



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

COMUNICATO STAMPA

PROGETTO “OLIO RECUPERATO AMBIENTE SALVATO!”

NUOVE INIZIATIVE COMUNE DI GENOVA, AMIU E CONOE PER IL RECUPERO DELL'OLIO ALIMENTARE IN CITTA'

Genova, 16 aprile 2024 – Tra le **600 e le 800 tonnellate** è la quantità di **oli esausti** che si stima i cittadini di Genova producano ogni anno e che oggi viene raccolta solo in piccola parte, finendo per lo più negli scarichi fognari e nelle falde acquifere e causando danni all'ambiente e ai sistemi di scarico delle abitazioni.

Per favorirne il recupero e il corretto smaltimento, il comune di Genova ha deciso, d'intesa con il CONOE - Consorzio nazionale di raccolta e trattamento degli oli e dei grassi vegetali e animali esausti - e AMIU – che gestisce ed eroga i servizi di raccolta e smaltimento dei rifiuti in città -, di promuovere un accordo volto a favorire la raccolta capillare degli oli vegetali di provenienza domestica.

E per questo motivo parte oggi sul territorio genovese un potenziamento del servizio e una nuova campagna di informazione per i cittadini legata alla raccolta differenziata dell'olio e grassi vegetali esausti con lo slogan “**Olio recuperato ambiente salvato!**”.

Il progetto è stato presentato oggi a palazzo Tursi alla presenza dell'assessore all'Ambiente del Comune di Genova insieme a Giovanni Battista Raggi presidente AMIU Genova, Tommaso Campanile e Francesco Mancini rispettivamente presidente e direttore generale del CONOE - Consorzio nazionale di raccolta e trattamento degli oli e dei grassi vegetali e animali esausti, il Consorzio che si occupa di questa filiera del riciclo.

L'intesa, della durata di tre anni, prevede l'estensione progressiva della raccolta con il posizionamento degli appositi **cassonetti dal caratteristico colore rosso** nei vari quartieri per coprire tutti i Municipi in maniera capillare: dalle scuole pubbliche ai supermercati alle parrocchie e altri luoghi di aggregazione.

Un'iniziativa che, grazie alla moltiplicazione dei punti dove i cittadini possono conferire l'olio esausto, che passano dagli attuali venti a circa un centinaio, e a un'importante campagna di sensibilizzazione attraverso la diffusione di video tutorial, affissioni, volantini e attività sui canali social istituzionali, si auspica possa portare a raccogliere tutte le 600 tonnellate di olio esausto stimate.

«Tra gli obiettivi strategici di questo nuovo progetto - dichiara **l'Assessore all'Ambiente del Comune di Genova** - ci sono l'aumento della qualità della raccolta differenziata e la promozione dell'economia circolare. La realizzazione di un circuito virtuoso di raccolta degli oli vegetali esausti provenienti dalle utenze domestiche rappresenta un elemento centrale per la prevenzione della produzione dei rifiuti e la difesa degli ecosistemi, nonché uno strumento concreto per il recupero di materia prima da uno scarto che, se mal gestito, ha un impatto negativo sull'ambiente. Il nostro obiettivo, con AMIU, è arricchire la strategia di economia circolare della città di Genova e contribuire a ridurre le emissioni di CO2, perché opportunamente trattato, questo rifiuto può infatti tornare a nuova vita sotto diverse forme, e rendere virtuoso il nostro ciclo dei rifiuti».

A Genova nel 2023 sono stati raccolti, principalmente nelle tre isole ecologiche e attraverso il servizio Ecovan circa 47 tonnellate di oli e grassi esausti e circa 13 tonnellate nel primo trimestre di quest'anno, ma con la nuova implementazione si vuole moltiplicare le quantità raccolte sul territorio.

La raccolta dell'olio esausto da cucina è molto importante. Gettare olio nel lavandino, ad esempio, provoca danni seri ai tubi di scarico e al funzionamento dei depuratori incrementando i costi di gestione. Inoltre, disperso nell'ambiente arreca ingenti danni inquinando acque e terreni, senza considerare i costi per la collettività. Si stima, infatti, che la depurazione delle acque inquinate da questo rifiuto richiede 1,10 euro al chilogrammo e il consumo di almeno 3 kW/h di energia.

«L'accordo con la città di Genova e AMIU è un ulteriore passo per un impegno concreto di tutti i soggetti coinvolti nella filiera del recupero degli oli vegetali esausti, primo fra tutti il CONOE – ha dichiarato il **Presidente del Consorzio, Tommaso Campanile** - che segue numerosi progetti specifici di recupero sistematico degli oli alimentari esausti in altre importanti città italiane. Gli oli vegetali esausti rappresentano una enorme risorsa se oggetto di pratiche di recupero corrette, consapevoli e costruttive. È un dovere prioritario procedere a costruire intorno a questa tematica una coscienza collettiva improntata ai principi della salvaguardia ambientale che inizia, in prima battuta, con la sottrazione di questo rifiuto a pericolose pratiche di dismissione incontrollata per arrivare ad una riconversione in biodiesel, con conseguenze positive in termini di emissioni di gas serra».

Vanno inseriti negli appositi contenitori rossi solo oli alimentari (olio di oliva, mais, girasole, etc...) come olio della frittura e la cottura, olio per la conservazione dei cibi in scatola e in vetro (tonno o verdure) o da condimento, oli vegetali deteriorati o scaduti. L'olio esausto, dovrà essere filtrato da impurità ed eventuali residui di cibo per ottimizzare il processo di trasformazione da rifiuto a risorsa, e raccolto in bottiglie di plastica ben chiuse che potranno essere conferite direttamente all'interno dei contenitori rossi.

«Una raccolta attenta e corretta degli oli vegetali di scarto evita sprechi di risorse e crea nuove opportunità di riciclo: un'azione che arricchisce la strategia di economia circolare delle città e contribuisce a ridurre le emissioni di CO₂ correlate – ha dichiarato il **Direttore Generale del CONOE, Francesco Mancini** - A differenza di altre tipologie di rifiuti, gli oli esausti si possono riciclare completamente donando loro una nuova vita sotto diverse forme: biodiesel, soprattutto, ma anche bio-lubrificanti saponi, e prodotti cosmetici biodegradabili».

Aggiunge **Giovanni Battista Raggi, Presidente AMIU Genova**: «Rinforzare il nostro servizio e intensificare le informazioni ai genovesi sull'impatto positivo che questa raccolta differenziata ha sull'ambiente e soprattutto sul nostro mare è uno dei nostri obiettivi. L'accordo con il CONOE rafforza e conferma la nostra attività istituzionale e operativa con i diversi consorzi delle filiere che si occupano di riciclo, rapporti indispensabili nel disegno complessivo che il recupero delle risorse comporta».

Oltre che nei punti olio 'rossi' come sempre l'olio esausto potrà continuare ad essere conferito nei diversi Centri di Raccolta e nelle isole ecologiche e ovviamente nei 57 Ecovan che in giorni e strade diverse stazionano nella nostra città. I punti dove i cittadini possono trovare i punti a loro disposizione si trovano nella sezione del sito <https://www.amiu.genova.it/servizi/raccolta-differenziata/olio-alimentare/comune-di-genova/>