

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'acqua.*



Cerca il punto
di raccolta
più vicino a casa tua

Olio vegetale usato ormai **SEI FRITTO!!**



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

stampato su carta Polyedra
Cyclus Print FSC®
prodotta con fibre riciclate 100%



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 industriali, biodiesel; consente di produrre energia elettrica e calore attraverso gli impianti di cogenerazione.

Ricorda di non mischiare l'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



Lascia raffreddare l'olio, travasalo in una bottiglia di plastica, assicurati che sia ben chiusa.



Inserisci la bottiglia di plastica nell'apposito raccoglitore.

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 le bottiglie piene all'esterno del contenitore