

Esauisto ma pieno di vita!



**Gli oli vegetali esausti:
guida pratica per chef sostenibili**



LA TRADIZIONE DI DOMANI.

CHI È OLITALIA

Con 40 anni di esperienza alle spalle e una forte espansione sui mercati esteri, l'azienda Olitalia, guidata dalla famiglia Cremonini, è simbolo di qualità e tradizione nell'industria olearia italiana.

LEADERSHIP NEL FOOD SERVICE

Il canale Ristorazione è stato fin dall'inizio il punto di forza di Olitalia che negli anni è cresciuta fino a diventare la marca preferita dagli chef italiani*.

PARTNERSHIP & COLLABORAZIONI

Il Gruppo Olitalia promuove e mantiene una collaborazione attiva con i migliori professionisti e associazioni di settore.

IMPEGNO ECOSOSTENIBILE

Tutti i progetti di Olitalia, presenti e futuri, fanno parte di un piano ispirato ai valori fondamentali dell'azienda. Da sempre la sostenibilità è una priorità: per un mondo migliore per le generazioni a venire.

(*) Claim di Olitalia basato su una ricerca condotta da NielsenIQ a giugno 2023. Risultati Totale Marca Olitalia su un campione di 600 tra Ristoranti, Pizzerie e Hotel con cucina. +/- 4 punti percentuali con un'attendibilità della stima del 95%.

Alla scoperta dell'olio esausto

La sostenibilità e l'attenzione all'ambiente sono valori fondamentali per noi di Olitalia. Valori che ci spingono a impegnarci sempre di più per ridurre il nostro impatto sul pianeta e per promuovere una cultura ecosostenibile.



**RIDURRE
L'UTILIZZO DELLA
PLASTICA**



**MIGLIORARE
L'EFFICIENZA ENERGETICA
DELL'AZIENDA**



**PROMUOVERE
UNA CULTURA
ECOSOSTENIBILE**

Il vademecum che stai sfogliando è rivolto a te e alla tua brigata, un piccolo aiuto perché possiate impegnarvi concretamente per la sostenibilità ambientale. Partiamo da qui per informarvi su come e perché gli oli esausti in cucina vadano gestiti correttamente.

**COSA SI INTENDE
PER OLIO ESAUSTO?**

RIENTRANO NELLA CATEGORIA DEGLI OLI ESAUSTI TUTTI I GRASSI ALIMENTARI CHE USI IN CUCINA PER FRIGGERE O SOFFRIGGERE E CIOÈ L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA O DI SEMI, MA NON SOLO. SONO DA CONSIDERARE ESAUSTI ANCHE:

L'OLIO DI CONSERVAZIONE DEI CIBI IN SCATOLA (TONNO, SARDINE, CONDIMENTI VARI);
I GRASSI ANIMALI (BURRO, STRUTTO, LARDO);
GLI OLI ALIMENTARI SCADUTI O DETERIORATI.

Se è vero che l'olio esausto è altamente inquinante, è altrettanto vero che, opportunamente raccolto e trattato, può diventare una risorsa molto preziosa.

Il primo passaggio avviene proprio nella tua cucina. Infatti, quando differenzi l'olio esausto dal resto dei rifiuti organici, **eviti gravi danni** a terreni, falde acquifere, mare e corsi d'acqua. In pratica, gli impedisce di formare una pellicola invisibile, ma estremamente resistente, che mette in pericolo la vita della flora e della fauna marina e terrestre. E la Natura ringrazia!

Oltre al danno ambientale, la tua raccolta differenziata scongiura la beffa economica!

Come sai bene, l'olio esausto versato nella rete fognaria **danneggia le condutture e i depuratori** gravando sui costi di gestione degli impianti, costretti a dotarsi di sistemi per separare la parte oleosa da quella acquosa.

Qualche numero:



**PENSA A QUANTO COSTEREBBE ALLA COLLETTIVITÀ SE
IL TUO OLIO FINISSE NEL SISTEMA FOGNARIO!**

La corretta gestione degli oli vegetali esausti

BENEFICI ECONOMICI

1

L'ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA DEGLI OLI VEGETALI ESAUSTI COMPORTA **MINORI COSTI** DI PULIZIA DELLE RETI FOGNARIE E DI MANUTENZIONE DEI DEPURATORI.

2

ATTENENDOTI A UNA GESTIONE A NORMA DI LEGGE DEGLI OLI VEGETALI ESAUSTI, **TI RISPARMIERAI UNA SANZIONE** DI 1.550 EURO.

3

POICHÉ L'OLIO ESAUSTO PUO' ESSERE TRASFORMATO IN NUOVE RISORSE (COME IL BIODIESEL), SE TUTTO QUELLO PRODOTTO NELLE CUCINE ITALIANE VENISSE RIGENERATO, SI POTREBBE IMPORTARE UNA MINORE QUANTITÀ DI PETROLIO E **RISPARMIARE 75 MLN DI EURO/ANNO.**

Benefici ambientali

Grazie alla trasformazione dell'olio vegetale esausto in biodiesel possiamo evitare di immettere in atmosfera grandi quantità di **CO₂** e risparmiare molta **acqua**. Il biodiesel riduce l'utilizzo di combustibili fossili tradizionali. Questi, come ad esempio il diesel e il gas, utilizzano una maggiore quantità di acqua ed energia per la produzione e il trasporto, aumentando così di gran lunga le emissioni di CO₂.



