisce anche il sostegno alle organizzazioni che gestiscono localmente uno spazio confiscato alla criminalità organizzata, che oggi può esprimere attività sociali a vantaggio di tutta la comunità sotto il cappello del concetto di cittadinanza attiva e cooperativa.

Un primo appuntamento per conoscere la qualità dell’olio extravergine di oliva che arriva sulle nostre tavole, sarà **mercoledì 26 settembre 2018** in mattinata nelle scuole primarie con un incontro riservato alle classi quinte, mentre alle ore 21 con l’**evento aperto a tutti i cittadini “Il gusto dell’olio”** presso Amicorum in via Brunelleschi, 24 a Cassano Magnago, dove l’esperta **Daniela Brunetti** guiderà le persone nel riconoscere l’olio di qualità secondo le caratteristiche organolettiche e sensoriali. L’iniziativa si svolgerà alle ore 21.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it