



Oggetto: Allargata la raccolta differenziata agli oli vegetali esausti

Si comunica che da MERCOLEDI' 21 MAGGIO 2014 è iniziata la raccolta degli oli vegetali esausti sul Comune di Pinarolo Po che andrà ad ampliare il servizio di raccolta differenziata in atto già da diversi anni sul territorio comunale. Le modalità di raccolta sono riassunte nei pieghevoli allegati alla presente.

L'amministrazione comunale coglie l'occasione per ringraziare i cittadini dell'impegno dimostrato in questi anni per il funzionamento della raccolta differenziata di carta, plastica, vetro, alluminio, farmaci, pile e umido. Tale prova di responsabilità ha permesso di far lavorare il servizio in modo impeccabile.

Grazie ad una continua e responsabile collaborazione dei pinarolesi saremo in grado di attuare ed anticipare una raccolta differenziata spinta già prevista dalle normative europee.

Pinarolo Po, 19 maggio 2014

Il Sindaco di Pinarolo Po

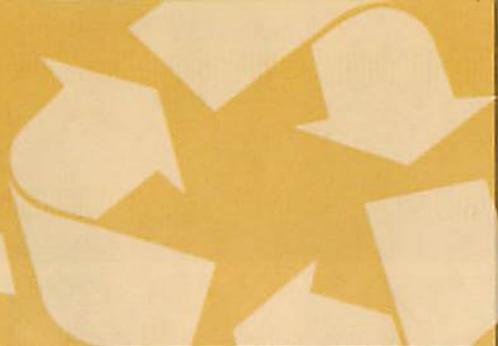
Ass. Ambiente e Territorio di Pinarolo Po

(Cinzia GAZZANIGA)

(Massimiliano PASOTTI)

SALMOIRAGHI s.r.l.

raccolta oli e grassi animali e vegetali esausti



Il progetto verte sul servizio per il ritiro e il recupero degli oli e grassi vegetali ed animali esausti prodotti dalle famiglie (di seguito denominati OEF).

La produzione degli OEF è un problema che spesso viene sottovalutato. In realtà, se è vero che i quantitativi pro-capite sono di modesta entità, è anche vero che il forte numero di utenze private fa sì che il loro peso complessivo sia di molto superiore a quello del comparto commerciale.

La maggior problematica degli OEF è dovuta al fatto che una volta versati nei lavandini vengono a contatto con i reflui contenenti residui di detersivi (stoviglie / bucato), mutando così la loro struttura e trasformandosi in un composto altamente agglomerante, causa di problematici intasamenti delle condutture fognarie.

I problemi variano al variare delle situazioni ovvero:

1. Fosse biologiche delle abitazioni: conseguente aumento del numero degli interventi per il loro spurgo e quindi del costo di gestione.
2. Condutture fognarie: aggravio di situazioni già presenti, soprattutto in condutture di vecchia data e/o di piccola portata. La riduzione e/o ostruzione del passaggio, infatti, causa elevati ed improvvisi costi di manutenzione per la comunità.
3. Corsi d'acqua: con soffocamento di flora e fauna, in quanto le sostanze oleose, disponendosi a film sulla superficie, bloccano lo scambio di ossigeno causando la morte degli organismi presenti. Si pensi che bastano pochi litri di olio per inquinare superfici molto estese.

VANTAGGI AMBIENTALI

1. blocco dell'introduzione di OEF nei condotti fognari;
2. sicurezza che le reti fognarie non vengano ostruite da tamponi di grassi.
3. riduzione degli interventi di pulizia (sia per le condutture private che per quelle comunali) necessari a causa della formazione di tamponi generati dalla trasformazione delle sostanze grasse con agenti presenti nelle acque di scarico;
4. assenza nelle acque destinate agli impianti di depurazione di OEF che ne comprometterebbe il corretto funzionamento, in quanto bloccando lo scambio di ossigeno tra aria e acqua;
5. innalzamento della percentuale di raccolta differenziata;
6. possibilità di ridurre l'utilizzo, ai fini industriali, di prodotti vergini, preservando così le risorse naturali;
7. eliminazione del rischio di soffocamento dei corsi d'acqua con grave danno a flora e fauna causato dagli oli che impediscono il naturale scambio dell'ossigeno tra l'acqua e l'aria.

OLI E GRASSI ESAUSTI

Stiamo parlando principalmente di tutti i grassi animali e oli vegetali ottenuti dopo la cottura di cibi o processi di frittura.