CHI AIUTA L'AMBIENTE FA DEL BENE A SÉ STESSO E ALL'INTERA COLLETTIVITÀ!

(*) Rispetto ai combustibili fossili.

Fonte: "Il contributo del CONOE alla Green Economy", studio commissionato dal CONOE alla Fondazione per lo sviluppo sostenibile, 2016

PUOI DIRE DI ESSERE DAVVERO SOSTENIBILE SE RISPETTI NON SOLO L'AMBIENTE MA ANCHE LA SOCIETÀ E IL TERRITORIO IN CUI OPERI.

COSA PUOI FARE IN GENERALE?



Rispetta la terra e il cibo gestendo consapevolmente e responsabilmente **le risorse** che impieghi



Abbi cura delle persone, siano esse il tuo staff o i tuoi clienti



Sostieni le aziende impegnate nel **sociale**



Crea opportunità nel territorio in cui operi



Investi in tecnologie e formazione per ridurre l'impatto ambientale, migliorare e rendere più sicuri i processi di lavoro

E NELLA TUA CUCINA?



Scegli con cura le **materie prime**, meglio se locali e di stagione



Riduci gli sprechi



Utilizza **materiali ecocompatibili**



Proponi un'**offerta trasparente**



Crea un **menu adatto a tutti**



Fai **crescere la tua squadra** di collaboratori



Gestisci consumi e rifiuti **in modo sostenibile**



Scegli fornitori che garantiscono filiere **controllate**

OBBLIGHI DI LEGGE

Raccogliere gli oli vegetali esausti in un **contenitore apposito**

Stipulare un contratto con un'azienda autorizzata alla raccolta e al recupero degli oli vegetali esausti **CER 200125**

Conservare le prime copie originali di tutti i FIR*/Vi.Vi.FIR** rilasciati al momento del ritiro negli ultimi 3 anni

Conservare le quarte copie di tutti i FIR/Vi.Vi.FIR firmate per accettazione dal destinatario negli ultimi 3 anni

BUONE PRATICHE

Monitora il livello dell'olio nel contenitore di stoccaggio in dotazione

Prima che il trasportatore riparta con il rifiuto, **verifica che il FIR/Vi.Vi.FIR** sia stato **compilato correttamente**

Assicurati che il trasportatore sia un incaricato dell'azienda con cui hai stipulato il **contratto di raccolta e recupero**

Verifica di aver ricevuto la **quarta copia di ogni FIR/Vi.Vi.FIR** (potresti riceverla anche via PEC!). In caso contrario, sollecitane l'invio

Se non ottieni risposta, dopo 3 mesi **denuncia il mancato ricevimento**

Conserva una copia delle **autorizzazioni al trasporto/recupero** dell'azienda con cui hai stipulato il contratto

Verifica se la tua attività è obbligata a tenere il **registro di carico e scarico rifiuti**

(*) FIR: Formulario Identificazione Rifiuti

(**) Vi.Vi.FIR: Vidimazione Virtuale dei Formulari Rifiuti

L'olio vegetale esausto, protagonista di un circolo virtuoso



Questo circolo virtuoso non è altro che il viaggio di un piccolo germoglio che nasce e cresce su campi ben arati, giunge a maturazione, viene raccolto e, attraverso la magia dell'estrazione, si trasforma in olio dorato che sotto le tue mani dà enfasi e sapore a piatti prelibati.

Dopo averlo usato e separato dal resto dei rifiuti, sei proprio tu ad affidarlo a un'azienda specializzata che lo raccoglie per ricavarne nuove risorse: vernici, inchiostri, saponi, candele ma soprattutto **biodiesel**.

Il biocarburante così ottenuto alimenta di nuovo il trattore e nuovi germogli inizieranno un percorso circolare di sostenibilità, gusto e continua rigenerazione.

IL BIOCARBURANTE PIÙ ECOLOGICO? L'OLIO ESAUSTO!

IL **BIODIESEL** È UN BIOCARBURANTE RINNOVABILE CHE RIDUCE DI CIRCA IL 40% LE EMISSIONI DI CO₂ RISPETTO AL GASOLIO FOSSILE. NE ESISTONO DI DIVERSI TIPI. QUELLO OTTENUTO DA SCARTI ORGANICI COME GRASSI E OLI VEGETALI ESAUSTI (SÌ, PROPRIO QUELLI CHE DIFFERENZI TU!) È IL PIÙ ECOLOGICO DI TUTTI.

INFATTI, DIVERSAMENTE DA ALTRE TIPOLOGIE DI BIOCARBURANTE, NON DERIVA DA COLTIVAZIONI AD HOC (SOIA, PALMA, CEREALI O COLZA) E QUINDI NON ENTRA IN COMPETIZIONE CON L'AGRICOLTURA ALIMENTARE. QUESTO BIOCARBURANTE È DETTO DI SECONDA GENERAZIONE.

