Recuperare l'olio è molto semplice

Non buttare l'olio alimentare usato nel lavandino; travasalo in. una bottiglia di plastica e portalo presso i punti di raccolta.

L'olio recuperato diventa una risorsa: viene riutilizzato per la produzione di lubrificanti, detergenti industriai(biodiesel; consente di produrre energia elettrica e calore attraverso gli impianti di cogenerazione.

Ricorda di non mischiare /'olio vegetale con altri liquidi che renderebbero impossibile il riciclo.

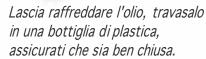
Quale olio raccogliere?

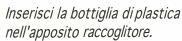
Olio di conservazione dei cibi in scatola (olio delle scatolette e sott'olio vari) Olio usato in cucina per friggere













I punti di raccolta



Chiedi al tuo comune dove puoi trovare il punto di raccolta più vicino a te.

Troverai un contenitore come questo, dove inserire la bottiglia di plastica con l'olio alimentare usato.



Non abbandonare !e bottiglie piene all'esterno del contenitore

L'olio alimentare usato, un rifiuto ignorato ...

L'olio alimentare esausto, dopo essere stato utilizzato per cuocere i cibi o per conservare i cibi sott'olio, diventa un rifiuto liquido urbano.

Ogni anno in Italia si producono migliaia di tonnellate di oli vegetali esausti, ma solo una piccola parte viene raccolta correttamente come rifiuto. Il resto viene buttato nel lavandino.

Crea un grave danno:

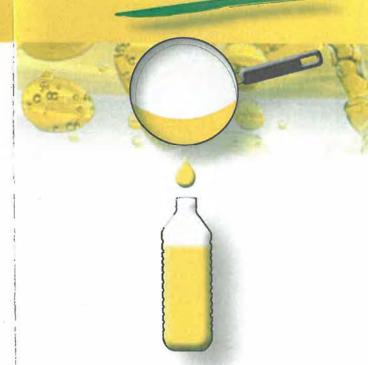
- quando arriva in fognatura, si accumula e aumenta i costi di manutenzione della rete e di depurazione dell'acqua;
- quando arriva ai fiumi, laghi e mari, crea problemi agli animali e alle piante;
- quando arriva in falda compromette la potabilità dell'?cqua.



Cerca il punto di raccolta più vicino a casa tua

> stampato su carta Polyedra Cyclus Print FS prodotta con fibre riciclate 100%

Olio vegetale usato ormai *Stl* fl(l-rro,1.1



Raccolta dell'olio alimentare usato . un piccolo gesto per un grande risultato!