



Quando ci prendiamo cura dell'ambiente
la vita è più azzurra

**Per saperne di più:
apricaspa.it**



**DAI NUOVA VITA
ALL'OLIO ALIMENTARE
ESAUSTO**



Quando ci prendiamo cura
dell'ambiente **la vita è più azzurra**

OLIO ESAUSTO

CHE COS'È

È l'olio usato in cucina.

Comunemente si tratta degli oli usati per la cottura, la frittura e la conservazione dei cibi.

QUALI PROBLEMI?

- Se versato nel lavandino o nei tombini, l'olio può causare **seri danni alle tubature** delle nostre abitazioni (che con il tempo si possono ostruire) e all'ambiente.
- Causa **problemi alla rete fognaria e ai depuratori**.
- Se disperso nell'ambiente, **inquina le falde acquifere** e crea nel sottosuolo uno strato impermeabile che impedisce alle radici delle piante di assumere sostanze nutritive causando la loro morte.

QUALE SOLUZIONE?

L'olio e i grassi vegetali derivanti dalla cottura e dalla conservazione dei cibi **possono essere riciclati** e diventare bio-diesel o altri materiali.

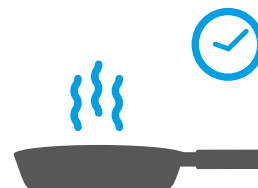
Ognuno di noi produce in media 3 kg di olio esausto, ma solo un quarto viene recuperato.

Se raccogli l'olio alimentare usato, ci permetti di avviarlo a rigenerazione e di contribuire a ridurre le emissioni di CO₂ e di salvaguardare la risorsa acqua.

COME RACCOGLIERLO

Per una corretta raccolta ecco che cosa devi fare.

- 1 Lascia raffreddare l'olio



- 2 Versa l'olio di frittura e delle conserve in una bottiglia di plastica pulita. Assicurati di chiuderla bene con il tappo.



- 3 L'olio è pronto per essere consegnato nel contenitore presso il Centro di Raccolta



QUALI OLI SI POSSONO PORTARE AL CENTRO DI RACCOLTA

Olio vegetale e grasso animale usato in cucina, olio di conservazione dei cibi in scatola, olio e grasso alimentare deteriorato o scaduto (lardo, strutto, burro).

NB: gli oli minerali come gasolio, nafta e lubrificanti per motori devono essere smaltiti separatamente da quelli alimentari