

PROGETTO RACCOLTA OLIO DA CUCINA ESAUSTO

Busto Arsizio, 27 giugno 2022 – Prosegue l'impegno congiunto dell'Amministrazione comunale e di AGESP S.p.A. nella predisposizione di iniziative orientate alla sempre maggiore attenzione all'ambiente con particolare riferimento, in questo caso specifico, all'incremento della differenziazione dei rifiuti e all'intercettazione di sostanze che, se sversate negli scarichi domestici, andrebbero ad impattare sulla fognatura cittadina e sugli impianti di depurazione delle acque.

Da oggi sono, infatti, disponibili sul territorio comunale 5 contenitori dedicati alla raccolta dell'olio esausto da cucina prodotto dai nuclei famigliari: si tratta di cassonetti stradali posizionati in adiacenza ai distributori dei sacchetti per la raccolta differenziata / casette dell'acqua, che ricordiamo essere dislocati come segue:

- Piazza F.lli Rosselli (zona Piscine Manara)
- Via Canton Santo (Borsano)
- Piazza San Donato (Sacconago)
- Via Comerio (S. Anna)
- Via F. Meda (Beata Giuliana).

Presso i suddetti contenitori, l'utenza domestica può conferire l'olio e grasso alimentari di origine vegetale e animale utilizzati per:

- la conservazione dei cibi in scatola e vetro (es. olio del tonno, carciofi, funghi, condimenti del riso, etc.)
- la frittura e preparazione dei cibi o olio scaduto (es. olio di oliva, di mais, di arachidi, di girasole, burro, strutto, etc.).

Le modalità di conferimento prevedono che, una volta lasciato raffreddare l'olio di frittura, questo sia versato in una bottiglia di plastica (es. bottiglia dell'acqua vuota, bottiglia del latte o di una bibita svuotate e ripulite), così come devono essere scolati in una bottiglia di plastica i vasetti/scatole contenenti cibo sott'olio, e che queste bottiglie ben chiuse vengano poi inserite nei contenitori in parola dislocati in città ed accessibili a tutti.

Un importante contributo alla tutela dell'ambiente, quindi, come meglio precisato anche dall'Amministratore Unico di AGESP S.p.A., gestore del servizio di raccolta differenziata dei rifiuti a Busto Arsizio: *"Il progetto di raccolta degli oli da cucina esausti costituisce un altro passo avanti nella gestione della nostra città improntata ad un'attenzione costantemente crescente alla salvaguardia dell'ambiente e alla riduzione dell'inquinamento. Confidiamo, dunque, che questa novità, che si inserisce nel contesto della quotidianità delle famiglie, possa essere accolta con entusiasmo dai cittadini, perché è fondamentale il contributo di ognuno di noi per la preservazione e la difesa dell'ambiente."*

Concludono il sindaco Emanuele Antonelli e il consigliere delegato all'Ambiente Orazio Tallarida: *"L'Amministrazione ha fortemente voluto questa novità che si aggiunge ad altre azioni già messe in campo per far crescere la cultura del rispetto dell'ambiente in tutte le fasce della popolazione. Utilizzare i nuovi contenitori per gettare gli oli esausti è un gesto semplice, che richiede davvero poco tempo e una minima organizzazione: invitiamo tutte le famiglie a introdurlo nelle abitudini quotidiane. Sarà un piccolo ma importante contributo non solo per salvaguardare le acque, che, come notiamo in questi giorni, sono una risorsa preziosissima, ma anche per permettere il riciclo degli oli stessi che possono essere rigenerati per nuovi utilizzi industriali come la produzione di biodiesel"*.

UFFICIO STAMPA - AGESP
Via Marco Polo, 12 – Busto Arsizio
0331 398776 – ufficiostampa@agesp.it