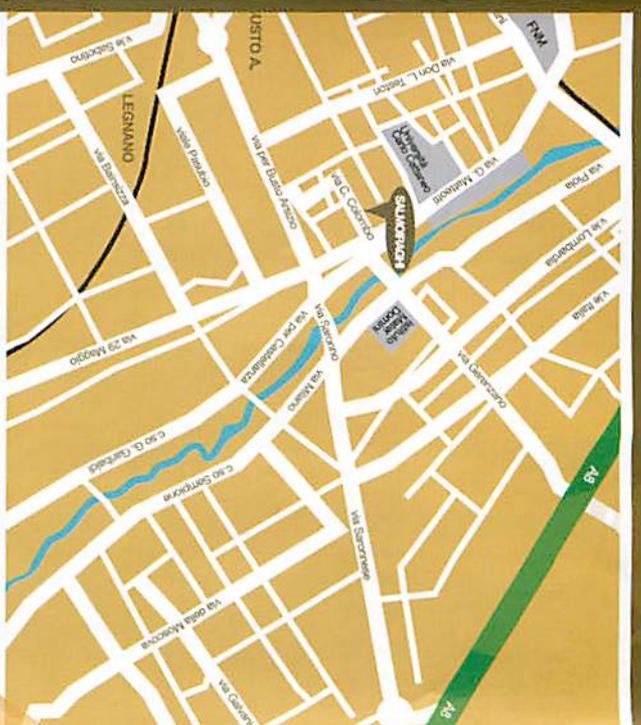
Questi oli e grassi alimentari modificano la loro struttura polimerica originaria, si ossidano e assorbono le sostanze inquinanti dalla carbonizzazione dei residui alimentari. Quando vengono scaricati in fognatura o sversati in un corpo idrico sono fonte di inquinamento ambientale e del cattivo funzionamento degli impianti di depurazione laddove esistenti, in quanto impediscono lo scambio di ossigeno.

Un corretto sistema di raccolta e trattamento degli oli permette il loro utilizzo in alcuni processi industriali in sostituzione di oli vergini salvaguardando le risorse naturali.



I contenitori dove si possono raccogliere le bottiglie contenenti l'olio usato si trovano:

- Piazza Martiri della Liberazione
- Via I° Maggio (parcheeggio antistante al Campo Giochi Comunale)
- Via Don Piero Cignoli



SALMOIRAGHI s.r.l.

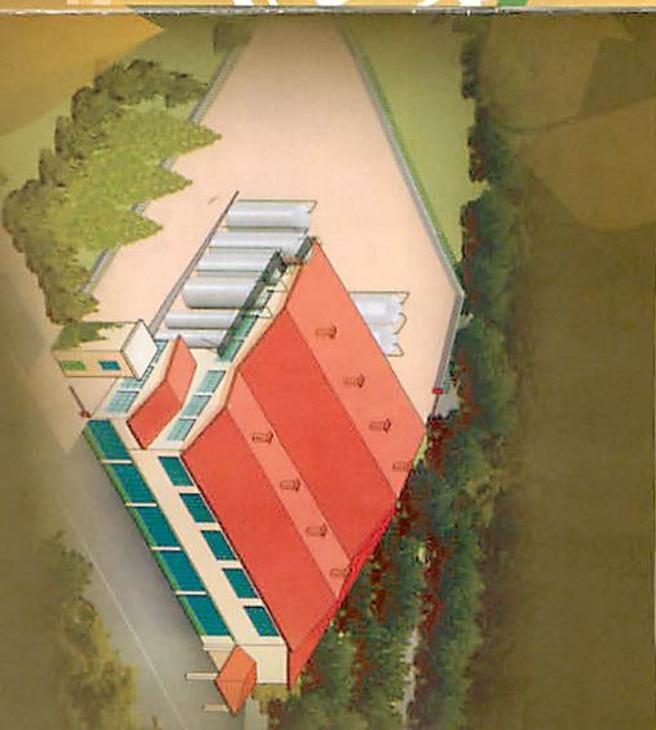
SEDE LEGALE: via Saronno 22 - 21053 CASTELLANZA (VA)
UFFICI: via Cristoforo Colombo 5 - 21053 CASTELLANZA (VA)
DEPOSITO: via Tonale 63 - 21050 MARNATE (VA)
STABILIMENTO: località Formace - 21030 CUVIO (VA)

Tel. 0331 501 387 - Fax 0331 505 464 - miasalmo@tin.it

SALMOIRAGHI

S.r.l.
dal 1911

raccolta oli e grassi animali e vegetali esausti



Iniziativa di
Broni-Stradella spa
e amministrazione comunale di
Pinarolo Po

NUMERO VERDE
840-130129

www.salmoiraghi.srl.it