

■ **LIMBADI** L'amministrazione comunale avvia la raccolta differenziata sul materiale

Si punta a smaltire gli olii esausti

L'assessore all'Ambiente Fausto Galasso invita i concittadini ad aiutare il servizio

di **AMBROGIO
SCARAMOZZINO**

LIMBADI - Al secondo posto nella classifica provinciale - stilata da Legambiente - dei Comuni virtuosi nella raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani è risultato Limbadi, preceduto soltanto da Rombiolo.

E proprio nell'ottica della salvaguardia ambientale e di migliorare tale performance nei giorni scorsi è partita su tutto il territorio comunale la raccolta dell'olio alimentare esausto. «Per rendere più facile praticare correttamente la raccolta differenziata - ha spiegato al riguardo l'assessore comunale all'Ambiente, nonché vice-sindaco, Fausto Galasso - il Comune di Limbadi ha collocato sul territorio alcuni contenitori in cui conferire l'olio alimentare esausto che in alternativa doveva essere portato all'ecocentro».

L'olio alimentare esausto - ha aggiunto - una volta smaltito correttamente e dopo un processo di rigenerazione, diventa sostanza grezza ed è riciclabile come base per svariati prodotti, ad esempio: combustibili per centrali di energie alternative e rinnovabili; biodiesel per trazione, carburante alta-

mente biodegradabile; industrie conciarie. Tutto ciò rappresenta indubbiamente un beneficio non indifferente per l'ambiente. Ogni anno - aggiunge - vengono riversate negli impianti fognari circa 160.000 tonnellate di olio vegetale esausto che finiscono con creare disastri ai quali la natura difficilmente riesce a far fronte da sola».

Gli olii e i grassi di frittura, infatti, buttati nel lavandino danneggiano le tubature domestiche e gli impianti di depurazione, con conseguenze nefaste per il mare e l'ambiente circostante. Buttati nel terreno inquinano le falde acquifere formando una pellicola al di sotto della quale niente può rimanere in vita, provocando danni ambientali alla flora e alla fauna e rendendo non potabile milioni di litri d'acqua.

Gli oli vegetali, quali ad esempio l'olio di oliva o di semi vari, ma anche i grassi vegetali ed animali, come il burro e la margarina, che residuano dalla cottura e dalla frittura, non devono essere versati in fognatura o dispersi nell'ambiente, perché fortemente inquinanti. «Nei contenitori - ha precisato Galasso, esortando i suoi concittadini a differenziare maggiormente - è vietato versare l'olio motore o altri liquidi che non siano oli esausti usati per la cottura o la conservazione dei cibi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA