

Come riciclare l'olio della frittura

Un modo per non sprecare un ingrediente molto usato in cucina e per evitare i rischi di inquinamento. L'olio esausto non è un rifiuto organico e non è biodegradabile. L'olio esausto, dopo la frittura, è ad alto rischio spreco. Chi lo butta nel lavandino, per esempio, può fare molti danni all'intero impianto di circolazione dell'acqua. E invece è un olio molto facile da riciclare, e quindi riusare, trasformandolo in sapone oppure in olio per lampade e candele. Ma anche tanto altro.

COME RICICLARE OLIO DA CUCINA

Quanto olio consumate per friggere? Tanto. E quanto ne sprecate, nel momento in cui ve ne liberate, dando anche il vostro maldestro contributo all'inquinamento? Tanto. Lo smaltimento dell'olio esausto in casa, infatti, non è un'operazione semplicissima, e da qui la scelta più sciagurata: scaricarlo nel water, nel lavello o in qualche spazio esterno, tipo giardino e orto. Sprechi enormi. L'olio esausto non è biodegradabile, non è un rifiuto organico, e può perfino inquinare l'acqua potabile e inaridire il terreno dove viene buttato maldestramente. Per smaltirlo, bisogna portarlo alle isole ecologiche, o in alternativa ai distributori di benzina ed ai supermercati attrezzati per raccogliarlo. Ma c'è una soluzione più efficace e sostenibile, da economia circolare. E anche molto semplice da praticare. Riciclare l'olio esausto, dargli una nuova vita e una nuova funzione, e con questo non sprecarlo, riducendo costi, rifiuti e inquinamento.

COME RIUSARE OLIO DELLA FRITTURA

L'olio esausto può essere riciclato e dunque utilizzato per altri scopi che gli donano una seconda vita di cui approfittare per pulire la casa o alimentare una lampada.

Ecco tutti i consigli:

- Quando avete fritto, lasciate raffreddare l'olio nella padella e poi provvedete a filtrarlo, per eliminare tutte le impurità ed residui di cibo (magari con una garza a maglie molto strette); e poi travasatelo in un contenitore di vetro nel quale verrà congelato, per poterlo riutilizzarlo ancora.
- L'olio esausto è un ottimo combustibile per le lanterne o le candele realizzate con altro materiale riciclato, come ad esempio contenitori di vetro o di metallo.
- Se di solito vi radete con la lametta e vi procurate delle ferite, sappiate che l'olio usato può essere un buon metodo per mantenere la pelle idratata e far scivolare meglio la lama sull'epidermide.
- Se possedete animali da cortile, ricordate che con l'olio potete condire il loro mangime, tipo riso, pane raffermo oppure potete regalare l'olio stesso al contadino di fiducia che saprà farne buon uso.
- Se vivete in una località di neve, l'olio riciclato potrà tornarvi utile quando dovrete spalare via la neve, appunto, dalla vostra strada o dal vostro cortile. L'olio, infatti, passato sulla pala, evita che la neve si attacchi e la fa scivolare via dalla pala senza intoppi, mentre lavorate.
- Se non volete riutilizzare l'olio esausto per realizzare prodotti "fai da te", potete sempre controllare se nella vostra città esista o meno un punto di raccolta per olio da cucina che viene poi riutilizzato,



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

intelligentemente, per produrre lubrificanti per macchine agricole, glicerina per la saponificazione, biodiesel per automobili. O addirittura biocarburante per aerei, come nel caso del Boeing 777-200 che collega New York con Amsterdam, andata e ritorno, il primo volo intercontinentale che utilizza biocarburante, in grado di ridurre le emissioni di CO2 del 20%. La società KLM, produttrice dell'aeromobile ha deciso che, qualora i risultati dovessero continuare ad essere così soddisfacenti, il biocarburante verrà utilizzato per tutta la flotta in modo da ridurre le emissioni dannose dell'80%.