



## CCR - CONSORZIO CASALESE RIFIUTI

Consorzio obbligatorio unico di Bacino ai sensi della L.R. 24/2002

Via Mameli, 10 – 15033 CASALE MONFERRATO (AL)

Tel. Segreteria 0142444209/216 - Ufficio Tecnico 0142444229

FAX 0142444312

[ccr@comune.casale-monferrato.al.it](mailto:ccr@comune.casale-monferrato.al.it)

[consbacino@comune.casale-monferrato.al.it](mailto:consbacino@comune.casale-monferrato.al.it)

### **Comunicato Stampa**

Bio-diesel e elettricità dagli oli e grassi vegetali usati in cucina. Un esempio concreto di come un rifiuto alimentare, la cui dispersione negli scarichi domestici può provocare più di un problema, può trasformarsi in risorsa.

Il Ccr (Consorzio Casalese Rifiuti) ha dato avvio, nel luglio scorso, al progetto per la raccolta differenziata degli oli e grassi vegetali, coinvolgendo i Comuni del territorio aderenti al Consorzio di Bacino. E da settembre sono entrati in funzione le due cisterne da 900 litri a Casale Monferrato e Moncalvo e i fusti da 90 litri nei restanti Comuni.

Personale qualificato, inviato dalla ditta Salmoiraghi Srl a cui è stato assegnato l'incarico dal Consorzio, provvederà periodicamente al ritiro degli oli vegetali, inviando il tutto all'impianto di trattamento per ottenere oli di recupero da utilizzare in molteplici lavorazioni industriali, come ad esempio Bio-diesel, corrente o generazione di calore.

Gli oli vegetali, come accennato, possono infatti creare diversi problemi se non riciclati. Come è ben spiegato nei manifesti che nei prossimi giorni saranno affissi sul territorio, è importante recuperare questi scarti per ridurre i rifiuti a carico del sistema fognario comunale e gli interventi (privati e comunali) necessari a causa della formazione di tamponi grassi, per eliminare i grassi alimentari negli impianti di depurazione (con riduzione dei costi di gestione) e il rischio di soffocamento della flora e della fauna nei corsi d'acqua e per ridurre l'uso di oli vergini nelle lavorazioni industriali a favore di quelli di recupero.

Ma la campagna di comunicazione e informazione coinvolgerà anche le scuole, a partire dalle scuole dell'infanzia: *«Un altro piccolo passo nella direzione giusta - dichiara il presidente del Ccr Cesare Chiesa - volta a sensibilizzare la cittadinanza tutta sulla corretta gestione di taluni tipologie di scarto alimentare. Non solo con l'intento di migliorare la raccolta differenziata e il corretto riuso dei materiali, ma in questo caso anche per tutelare l'ambiente da scarti potenzialmente pericolosi: se entrano nel circuito di depurazione delle acque, infatti, possono intaccare pericolosamente i sistemi di depurazione».*

I contenitori, in cui è possibile inserire oli dei barattoli sott'olio, oli derivanti da frittture e oli da cotture in pentola, sono dislocati nei Comuni consorziati nei centri di raccolta (Casale Monferrato e Moncalvo) o in altri punti adeguatamente protetti e sorvegliati.

Per maggiori informazioni è possibile contattare l'Ecosportello del proprio Comune di residenza oppure è possibile visitare il sito internet del Consorzio [www.ccrifiuti.it](http://www.ccrifiuti.it).

Casale Monferrato, 05/11/2015