

IVG

Lo sai quanto inquinati quando butti l'olio di frittura nel lavandino?

di **Redazione**

03 Luglio 2019 - 11:41



Alzi la mano chi, almeno una volta, non ha buttato nel lavandino l'olio esausto, magari dopo una bella cena a base di fritto. Probabilmente sarete in pochi a farlo. Lo smaltimento scorretto dell'olio da cucina provoca notevoli danni ambientali tutt'oggi molto sottovalutati. Alla base del problema, infatti, vi sono alcuni gesti apparentemente innocui, come aprire una scatola di tonno mentre lasciamo scolare l'olio contenuto al suo interno nel lavello oppure il semplice fatto di liberarci comodamente dell'olio della frittura, sempre lì, nel lavandino.

Comportamenti quotidiani che, tuttavia, nascondono un grave pericolo per l'intero ecosistema. A questo punto ci troviamo di fronte ad una buona notizia e ad una cattiva. Quest'ultima, in particolare, riguarda il fatto che l'olio esausto non è biodegradabile. Cosa vuol dire? Significa che l'olio esausto una volta gettato nel lavandino si riverserà nell'ambiente e lo danneggerà in modo irrimediabile.

La nota positiva, però, è che esiste un modo per porre rimedio a questa cattiva abitudine e scongiurare il danno ecologico. Dal 1974, a Villanova D'Albenga, "Liso" si occupa del recupero degli oli esausti. Oltre a rappresentare una realtà pionieristica del settore in

provincia di Savona, la società - nel corso del tempo -ha ampliato il suo raggio d'azione, estendendo i suoi servizi anche alle province di Genova ed Imperia. Mission principale di "Liso" è il recupero degli oli esausti provenienti da ristorazioni, alberghi, mense, comunità e, in generale, da tutti i punti di produzione di oli "consumati". L'azienda, inoltre, si occupa anche del recupero degli oli esausti presso le utenze domestiche attraverso l'utilizzo di una pratica tanichetta e l'allestimento di punti di conferimento fissi o mobili, rispondendo in questo modo all'esigenza di smaltire gli oli da cucina in modo ecosostenibile.

L'idea alla base di "Liso" è quella di ridare "nuova vita" a quello che, normalmente, verrebbe considerato un rifiuto, evitando l'inquinamento ambientale. Il reimpiego degli oli esausti passa quindi dalla catena alimentare a quella industriale (nello specifico, per la produzione di biodiesel). La società, iscritta al consorzio nazionale di raccolta e recupero oli e grassi vegetali e animali esausti ("Renoil"), a livello regionale effettua il recupero di oli per oltre due mila aziende di ristorazione. Ma non solo. "Liso", infatti, è presente anche in diversi comuni della provincia di Savona (Villanova D'Albenga, Alassio, Albenga, Andora e Loano, solo per citarne alcuni) con diversi contenitori, che vengono disposti - sulla base di una convenzione stipulata con il comune interessato - nelle zone di forte passaggio.

Grazie all'esperienza ultraquarantennale e ai servizi diffusi capillarmente su gran parte del territorio regionale, "Liso" rappresenta la scelta giusta per salvaguardare l'ambiente che ci circonda attraverso piccoli (grandi) gesti quotidiani. Per maggiori informazioni e per scoprire nel dettaglio tutti i servizi visitate il sito internet www.lisosrl.it oppure chiamate il numero 0182.582416.