

## Gavirate ferma lo smaltimento dannoso dell'olio usato

**Pubblicato:** Venerdì 20 Dicembre 2019



**L'olio della frittura? Trasformiamolo in utili saponette.** L'amministrazione di Gavirate ha deciso di coinvolgere i cittadini nella campagna di sensibilizzazione sullo smaltimento corretto degli oli vegetali esausti. Tutti quei rifiuti di cotture o conserve che spesso vengono **buttati in modo irregolare o illegale** come lo smaltimento nel lavandino, vietato dalla legge.

**Dal primo gennaio**, i residenti potranno rivolgersi all'**ufficio Ecologia** per ritirare **una bottiglia dove conservare l'olio usato**. Una volta riempita, deve essere portata al centro raccolta rifiuti comunale in Viale dello sport. Qui si otterrà **un buono con cui ritirare una saponetta**.

« Gli oli esausti alimentari, se non smaltiti correttamente, hanno un notevole impatto negativo nell'ambiente – chiarisce **il consigliere delegato Giovanni Bregonzio** – Se scaricati nella **rete fognaria** attraverso i lavandini cosa vietata per legge vanno ad **incrementare notevolmente i costi di depurazione delle acque reflue**, costi che poi troviamo nelle bollette dell'acqua potabile. Ancora peggio, se vengono buttati **nell'ambiente**, dove hanno effetto negativo sui terreni, possono **inquinare le sorgenti di acqua potabile**. Si consideri che 1 litro di olio può rendere inutilizzabile un milioni di litri di acqua potabile. Se riversati **nei corsi d'acqua e nei laghi** creano una pellicola superficiale che impedisce l'ossigenazione delle acque condanni a flora e fauna. Mentre se opportunamente trattati possono diventare **una risorsa** per realizzare i lubrificanti, saponi, carburanti come biodiesel».

La giunta Alberio ha quindi deciso di incentivare il riciclo degli olii : **agli esercizi pubblici** verrà consegnato un **bidoncino da 20 litri** che, una volta riempito, verrà ritirato direttamente presso l'utente

entro 48 ore dalla richiesta.

« **Nessun onere aggiuntivo è stato previsto per questo servizio** – specifica il **sindaco Silvana Alberio** – È un’iniziativa di sensibilizzazione che mira a potenziare il riciclo di un rifiuto dannoso».

Le statistiche parlano di **5 chili di olio usato prodotti ogni anno dal singolo cittadino in Italia**. Un capitale da reinvestire in nuovi prodotti come lubrificanti, biodiesel, saponi, tensioattivi, inchiostri e molto altro.

**Il servizio partirà dal primo gennaio**. I cittadini possono rivolgersi all’Ufficio ecologia per ritirare le bottiglie o i contenitori da 20 litri.

Per ulteriori informazioni o chiarimenti si prega di prendere contatto con l’ufficio ecologia del Comune al numero telefonico

**0332 74 82 72.**

[Alessandra Toni](#)

[alessandra.toni@varesenews.it](mailto:alessandra.toni@varesenews.it)