FRIENN: un percorso verso la sostenibilità



FRIENN

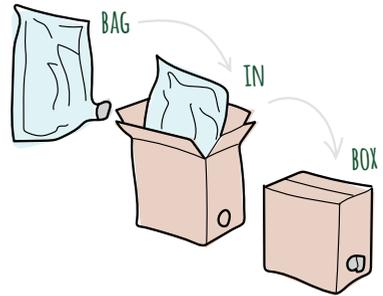
- E' STABILE ALLE ALTE TEMPERATURE (PUNTO DI FUMO A 230 °C);
- RIDUCE IL FUMO E L'ODORE DI FRITTO IN CUCINA;
- NON ALTERA IL SAPORE NÉ IL COLORE DEI CIBI;
- RENDE IL FRITTO CROCCANTE, ASCIUTTO DAL GUSTO LEGGERO.

Frienn è l'olio per friggere professionale, campione di sostenibilità.

I suoi punti di forza:

1 Frienn rallenta la formazione dei composti polari e per questo ha una maggiore durata rispetto ai principali oli di semi. **In questo modo immetti una minore quantità di olio esausto nell'ambiente;**

2 ha un **packaging eco-friendly**, una bag in box, che consente di risparmiare l'**85%** di plastica rispetto alla precedente confezione;



3 grazie alle sue dimensioni rettangolari, la bag in box sfrutta meglio lo spazio sul pallet, **ottimizza** le consegne e **facilita lo stoccaggio** nel tuo magazzino;

4 nel formato bottiglia da 1 l, **il contenitore è prodotto con PET 100% riciclato*** (R-PET) da filiera controllata alimentare italiana Coripet.

Proprietà e vantaggi

Tutelata da un brevetto europeo, l'esclusiva ricetta di Frienn, a base di olio di girasole alto oleico 100% italiano e antiossidanti in parte estratti dal rosmarino, conferisce al prodotto proprietà uniche.

(*) Escluso tappo ed etichetta

5 consigli per una frittura perfetta

1 - FRIGGI ALLA GIUSTA TEMPERATURA SECONDO IL TIPO DI ALIMENTO:

ALTA TEMPERATURA PER GLI ALIMENTI PICCOLI

BASSA TEMPERATURA PER QUELLI PIÙ GRANDI

2 - USA RECIPIENTI LARGHI, CAPIENTI E CON IL BORDO ALTO
PER CONTENERE LA GIUSTA QUANTITÀ DI OLIO

3 - SCOLA E ASCIUGA BENE GLI ALIMENTI PRIMA DI FRIGGERLI

4 - RIMUOVI EVENTUALI RESIDUI DI FRITTURA

5 - AGGIUNGI I CONDIMENTI (SALE E SPEZIE) SOLO DOPO AVER FRITTO,
PER NON ACCELERARE IL PROCESSO DI ALTERAZIONE DELL'OLIO

3 passi verso la sostenibilità



1 - L'OLIO VEGETALE ESAUSTO NON SI FERMA,
SI RIGENERA



2 - DOPO IL SUO CONSUMO IN CUCINA,
L'OLIO ESAUSTO HA TANTE ALTRE VITE DAVANTI



3 - RACCOGLIERE L'OLIO ESAUSTO
È UN GESTO SOSTENIBILE CHE PROTEGGE L'AMBIENTE

FAI LA TUA PARTE ANCHE TU. PER UN FUTURO BUONO DAVVERO.

#ESAUSTOMAPIENODIVITA

I Partner del progetto: APCI e AMICAMBIENTE

Olitalia, con il progetto "Esausto ma pieno di vita!", aggiunge un nuovo tassello al suo piano di sostenibilità intraprendendo un percorso di sensibilizzazione al corretto smaltimento degli oli vegetali esausti.

L'iniziativa si inserisce nel piano di attivazione di buone pratiche per il settore Ho.Re.Ca. promosse dal progetto Amicambiente che, grazie alla collaborazione con APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani), contribuisce a moltiplicarne gli impatti positivi.



Amicambiente è la community di riferimento degli imprenditori del settore Ho.Re.Ca. che, affidando ad Adriatica Oli gli oli vegetali esausti prodotti durante la loro attività, contribuiscono a ridurre le emissioni di CO₂ attraverso azioni concrete. Gli oli esausti entrano in una filiera sostenibile che rigenera un rifiuto altamente inquinante, trasformandolo in biodiesel, e reinveste una parte dei proventi nella piantumazione di alberi sul territorio italiano.



ASSOCIAZIONE
PROFESSIONALE
CUOCHI ITALIANI

L'Associazione Professionale Cuochi Italiani è composta da migliaia di autorevoli chef professionisti, affiancati da validi colleghi ristoratori, e si avvale del supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti.



LA TRADIZIONE DI DOMANI.



WWW.OLITALIA.COM | VIA ANTONIO MEUCCI, 22/A, 47122 - FORLÌ (FC)

