



COMUNE DI GENOVA
ORDINE DEL GIORNO
APPROVATO ALL'UNANIMITA'
DAL CONSIGLIO COMUNALE
NELLA SEDUTA DEL 5 GENNAIO 2023

-5-

OGGETTO: Consiglio monotematico “Futuro di AMIU e ciclo dei rifiuti” – Iniziative per incrementare la raccolta differenziata dell'olio alimentare esausto e implementazione dei punti di raccolta.

IL CONSIGLIO COMUNALE

Premesso che secondo i dati forniti da Legambiente e CONOE (Consorzio nazionale raccolta e trattamento oli e grassi vegetali ed animali esausti) il consumo di olio vegetale in Italia è di circa 1.400.000 tonnellate; ogni anno vengono prodotte 170.000 tonnellate di olio esausto da consumi domestici nelle abitazioni; il dato allarmante è quello che riguarda la quantità che finisce in natura. Attraverso le tubature si stima venga rilasciata nell'ecosistema una cifra prossima alle 280 mila tonnellate, che vanno ad inquinare così mari ed ambiente e possono determinare ingenti danni alla rete fognaria perché possono provocare l'ostruzione nel tempo ed esondazioni nel periodo di grandi piogge, rendendo anche meno efficace il processo di depurazione delle acque di scarico;

Considerato che è poco nota la pericolosità derivante dallo sversamento nei lavandini e sanitari dell'olio esausto; un litro di frittura inquina 1.000 metri quadrati di terreno penetrando nelle radici della vegetazione e delle coltivazioni; come molti altri residui, anche l'olio vegetale usato, può rappresentare, se raccolto in modo differenziato dagli altri rifiuti, oltre che vantaggi di carattere ambientale anche una fonte di risparmio energetico perché può, dopo corretti processi di rigenerazione, essere variamente riutilizzato, ad esempio, come bio-diesel in alternativa al gasolio, base per olio lubrificante, mastici, distaccanti per casseforme di cemento, inchiostri da stampa, saponi industriali ecc.. ; attualmente gli unici punti di raccolta per gli oli esausti indicati da AMIU risultano essere le isole Ecologiche nel numero di 3, di cui una sola in vallata;

Preso atto che non tutti conferiscono l'olio in maniera corretta, perché non hanno un centro raccolta vicino. Occorre, quindi, facilitare i cittadini ad un corretto smaltimento. E' necessario mettere in campo tutte le azioni per proteggere l'ambiente, poiché con un piccolo gesto si può contribuire alla rigenerazione di tutti gli oli alimentari, come oli vegetali e grassi animali usati per frittiture, per la preparazione degli alimenti o per la loro conservazione, oli di conservazione dei cibi in scatola, oli e grassi alimentari deteriorati e scaduti (lardo, strutto, burro);

IMPEGNA IL SINDACO E LA GIUNTA

Tramite la partecipata AMIU e il consorzio CONOE, in riferimento alle Aziende iscritte sul territorio regionale, a promuovere iniziative idonee e progetti al fine di implementare i punti di raccolta e di incrementare la raccolta differenziata dell'olio alimentare esausto.

Proponente: Ceraudo (Movimento 5 Stelle).

Al momento della votazione, oltre al Sindaco Bucci, sono presenti i Consiglieri: Aime', Alfonso, Ariotti, Barbieri, Bevilacqua, Bruccoleri, Bruzzone Filippo, Bruzzone Rita, Cassibba, Cavalleri, Ceraudo, Costa, Crucioi, D'angelo, De Benedictis, Dello Strologo, Falcone, Falteri, Gandolfo, Ghio, Gozzi, Kaabour, Lazzari, Lodi, Manara, Notarnicola, Pandolfo, Pasi, Patrone, Piloni, Russo, Vacalebre, Veroli, in numero di 34.

Esito votazione: approvato all'unanimità con 34 voti favorevoli: Sindaco Bucci, Aime', Alfonso, Ariotti, Barbieri, Bevilacqua, Bruccoleri, Bruzzone Filippo, Bruzzone Rita, Cassibba, Cavalleri, Ceraudo, Costa, Crucioi, D'angelo, De Benedictis, Dello Strologo, Falcone, Falteri, Gandolfo, Ghio, Gozzi, Kaabour, Lazzari, Lodi, Manara, Notarnicola, Pandolfo, Pasi, Patrone, Piloni, Russo, Vacalebre, Veroli.