



RACCOLTA DIFFERENZIATA, AMIU PRESENTA “OLI-NDO”: IL PROGETTO PER IL RECUPERO DELL'OLIO DA CUCINA CHE METTE AL CENTRO LE SCUOLE E AIUTA LA GIGI GHIROTTI

Si chiama “Oli-ndo” ed è il nuovo progetto di Amiu per **la raccolta differenziata dell'olio da cucina** (indicato con il codice CER 200125) attraverso una rete di scuole e a favore della Gigi Ghirotti. A partire da oggi nei primi 8 istituti genovesi che hanno aderito al progetto, verranno posizionati i nuovi contenitori da 240 litri per la raccolta di bottiglie e flaconi contenenti l'olio esausto portato da casa dai bambini o dai loro genitori. **Dall'olio differenziato verrà ricavato biocarburante a basso impatto ambientale oppure glicerina per l'industria cosmetica.**

Ecorec, l'azienda che si occupa della raccolta operativa e del corretto riciclo, per ogni chilo di olio riconoscerà **un contributo economico a sostegno di un progetto di assistenza medica della Gigi Ghirotti**: l'acquisto di nuovi letti ospedalieri per gli Hospice di Genova Bolzaneto e Albaro.

Inoltre Ecorec, per ogni chilo ritirato nei suoi servizi, destinerà alle scuole partecipanti un contributo per l'acquisto di materiale didattico.

Il progetto rientra nell'ambito delle attività educative di “Differenziata 10 e lode”, iniziativa di Amiu per le scuole con il patrocinio della Regione Liguria. Nell'anno scolastico 2019/20 hanno aderito al progetto generale Differenziata 10 e lode: 60 istituti con 206 classi.

*“Ogni anno ciascuno di noi sversa in media 5 chili di olio esausto nell'ambiente, una quantità capace di inquinare circa 5.000 metri quadrati di mare. Sono numeri che fanno capire quanto sia importante sensibilizzare e informare su questo tema specifico – ha dichiarato **l'assessore regionale alla Formazione e alla Scuola, Ilaria Cavo** -. Per far arrivare il messaggio è importante partire dai ragazzi, che sono molto sensibili nei confronti delle tematiche ambientali e sono in grado di trasmettere il messaggio anche alle loro famiglie. Questa iniziativa si inserisce in un percorso molto ampio che stiamo facendo con Amiu e Comune di Genova: dalla corsa a Orientamenti per la raccolta differenziata, alla macchina mangia plastica installata ai Magazzini del Cotone durante il salone Orientamenti, che è stata molto utilizzata dai ragazzi. Tutto questo rientra nel più ampio progetto #imparosicuro con cui Regione Liguria educa i ragazzi al senso civico e al rispetto di tutto ciò che li circonda: dall'ambiente alla sicurezza stradale”.*

Se sversato nel lavandino, un chilo di olio vegetale esausto inquina una superficie d'acqua di 1.000 metri quadrati. Lo smaltimento non corretto dell'olio produce inoltre il malfunzionamento degli impianti di depurazione delle acque, creando problemi d'intasamento ai filtri dei depuratori, inquinando il suolo e l'ambiente. Altra conseguenza non trascurabile è **l'incremento dei costi per l'impianto di depurazione** (oltre un euro in più per ogni chilo di olio da depurare).

Tuttavia **solo una piccola parte dell'olio consumato viene raccolto in modo differenziato**, soprattutto a causa della scarsa conoscenza dei cittadini che faticano a percepirlo come un rifiuto.

Attualmente Amiu ritira l'olio presso le 3 isole ecologiche (Staglieno, Prà e Pontedecimo) e presso i camioncini **Ecovan e Ecocar**, presenti ogni giorno in piazze diverse. Altri contenitori sono presenti in alcuni supermercati e impianti sportivi (elenco sul sito amiu.genova.it, sezione servizi raccolta differenziata). **In un anno la raccolta complessiva Amiu è di 40 tonnellate.**

“Oli-ndo è un progetto di raccolta differenziata che coniuga ambiente, educazione e socialità – ha dichiarato il presidente Amiu, Pietro Pongiglione - Amiu sta investendo molto sull'educazione ambientale nelle scuole, come dimostra anche il progetto 'Differenziata 10 e lode'. Avere come partner di questa iniziativa la Gigi Ghirotti fa assumere al progetto anche un alto valore di socialità di cui siamo molto orgogliosi”.

