

Geronimo Stilton



Un'iniziativa destinata a scuole e famiglie.
Per **IMPARARE A PRENDERCI CURA DEL NOSTRO PIANETA**
GIORNO DOPO GIORNO!



Olio fritto, sei sconfitto!

www.tuttisuperterra.it



Olio fritto, sei sconfitto!

IL TEMA

L'olio (di oliva o di semi) è un elemento naturale. Sembra ovvio dirlo, e quindi ci viene difficile considerarlo un rifiuto, tantomeno un rifiuto pericoloso. Ma **dopo averlo usato per friggere, l'olio non è più organico e neanche biodegradabile: se viene disperso in un prato, o nell'orto, altera l'equilibrio dei microrganismi di quel terreno e se raggiunge la falda acquifera sottostante la inquina pesantemente.** Inoltre ogni tipo di olio (anche l'avanzo sul fondo della ciotola in cui si è condita l'insalata o il liquido di una latta di prodotti conservati sott'olio) rovina e sporca l'acqua che incontra.

Per gli impianti dell'acquedotto che raccolgono le acque bianche e le acque nere degli scarichi di casa, ripulire l'acqua sporcata di olio è un **processo molto faticoso che richiede energia.** Con le basse temperature invernali l'olio di frittura diventa anche molto denso e intasa le tubature delle fogne, fino a creare dei blocchi che vanno poi rimossi.

In Italia ogni anno si stima vengano prodotte 280-300 mila tonnellate di olio alimentare di scarto e soltanto circa 65 mila (meno di un quarto) sono effettivamente recuperate. Se l'olio raggiunge un corso d'acqua, un lago o il mare, si stende sulla superficie creando delle chiazze molto larghe e sottili, praticamente un velo che impedisce ai raggi solari di penetrare nell'acqua. E senza sole la vita in mare muore.

**NON INQUINIAMO L'ACQUA POTABILE,
NON ALTERIAMO LA VITA IN MARE
O L'EQUILIBRIO DI UN PRATO!**



Geronimo Stilton



www.tuttisuperterra.it



Olio fritto, sei sconfitto!



COSA DICE LA SCIENZA

In padella l'olio alimentare raggiunge temperature molto alte, tra i 150 e i 200 gradi centigradi, dipende dal tipo di olio e dalla padella. Tipicamente 180 gradi è un buon equilibrio: a temperature più basse il cibo si impregna di olio mentre verso i 200 gradi il cibo rischia di bruciare in un attimo. Incontrando l'ossigeno o il cibo da cuocere a queste alte temperature, le diverse miscele di trigliceridi con cui sono composti gli oli usabili in cucina si degradano. **Ogni olio ha il suo "punto di fumo" (è praticamente impossibile saperlo solo leggendo l'etichetta)**, il momento in cui la glicerina si stacca dagli acidi grassi e l'olio inizia un processo che lo rende un rifiuto pericoloso per l'ambiente. **Cosa succede all'olio recuperato?** Viene prima di tutto depurato, poi ci sono due strade possibili: o si ricava del biodiesel, spesso utilizzato per gli automezzi della raccolta differenziata o del trasporto pubblico in città, in un buon esempio di economia circolare, oppure può diventare *materia prima seconda* per realizzare del sapone, solido o liquido.

COME FARE?

Chi usa olio per friggere per motivi professionali (bar, ristoranti, mense...) ha già **l'obbligo di recuperarlo in appositi bidoni che hanno una linea di raccolta dedicata, gestita da un apposito consorzio.**

Anche per le abitazioni esiste questo obbligo (nel senso che è vietato disperdere in ambiente qualunque tipo di rifiuto pericoloso) ma non è abbastanza specificato. Dunque è molto facile incontrare l'abitudine di rovesciare l'olio di frittura della padella direttamente nei tubi del lavello in cucina o del water in bagno. Lavare una padella molto unta significa, ovviamente, impiegare abbondante detersivo e importanti quantità d'acqua, con ulteriore aggravio di inquinamento che ricade sul lavoro dell'acquedotto.

EVITARE TUTTO QUESTO È MOLTO SEMPLICE!



Geronimo Stilton



www.tuttisuperterra.it



Olio fritto, sei sconfitto!

ADESSO TOCCA A VOI!

Diventate insieme, in famiglia, eco-raccoglitori di olio fritto!

QUAL È L'OBIETTIVO

Evitare di sporcare le tubazioni dell'acquedotto, far risparmiare energia e in generale preservare l'acqua potabile.

COSA SERVE:

- **una vecchia bottiglia di plastica**
- **un imbuto**
- **un leccapadella di silicone**
(è una spatola morbida che aiuta a raccogliere ogni residuo di cibo senza danneggiare il fondo antiaderente della padella)
- **tovaglianti di carta già usati a tavola**



Geronimo Stilton



www.tuttisuperterra.it



Olio fritto, sei sconfitto!

1.

Conservate sotto il lavello una **bottiglia di plastica dura** (quella di alcuni succhi di frutta o un flacone di detersivo, meglio ancora) con un **imbuto dedicato** (così da non doverlo mai lavare: servirà sempre solo a quel tipo di utilizzo).



Ogni volta che capita, raccontate ai bambini cosa state facendo e i motivi del vostro gesto; i figli più grandi possono anche imparare e svolgerlo come compito esclusivo affidato a loro!



2.

Ogni volta che avete olio di frittura avanzato, fate raffreddare la padella e poi delicatamente rovesciatelo nella bottiglia che avete approntato; quindi **pulite bene la padella usando un leccapadella di silicone**.

3.

Sul sito dell'azienda che gestisce la raccolta differenziata dei rifiuti nella vostra città troverete le indicazioni per la raccolta. In genere ci sono isole ecologiche, ecocentri o punti dedicati (talvolta alcuni centri commerciali o benzinai/stazioni di servizio).

Attenzione!

Questo metodo di raccolta dell'olio serve anche per la latta o il barattolo di cibi sott'olio o conserve di ogni genere. Anche per la ciotola dell'insalata potete racogliere l'olio rimasto per evitare che sporchi l'acqua con cui si lavano le stoviglie: in questo caso aiutatevi con un tovagliolo di carta (magari già usato a tavola, prima di essere buttato può ancora servire!), che potrete poi gettare nell'umido.

Geronimo Stilton



www.tuttisuperterra.it



INSIEME
PER EDUCARE
ALL'ARMONIA
CON LA
NATURA



Geronimo Stilton
PIEMME



Olio fritto, sei sconfitto!

Crea la tua etichetta!

Usa queste etichette! Stampa la pagina e ritaglia quella delle dimensioni più adatte, poi incollala sul tuo contenitore di olio usato. Sarà più divertente riciclarlo!



Geronimo Stilton



www.tuttisuperterra.it

