

Alla c.a. Sig. Sindaco Dott. Marco Cavicchioli  
e p.c. all'assessore competente



## **OGGETTO: RACCOLTA OLI DI FRITTURA**

### **PREMESSO CHE:**

L'olio di frittura esausto non è assolutamente un residuo "naturale" che l'ambiente può smaltire senza creare alcun danno. Spesso finisce al contrario con l'inquinare le falde acquifere rendendole non potabili, oltre alla possibilità che un sottile strato si depositi sul terreno danneggiando l'approvvigionamento d'acqua di piante e vegetali.

l'olio di frittura esausto ha un notevole impatto negativo sull'ecosistema marino. Una volta raggiunti tramite le reti fognarie e l'infiltrazione nelle falde acquifere gli specchi d'acqua dolce e i mari, il liquido oleoso forma una patina in superficie che riduce il passaggio dei raggi solari alterando i normali equilibri naturali.

### **RITENUTO CHE:**

Lo smaltimento degli oli di frittura è sostanzialmente legato al recupero, già previsto per ristoranti, fast food e ristorazione in genere. L'aspetto più problematico della questione riguarda quindi le famiglie, che quando all'interno delle proprie case smaltiscono l'olio esausto nella maniera peggiore: lo scarico del lavandino o del wc.

La percentuale di anziani residenti a Biella che rappresentano un'ampia percentuale della popolazione ed essendo spesso impossibilitati a raggiungere il centro di smaltimento per diversi motivi, preferiscono NON raccogliere l'olio di frittura e smaltirlo nel lavandino o nel WC o peggio

ancora cercando di utilizzarlo come concime.

## **CONSIDERATO CHE:**

In ogni isola ecologica, anche a Biella in Via per Candelo, ci si è dotati di "raccolgitori" degli oli di frittura, riferimento in Italia per lo smaltimento degli oli vegetali esausti è il CONOE (Consorzio Obbligatorio Nazionale di raccolta e trattamento oli e grassi vegetali e animali esausti), nato nel 2001 a cui si è recentemente aggiunta anche Coldiretti.

L'olio di frittura riciclato potrà avere una nuova vita sotto forma di biocarburati, lubrificanti vegetali e persino glicerina per la saponificazione.

## **SI IMPEGNA SINDACO E GIUNTA**

a provvedere alla creazione di un sistema di raccolta degli oli di frittura a domicilio, affiancandolo a quello di raccolta del residuo umido.

Il contenitore degli oli di frittura potrà essere collocato, per esempio, il martedì in fase di prima raccolta umido infrasettimanale in modo che ogni condomino, abbia la possibilità di raccogliere e conferirVi il residuo olio.

Il contenitore viene ritirato con la seconda raccolta infrasettimanale dell'umido del giovedì, senza così aggravare il servizio di ulteriori passaggi e quindi far lievitare il costo per il cittadino.

## **Il gruppo consiliare MoVimento 5 Stelle Biella**

Antonella Buscaglia  
Giovanni Rinaldi

BIELLA, lì 31/03/2014