

Raccogliere gli oli esausti significa tutelare il territorio e le falde freatiche

Più della metà degli oli di scarto prodotti in Italia derivano dall'uso domestico. Se dispersi nell'ambiente, inquinano il terreno e le falde freatiche per lungo tempo. Dal 1911 la Salmoiraghi Srl opera nel settore, cercando di sensibilizzare le amministrazioni locali a un corretto smaltimento

Roberta Trentini

Secondo i dati divulgati dal ministero della Sanità, in Italia si producono 280mila tonnellate di oli alimentari di scarto, di cui circa 160mila provengono dall'uso domestico. Le problematiche legate agli oli vegetali esausti sono dovute al metodo di smaltimento che, soprattutto nel privato, si basa sulla loro eliminazione attraverso gli scarichi. «Ciò è dovuto al fatto che, mentre per le produzioni industriali esiste una normativa dettagliata – spiega Carlo Salmoiraghi, della Salmoiraghi Srl di Castellanza –, la raccolta domestica è lasciata alla sensibilità dei cittadini». A causa delle elevate temperature raggiunte e alla presenza di residui di cibo, gli oli alimentari, una volta utilizzati per la frit-

tura, modificano la loro struttura molecolare e le loro caratteristiche, diventando difficilmente gestibili da parte dell'ecosistema. «Se disperso nell'acqua, l'olio vegetale, derivante anche dai vasetti delle conserve sott'olio, forma sulla superficie una pellicola che blocca lo scambio di ossigeno soffocando sia la fauna che la flora – afferma Salmoiraghi –. Se invece viene disperso nel terreno, l'olio crea una pellicola che blocca lo scambio tra le particelle di terra e l'assorbimento delle sostanze nutritive da parte delle radici». L'olio, così disperso, crea problemi ambientali per lungo tempo perché, per poter essere velocemente metabolizzato, necessita di un ambiente privo di ossigeno e con la presenza di particolari micror-



ganismi. L'alto potere inquinante dell'olio vegetale esausto è determinato dall'elevato potenziale di distribuzione sugli specchi d'acqua (basta pensare che 1 chilogrammo è sufficiente per inquinare una superficie di 1.000 metri quadrati). La Salmoiraghi Srl vanta una lunga esperienza nel settore. Fondata da Ferdinando Salmoiraghi nel 1911, si è dedicata fin dall'inizio alla raccolta e al trattamento degli oli e dei grassi animali e vegetali. Negli ultimi dieci anni, la società ha ampliato la sua rete di raccolta, coprendo tutto il Nord Italia per poi estendersi, a tutto

Nella fotografia, due dei tre titolari della Salmoiraghi Srl di Castellanza (VA). Nella pagina accanto, un momento della raccolta degli oli esausti effettuata da Salmoiraghi Srl. L'azienda sarà presente a Ecomondo dal 28/10 al 31/10 al Padiglione D3 Corsia 5 Stand 184. www.salmoiraghisrl.it



il territorio nazionale. Inizialmente limitata alla raccolta degli oli di scarto delle utenze commerciali, l'attività della Salmoiraghi Srl è poi passata a quella degli oli vegetali esausti di produzione domestica. «Raccolta non meno importante visto che, se è vero che la produzione media di oli esausti delle utenze commerciali è di circa 180 chilogrammi contro una produzione domestica ad abitante di circa cinque chilogrammi – dice Carlo Salmoiraghi – è altrettanto vero che il quantitativo globale prodotto dalle utenze domestiche è pari a 2,5 volte quello imputabile alle utenze commerciali». Ne consegue che, ad esempio, una palazzina abitata da 12 famiglie produce la stessa quantità di oli

280
MILA

Sono le tonnellate di oli alimentari di scarto prodotte ogni anno in Italia. Di queste, ben 160 mila tonnellate provengono dall'uso domestico. I dati sono del ministero della Sanità

180
KG

È la produzione media di oli esausti delle utenze commerciali, contro una produzione domestica pro-capite di circa 5 kg. Però il quantitativo domestico globale è pari a 2,5 volte quello commerciale

vegetali esausti di un'utenza commerciale. I cambiamenti delle abitudini alimentari degli ultimi anni stanno spostando sempre più l'ago della bilancia verso la produzione degli oli vegetali esausti di tipo domestico. Da tempo Salmoiraghi Srl ha iniziato una campagna di sensibilizzazione presso le Amministrazioni pubbliche per aumentare i quantitativi domestici recuperati e per una corretta gestione degli oli esausti di produzione domestica che, come spiega Carlo Salmoiraghi, «sta portando benefici economici e ambientali», in quanto: incrementa i quantitativi di rifiuti differenziati, riduce lo scarico nelle reti fognarie, evita il soffocamento dei corsi d'acqua, determina notevoli risparmi per la

manutenzione degli scarichi e delle reti fognarie e per la gestione dei depuratori, diminuisce l'utilizzo a fini industriali di oli vergini, preservando le risorse naturali. E inoltre costituisce un'importante risorsa industriale. Gli oli esausti di produzione domestica trovano, ad esempio, largo impiego nella produzione di bio-diesel e in centrali per la produzione di energia e calore, con il doppio vantaggio di un basso impatto ambientale e di un alto rendimento. «Va, inoltre, sottolineato il fatto che gli oli esausti, una volta versati negli scarichi e nelle reti fognarie, si trasformano, a causa delle sostanze presenti, in un composto altamente agglomerante che si attacca ai condotti – afferma Salmoiraghi – creando problemi di ostruzione che richiedono interventi di bonifica o sostituzione di interi tratti di reti fognarie». Forte della sua esperienza nel settore e di personale qualificato e mezzi attrezzati per poter soddisfare sia le esigenze del piccolo ristorante che quelle delle grandi catene di distribuzione, la Salmoiraghi Srl si propone oggi ai Comuni come un partner autorevole per la gestione degli oli esausti, dal punto di vista logistico e informativo. ●