

## Al via il progetto Olly: gli oli vegetali diventano energia

Scritto da Ospiti di Valore

Giovedì 10 Gennaio 2013 16:02 - Ultimo aggiornamento Martedì 12 Febbraio 2013 11:14

---



Ha preso il via la sperimentazione di Olly, il progetto di smaltimento e recupero degli oli vegetali domestici per la produzione di energia, che coinvolgerà per un anno le zone di San Miniato e Taverne d'Arbia, a Siena, e le frazioni di Rosia e San Rocco a Pilli, a Sovicille, dove i box per la raccolta sono stati collocati nei pressi dei supermercati Coop Centro Italia.

L'accordo siglato a giugno tra Provincia, Comune di Siena, Comune di Sovicille, Sienambiente, Nova.e, Estra e Legambiente trova dunque attuazione, con l'obiettivo di innescare un processo virtuoso di raccolta sostenibile ed efficiente di oli e grassi alimentari esausti, offrendo loro una seconda vita grazie al recupero finalizzato alla produzione di energia elettrica e calore.

La sperimentazione di Olly si inserisce positivamente nel quadro delle azioni e dei progetti promossi dalla Provincia di Siena, in collaborazione con le amministrazioni comunali, verso il completo raggiungimento dell'obiettivo "Siena Carbon Free 2015". Nell'anno europeo contro lo spreco, anche il Comune di Sovicille partecipa al progetto Olly, proseguendo la strada intrapresa a favore della raccolta differenziata e la produzione da fonti energetiche rinnovabili, con l'apertura nel 2012 della stazione ecologica di San Giusto e l'attivazione del primo impianto a biogas della provincia di Siena. Un contributo all'obiettivo di azzerare le emissioni di gas climalteranti nel territorio senese entro il 2015 concretizzatosi anche con la firma dell'accordo preliminare con la Provincia per recepire le linee guida del Piano energetico provinciale e aderire al Patto dei Sindaci, l'iniziativa promossa dall'Unione Europea affinché le amministrazioni locali sostengano con azioni proprie la politica energetica comunitaria.

L'iniziativa, che va a implementare la raccolta differenziata di oli esausti che viene già effettuata presso i centri di raccolta presenti in diversi comuni della provincia di Siena, permette di trasformare il rifiuto in una risorsa, con evidenti vantaggi per tutti: risparmio energetico; produzione di energia elettrica e termica da fonte rinnovabile; minor rischio di ostruzione dei tubi di scarico e, dunque, minori costi di manutenzione della rete fognaria e di depurazione delle acque, oltre a contribuire all'eliminazione di fonti di inquinamento delle falde acquifere.

**Come funziona Olly.** La sperimentazione nei quattro punti vendita di Coop Centro Italia prevede la distribuzione di contenitori (secchielli da 3 kg) che i cittadini potranno conferire, negli orari di apertura, in appositi box posizionati nei pressi dei supermercati. Per ora i secchielli saranno distribuiti tra i soci Coop, grazie al supporto dei volontari della sezione soci di Siena, che forniranno utili indicazioni sul corretto smaltimento. Nel secchiello sarà possibile conferire l'olio d'oliva, l'olio da frittura ma anche gli oli di conserve, delle scatolette di tonno e grassi di origine animale come strutto, burro sciolto o lardo.

L'olio vegetale domestico raccolto sarà poi valorizzato ai fini della produzione di energia

## **Al via il progetto Olly: gli oli vegetali diventano energia**

Scritto da Ospiti di Valore

Giovedì 10 Gennaio 2013 16:02 - Ultimo aggiornamento Martedì 12 Febbraio 2013 11:14

---

elettrica. Una volta che il box sarà pieno (contiene 144 secchielli pieni, 200 vuoti), EcoEnergia si occuperà di trasferire il contenuto nelle stazioni ecologiche di Renaccio (Siena) e Piscialembita (Sovicille), dove il personale di Sienambiente verificherà che tutto si svolga correttamente. Gli oli raccolti con Olly verranno poi trasferiti a Prato e trattati in un moderno impianto di recupero, finalizzato alla produzione di un combustibile ecologico. Ogni goccia di olio verrà trasformata in una nuova energia, utile e pulita. Per fare un esempio, con l'olio riciclato di una scatoletta di tonno da 80 grammi, un computer resta acceso 40 minuti.