

Francavilla al mare e il mese del recupero dell'olio

All'interno delle raccolte di rifiuti effettuate quotidianamente, ce ne sono tante considerate "minori" perché relative a conferimenti occasionali, ma che a fine anno rappresentano una fetta sostanziosa del totale dei rifiuti prodotti. E' il caso dell'olio da cucina, che se disperso negli scarichi domestici, oltre a creare intasamenti e cattivi odori, arriva ad inquinare le falde acquifere, i fiumi ed i mari.

La Cosvega, in collaborazione con la Adriatica Oli di Montecosaro (MC), ha predisposto per il 23 e 24 febbraio, delle postazioni itineranti all'interno dei mercati di piazza Sant'Alfonso e di via Bolzano, per sensibilizzare i cittadini sull'importanza di questo tipo di rifiuto.

Infatti, benché i quantitativi di olio raccolto siano aumentati dell'11,5% rispetto al 2014, passando dai 7.130 kg ai 7.955 kg, la raccolta pro-capite è ancora molto bassa. Ciò significa che una grossa quantità di olio viene ancora sversata negli scarichi domestici, creando notevoli problemi ed inquinando gli specchi d'acqua con una patina oleosa che impedisce il passaggio dei raggi solari e la normale ossigenazione di flora e fauna marina. Per questo è importante raccogliere in casa, anche in una normale bottiglia, gli oli provenienti da frittiture e conserve, per poi svuotarli utilizzando i contenitori gialli, chiamati "olive", sparsi sul territorio comunale.

