

Così si smaltiscono gli oli usati

In piazza Napoleone illustrati i corretti comportamenti di imprese e privati

► LUCCA

Sensibilizzare l'opinione pubblica a una corretta gestione degli oli lubrificanti usati per arginare pericolosi danni ambientali. Questo l'obiettivo della campagna educativa e informativa itinerante "CircOLLamo" rivolta a imprese, istituzioni e cittadini che ha fatto tappa in piazza Napoleone.

C'era un Tir attrezzato per fornire dimostrazioni e informazioni necessarie per lo smaltimento dell'olio saturo. Quello di auto, imbarcazioni,

mezzi agricoli e macchine industriali, altamente inquinante e dannoso per la salute. Basti ricordare che per inquinare irrimediabilmente per oltre 600 anni una superficie come un campo di calcio ne basta circa un litro. Promotore dell'iniziativa il **Consorzio obbligatorio degli oli usati**, che sul territorio nazionale coordina 72 aziende di raccolta, di cui sei impianti di rigenerazione di lubrificante usato, l'88,6% del quale viene reintrodotta sul mercato, mentre il restante 10,8% è avviato a combustione e solo una mini-

ma frazione viene distrutta. In sostanza con circa il 95% di olio residuo raccolto l'Italia risulta tra i paesi più virtuosi d'Europa, con un risparmio complessivo di circa tre miliardi di euro sulle importazioni di petrolio. Il tour promozionale che quest'anno raggiungerà 59 province mira anche al coinvolgimento delle associazioni ambientali e di categoria, oltre alle imprese di igiene urbana e di trasporto pubblico.

Ma anche alle scuole con un'azione capillare volta a istruire i ragazzi al rispetto e

alla tutela dell'ambiente. L'iniziativa, patrocinata da Comune e Provincia e Regione Toscana è stata illustrata dal coordinatore della rete del Consorzio Sebastiano Di Ficco alla presenza dell'assessore all'ambiente Maurizio Dinelli e Diego Santi, responsabile delle politiche agricole della Provincia che hanno fatto il punto sulla situazione del territorio provinciale dove nel 2011 sono state raccolte 1158 tonnellate di oli saturi.

Rossella Lucchesi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

