

CRONISTI in CLASSE 2021



LA REDAZIONE

Istituto «Berni»: i nomi dei reporter

Classe 2B: Margherita Baldi, Fatmira Balla, Luca Danesi, Aurora Donati, Lapo Fondi, Samuele Fucentese, Gabriele Ginanni, Marco Graziano, Samuele Innocenti, Drita Leka, Martina Magrini, Matilde Rigillo, Christian Ruffino, Lapo Sanna, Aurora Soldi, Giulia Soldi, Yi Zhang. Classe 2D: Riccardo Amorusi, Dario Barghini, Clara Ciambriello, Miriam Cicardo, Emiliano Curumi, Lucrezia Dami, Tommaso Fedi, Matteo Francesca, Matteo Giorgetti, Zakaria Hamdad, Veronica Iozzia, Leonardo Mario Lanni, Domitilla Lisi, Gaia Lisi, Andrea Neri, Sabrina Telesca, Samanta Telesca, Ginevra Torrigiani. Disegno: Gabriele Ginanni. Professoressa: Daniela Cresci, Lidia Cammarata, Fiorineschi Valentina. Tutor: professoressa Monia Leone. Dirigente: dottoressa Giulia Angela Iozzelli.

L'olio è stanco? No... esausto

Come l'olio che consumiamo può diventare pericoloso per l'ambiente. I comportamenti da evitare

LAMPORCCHIO

L'olio che conosciamo abitualmente è quello di oliva ottenuto dalla spremitura di bellissimi frutti presenti nei nostri territori. La spremitura avviene mediante processi puramente meccanici in condizioni che non causano alterazioni dell'olio. Questa caratteristica lo rende un vero e proprio alimento naturale e con un profilo gustativo e aromatico unico. Esistono invece altri tipi di olio, tra cui quello esausto: un aggettivo che solitamente riferiamo ad uno stato d'animo, ma che in questo contesto si riferisce alla categoria degli oli usati. Fanno parte di questa categoria gli oli che provengono dagli scarti industriali, dalle automobili e che contengono residui di combustione e, infine, gli oli esausti solubili, scarti delle frittture. L'olio vegetale di frittura diventa un rifiuto quando subisce un processo di

ESEMPIO POSITIVO

«Felici ma matti»: l'impresa si è messa in evidenza in Italia per le buone pratiche



L'olio esausto è molto pericoloso per l'ambiente, quindi va smaltito bene

ossidazione e quindi assorbe sostanze inquinanti che non consentono un ulteriore consumo. **Al mancato** utilizzo sarebbe necessario un riciclo e, quindi, un'eliminazione corretta dell'olio esausto. I servizi ambientali Alia o Legambiente permettono il corretto smaltimento attraverso isole ecologiche dove l'olio viene raccolto in modo

che non possa inquinare l'ambiente. Purtroppo l'olio esausto non viene eliminato correttamente da tutti. Se lo si getta nel lavandino o nel WC arriva fino agli scarichi della rete fognaria, giungendo direttamente al suolo e contamina falde acquifere, mare, corsi d'acqua e suolo. Una volta raggiunta una falda, può penetrare nei pozzi d'ac-

qua potabile rendendoli inutilizzabili: un solo litro di olio esausto può danneggiare milione di litri d'acqua rendendola non più potabile. Oltre a ciò esso impedisce la penetrazione in profondità dei raggi solari, danneggiando drasticamente l'ambiente marino e la vita in acqua.

«Felici ma matti» è l'impresa segnalata dalla fondazione dello sviluppo sostenibile e tra i 100 campioni di economia circolare di Lega Ambiente. Un'impresa, con sede in Calabria, che agisce anche nel sociale visto che inserisce al proprio interno fasce deboli e svantaggiate; essa opera nella produzione di detergenti liquidi e saponi naturali recuperando antiche tradizioni e facendo ricorso ai prodotti del territorio della Locride, quali bergamotto, olio di oliva e limone. Cosa si può ricavare dall'olio esausto? Dall'olio esausto, si possono ottenere: Biodiesel, un biocombustibile ricavato dall'olio, saponette e sapone liquido, da 100 litri di olio esausto, si possono ricavare 65 litri di olio lubrificante, olio per motori e prodotti cosmetici. Lo spot di Felici ma Matti è appunto: «Non buttarlo nel lavandino o siamo fritti!»

L'elenco

Ecco tutte «le regole ben condite» per il rispetto. Così possiamo aiutare davvero il nostro pianeta

I giovani sono sempre più orientati verso un mondo ecosostenibile. C'è più consapevolezza

LAMPORCCHIO

Cinque sono le regole per disfarsi dell'olio esausto: non gettare l'olio vegetale negli scarichi casalinghi, l'olio esausto è una risorsa, non è corretto smaltire l'olio esausto nella compostiera, l'olio esausto è altamente inquinante per flora e fauna, se disperso in acqua o nel terreno, portare l'olio esausto ad

un'isola ecologica, in modo che non possa inquinare l'ambiente e usufruire del servizio di aziende dedite al riciclo ed alla salvaguardia dell'ambiente, come ad esempio Alia. La situazione emergenziale in cui viviamo a causa del Covid ha indotto noi generazione teenagers a compiere una riflessione di natura ecosostenibile. Aver condotto un'analisi sull'olio esausto e sull'impatto inquinante che esso può avere sull'ambiente ci spinge a guardare con fermezza verso un'economia e un mondo sempre più verde. L'ecosistema necessita di un intervento di salvaguardia che non deve corrispondere a scelte sporadiche

ed eccezionali, ma quotidiane, di routine. Solo così il buon operare diventerebbe regola, buona norma e ciò consentirebbe a noi uomini e a flora e fauna a convivere in un equilibrio perfetto, non autoriflessivo ma dinamico e salutare. La cultura gastronomica italiana si alimenta di olio ma i ristoratori e le nostre «mamme cuoche» devono comprendere che, se per i nostri palati un cibo diventa buono e godibile, ciò non deve danneggiare l'elemento e la risorsa che ci permette di avere quell'alimento. Quindi è proprio il rispetto la parola chiave che muove il mondo.

L'approfondimento

L'olio esausto e i numeri da ricordare

Un'analisi oggettiva e statistica del problema. Perché dobbiamo tutti agire diversamente

LAMPORCCHIO

Compiendo un'indagine abbiamo raccolto dati chiari e leggibili riguardo ciò che le persone fanno e conoscono sull'olio esausto. Gli intervistati, compresi tra una fascia di età tra i 12 e i 20 anni, hanno saputo fornire indicazioni oggettive attraverso

domande precise e sintetiche quali: sai cosa sono gli oli esausti? Il 70% ha dato una risposta affermativa. Sai quali danni produce l'olio esausto? Il 55% afferma di non sapere ed essere all'oscuro del suo impatto ambientale. Sai come si smaltisce l'olio esausto? Il 55,7% ignora totalmente. Come accade spesso nella nostra società molte delle cose negative che la contraddistinguono avvengono per mancata informazione ed ignoranza. La frettezza delle nostre azioni e il menefreghismo, che spesso caratterizza l'atteggiamento umano nei confronti dell'ambiente, ci conduce sempre verso una via più facile e comoda. È quindi preferibile gettarlo nel lavandino che portarlo ad un'isola ecologica. La nostra lezione invece è indurre le persone verso le buone azioni che salverebbero noi stessi e l'ambiente che quotidianamente ci accoglie benevolmente.