Per l'assessore all'Ambiente e al Ciclo dei rifiuti del Comune di Genova, Matteo Campora, è strategico per lo sviluppo del progetto il coinvolgimento dei ragazzi. *“Come Amministrazione comunale crediamo fortemente in tutti i progetti di educazione ambientale che mettono al centro gli studenti, rendendoli dei cittadini ambasciatori dei valori del rispetto dell'ambiente e della città in cui vivono – ha spiegato Matteo Campora -. Oli-ndo ha il doppio merito di concentrarsi sul riciclo di un materiale inquinante come l'olio da cucina e di aver coinvolto una realtà associativa fondamentale del nostro territorio come la Gigi Ghirotti”.*

Importante partner dell'iniziativa è la Gigi Ghirotti, l'associazione nata a Genova nel 1984 che da più di 30 anni si occupa della terapia del dolore e delle cure palliative, potendo contare soprattutto su risorse frutto di donazioni private e di eventi di raccolta fondi. *“Abbiamo proposto e promosso con convinzione il progetto Oli-ndo che oggi presentiamo insieme ad Amiu, un progetto che ha una serie di valenze – ha spiegato il presidente della Gigi Ghirotti, il prof. Franco Henriquet -. Una educazione alla cultura del riciclo, coinvolgendo i giovani studenti delle scuole di Genova; una protezione dell'ambiente e la trasformazione di un rifiuto in un valore tangibile che potrà aiutare la nostra associazione Gigi Ghirotti a realizzare il rinnovo dei letti ospedalieri dei due hospice di Genova Bolzaneto e Albaro”.*

Le scuole aderenti

Ad oggi hanno aderito ad Oli-ndo 8 scuole genovesi, distribuite su 6 Municipi cittadini. I primi istituti dove verranno posizionati i contenitori per la raccolta dell'olio esausto sono:

1. Istituto Comprensivo Oregina
2. Istituto Comprensivo Quezzi
3. Istituto Comprensivo Quarto
4. Istituto Comprensivo San Giovanni Battista a Sestri Ponente
5. Istituto Comprensivo Terralba
6. Istituto Don Daste a Sampierdarena
7. Istituto Comprensivo Burlando
8. Istituto Comprensivo Albaro

Il numero delle scuole è destinato a salire nei prossimi mesi per coprire l'intero territorio comunale di Genova, Municipio per Municipio.

Istruzioni per la raccolta nelle scuole

All'interno degli istituti scolastici verranno posizionati i contenitori da 240 litri, che possono contenere circa 60 bottiglie da un litro e mezzo (circa il doppio se le bottiglie sono più piccole). Per evitare di sporcarsi con la perdita di olio, i contenitori sono chiusi ermeticamente, con un foro centrale per inserire le bottiglie.

Accompagnando i figli a scuola, i genitori possono depositare le **bottiglie o flaconi di plastica con l'olio raccolto a casa direttamente all'interno del contenitore**, senza dover riportare indietro niente di sporco.

Per non commettere errori nella raccolta, ogni contenitore è dotato di un adesivo che riassume cosa si può e cosa non si può buttare. Nello specifico:

COSA SI PUÒ BUTTARE

Puoi buttare solo oli alimentari in una bottiglia o flacone di plastica

- ! Olio delle frittiture o per la preparazione degli alimenti (es: grasso dei cibi cotti al forno)
- ! Olio di conservazione dei cibi in scatola (tonno, funghi, carciofini, ecc) o di condimento dell'insalata
- ! Oli e grassi alimentari deteriorati e scaduti (lardo, strutto, burro)

COSA NON SI PUÒ BUTTARE

- ! Olio minerale (es: olio automobili e moto)
- ! Acqua di lavaggio dei piatti
- ! Residui di detersivo
- ! Residui di aceto
- ! Medicinali scaduti e siringhe
- ! Piccoli elettrodomestici
- ! Barattoli e bottiglie in vetro