

# 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 **CO<sub>2</sub>** 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 CO<sub>2</sub>.



**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 CO<sub>2</sub> 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

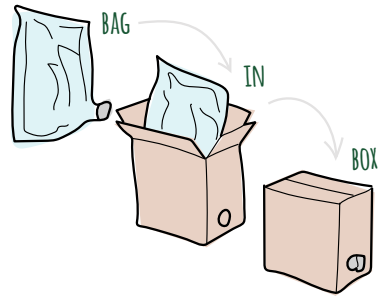
- E' STABILE ALLE ALTE TEMPERATURE (PUNTO DI FUMO A 230 °C);
- RIDUCE IL FUMO E L'ODORE DI FRITTO IN CUCINA;
- NON ALTERA IL SAPORE NÉ IL COLORE DEI CIBI;
- RENDE IL FRITTO CROCCANTE, ASCIUTTO DAL GUSTO LEGGERO.

## *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 CO<sub>2</sub> 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](http://WWW.OLITALIA.COM) | VIA ANTONIO MEUCCI, 22/A, 47122 - FORLÌ (FC)

