



NON SIAMO SOLO FRITTI

modalità di raccolta
OLIO ALIMENTARE USATO

QUALE OLIO RACCOGLIERE

**Solo olio per uso
alimentare:**

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



COME COMPORTRARSI CON L'OLIO

che viene usato in cucina

- Lasciare raffreddare l'olio e poi versarlo in un contenitore (bottiglia, tanica), da svuo-



tare, quando è pieno, a una stazione di conferimento.

- Se l'olio è solo un fondo di cottura, toglierlo con il detersivo o raccogliarlo 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

Nel territorio Etra si producono circa 2 litri di olio usato a testa.

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 raccogliarlo in un contenitore idoneo (bottiglia, tanica)



3

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



4

svuotare il contenitore nella cisterna

L'olio alimentare usato, se 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 può causare intasamenti e danni agli impianti.

Lo smaltimento corretto e controllato dell'olio alimentare usato contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente.

www.etraspa.it

Servizio rifiuti

dal lunedì al venerdì 8-20

