

STAZIONI DI CONFERIMENTO

dell'olio alimentare esausto

Ecco dove puoi conferire l'olio vegetale
e animale che hai raccolto:

1. **Isola ecologica**
via Pordenone - via Europa
RUBANO
2. **Isola ecologica**
via Trieste
RUBANO
3. **Isola ecologica - Supermercato SMA**
via Ticino
SARMEOLA
4. **Isola ecologica**
via Toscana
SARMEOLA
5. **Isola ecologica**
via Cavallotto
BOSCO
6. **Parcheeggio fronte AISM**
via Perlasca
VILLAGUATTERA



SERATA INFORMATIVA

sulla raccolta dell'olio alimentare esausto

Lunedì 21 febbraio 2011

ore 20.45

presso la **Scuola Media di Viale Po**
SARMEOLA

Per informazioni:



lunedì - venerdì 8.00-20.00
sabato 9.00-13.00



NON SIAMO SOLO FRITTI

modalità di raccolta **OLIO USATO**

COME RACCOGLIERE l'olio alimentare esausto

1



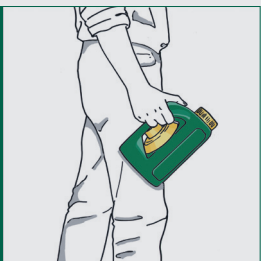
non versare negli scarichi l'olio di cucina e degli alimenti conservati

2



lasciare raffreddare l'olio e raccoglierlo in un qualsiasi contenitore domestico (bottiglia, tanica)

3



quando il contenitore è pieno, portarlo a una stazione di conferimento

4



svuotare il contenitore nella cisterna

QUALE OLIO RACCOGLIERE nella tanica



Introdurre solo olio per uso alimentare:

- l'olio usato in cucina per friggere;
- l'olio di conservazione dei cibi in scatola (tonno, funghi, ecc).

COME COMPORTARSI CON L'OLIO

che viene usato in cucina



- Lasciare raffreddare l'olio e poi versarlo in un contenitore (bottiglia, tanica), da svuotare, quando è pieno, a una stazione di conferimento.
- Se l'olio è solo un fondo di cottura, toglierlo con il detersivo o raccoglierlo con carta assorbente e buttare la carta nell'umido.

COSA SI OTTIENE DAL RICICLO

dell'olio alimentare usato

L'olio alimentare usato che viene recuperato può essere riciclato e utilizzato per produrre il biodiesel.

PERCHÉ RACCOGLIERE l'olio usato

In Italia, ogni anno, si "restituiscono" all'ambiente più di 5 litri di olio usato a testa, in gran parte residuo di frittore ricco di impurezze. L'olio alimentare usato disperso nell'ambiente costituisce una minaccia di inquinamento:

- per il sottosuolo, perché può contaminare i pozzi di acqua potabile;
- per la flora, perché impedisce alle radici delle piante l'assunzione delle sostanze nutritive;
- per qualsiasi specchio d'acqua perché impedisce l'ossigenazione e compromette l'esistenza della flora e della fauna;
- per i depuratori e le condutture fognarie, perché è causa di intasamenti e di danni agli impianti.

Solo lo smaltimento corretto e controllato dell'olio alimentare usato può garantire la salvaguardia dell'ambiente

