

# Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE



REGIONE  
TOSCANA



Autorità Idrica Toscana



Conservizi  
CISPel TOSCANA



Publiacqua



## Un piano per salvare il pianeta L'olio usato non si getta, si ricicla

Piccoli gesti quotidiani nelle nostre case che costano poco ma salvano il mare dall'inquinamento  
**CLASSE 4 A CONVITTO NAZIONALE VITTORIO EMANUELE II, AREZZO**

AREZZO

Tante volte volte ci sarà capitato di riciclare in casa la carta, la plastica, il vetro ecc...e di portare tutti questi oggetti nei bidoni posizionati nelle vicinanze delle nostre case.

Tra questi contenitori ve n'è uno di colore blu, con un coperchio marrone più piccolo rispetto agli altri ma che può contenere, un rifiuto speciale: l'olio esausto.

L'olio vegetale che usiamo in cucina per friggere come quello delle patatine fritte o del tonno in scatola non è un semplice rifiuto. Si chiama olio esausto che non scompare magicamente quando lo buttiamo via, ma è necessario smaltirlo in modo corretto e non versarlo nel lavandino della cucina o nello scarico del wc, perché può causare gravissimi danni al nostro pianeta.

Molti pensano che, l'olio sia «naturale» e quindi innocuo ma, quando finisce negli scarichi causa grandi problemi: raffreddandosi l'olio si solidifica e crea tappi negli scarichi delle case e di conseguenza della città; inoltre, non va gettato nel terreno perché si deposita nel sottosuolo creando un film sottilissimo attorno alle particelle della terra e può arrivare sino alle radici delle piante impedendo l'assunzione delle sostanze nutritive e quindi di crescere.

A contatto con le falde acquifere, l'olio esausto, può rendere decine e decine di litri d'acqua non potabili



Come salvare il pianeta dall'inquinamento nel disegno degli alunni della 4 A

li e nel caso arrivi a fiumi e mari può seriamente inquinare l'habitat di flora e fauna, creando una pellicola che impedisce ai pesci e alle piante acquatiche di respirare.

L'olio esausto può rovinare anche i depuratori: macchine che ripuliscono l'acqua ma che fanno molta fatica a separare l'olio con costi altissimi per la comunità.

Seguendo la regola delle 3 "R" per l'olio esausto di casa, possiamo diventare dei campioni del riciclo.

**1 RAFFREDDA:** Dopo aver fritto le patatine, aspettare che l'olio diventi freddo per non scottarsi e per non sciogliere il contenitore dove andrà riposto l'olio usato.

**2 RIEMPI:** Prendere una bottiglia di plastica (del latte o dell'acqua) e

con un imbuto versare l'olio usato all'interno. Chiudere bene il tappo.

**3 RECAPITA:** Quando la bottiglia è piena, recarsi al bidoncino blu più vicino alla tua abitazione e inserire la bottiglia con questo rifiuto prezioso dentro il contenitore. Contribuire alla raccolta dell'olio esausto è un modo semplice per avere un impatto positivo sull'ambiente partendo direttamente dalla cucina di casa nostra.

I bambini possono essere i migliori messaggeri dell'ambiente, ricordando ai genitori di non buttare gli oli usati negli scarichi ma ricordare che ogni goccia di olio salvato è un regalo per i pesci, per il mare e per il nostro futuro.

### LA REDAZIONE

### Ecco i cronisti in classe della 4 A

#### Alunni

Bertini Limongiello  
Sasha Nicole  
Ceccarelli Maria Carla  
Chavez Enzo  
De Luca Leone  
Guadagni Gabriele  
Javier Lia Letizia  
Manuel Gabriel  
Miliciani Francesco  
Paolucci Aurora  
Romano Delia  
Tacconi Viola  
Valdarnini Amedeo  
Vichi Lorenzo  
Vijoi David  
Xia Xin Xin

#### Insegnanti

Tutor: Luciano Debora  
Presidente  
Sauro Tavarnesi



### Il percorso dell'olio esausto: da rifiuto speciale a risorsa

## La magia del riciclo, un tesoro nascosto nella bottiglia

**Quello** che chiamiamo «olio esausto» non è un rifiuto da buttare. È una risorsa preziosa! Se raccolto correttamente, l'olio di cucina può vivere una seconda vita. Attraverso percorsi speciali, viene trasformato in qualcosa di nuovo ed utile. È un perfetto esempio di Economia Circolare: l'olio nasce dalla terra (dai semi di girasole o dalle olive), arriva nelle nostre cucine e, invece di finire nei fiumi, torna a servire all'uomo sotto forma di energia pulita. L'olio esausto può essere

utilizzato per produrre Biodiesel, un carburante ecologico, ottenuto da fonti rinnovabili, biodegradabile e non tossico: a questo scopo è destinato il 90% degli oli vegetali esausti. L'impiego del biodiesel fa muovere autobus e camion inquinando molto meno, rispetto alla benzina tradizionale e riducendo le emissioni di anidride carbonica nell'aria. L'olio esausto può essere riconvertito anche in biolubrificante per le macchine agricole o nautiche, la produzione di bitumi stradali, la produzione

di biogas, di mangimi animali, la produzione di saponi, di candele, vernici ed inchiostri colorati per stampare. Ogni tonnellata di olio riciclato risparmia tonnellate di anidride carbonica che finirebbero nell'atmosfera; riciclare significa anche estrarre meno petrolio dalla terra e proteggere le nostre riserve di acqua dolce. Disfarsi correttamente dell'olio di frittura deve essere visto come un'occasione per contribuire alla sostenibilità ambientale ed economica nel rispetto del Pianeta.



Disegno realizzato dagli alunni della 4 A