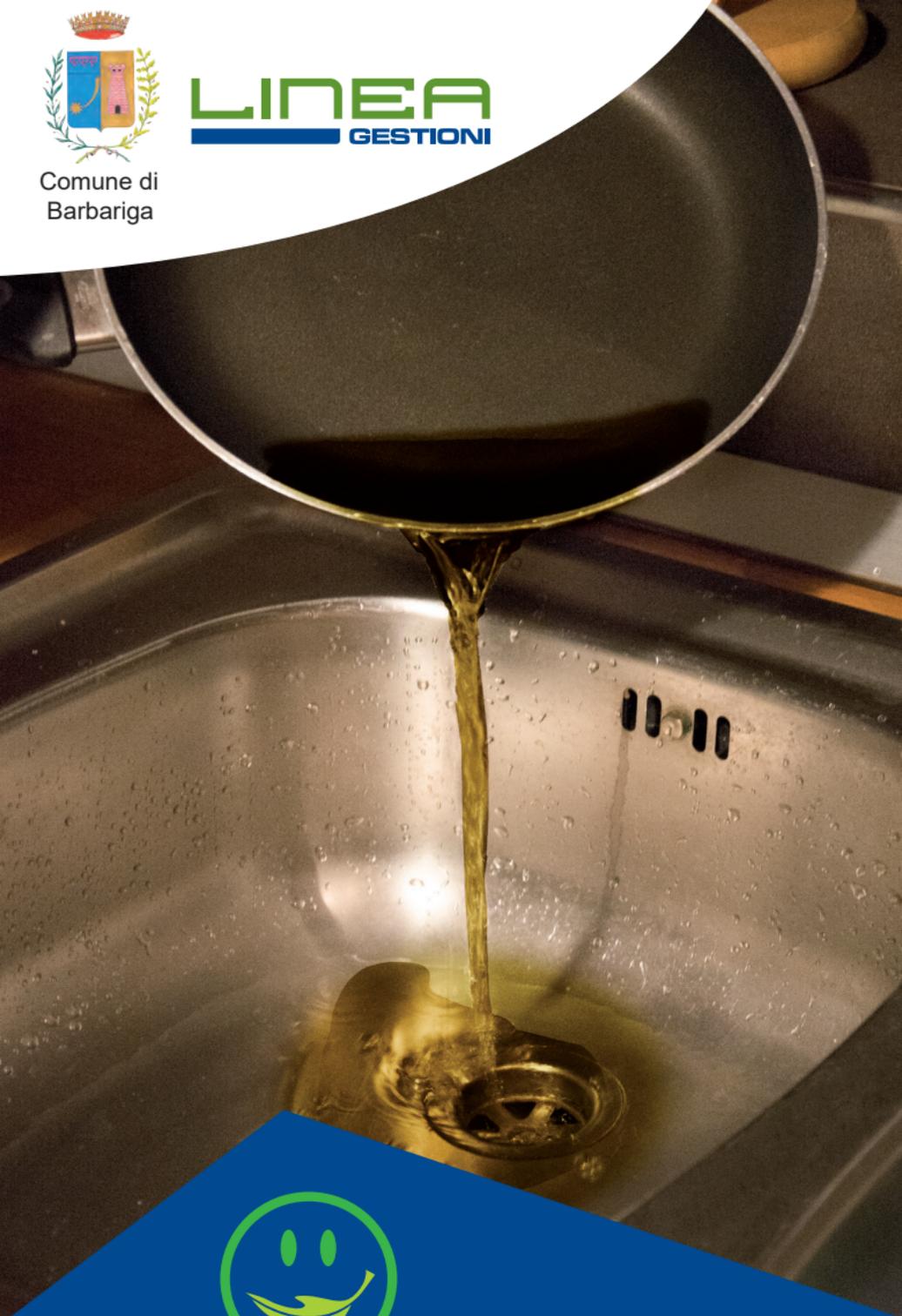




Comune di
Barbariga

LINEA
GESTIONI



Non farlo a casa tua!

Campagna di informazione per la corretta raccolta degli oli vegetali esausti

OLIO ESAUSTO... **CHE COS'È?**

È l'olio usato in cucina. Comunemente si tratta degli oli usati per la cottura o la frittura e degli oli usati per la conservazione dei cibi.



OLIO ESAUSTO... **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.

OLIO ESAUSTO... **QUALE SOLUZIONE?**

L'olio e i grassi vegetali derivanti dalla cottura e dalla conservazione dei cibi **possono essere riciclati** e utilizzati per produrre bio-diesel o altri materiali (per esempio nell'industria saponiera).



OLIO ESAUSTO: come raccoglierlo e dove buttarlo?

Per una corretta raccolta degli oli alimentari è necessario:

1 Lasciare raffreddare l'olio.



2 Versare l'olio di frittura e delle conserve in una qualsiasi bottiglia di plastica pulita.



3 Portare la bottiglia, preferibilmente piena, in uno dei punti di raccolta della città e inserirla ben chiusa nell'apposito contenitore.



COSA SÌ e COSA NO



COSA SÌ

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



COSA NO

residui di alimenti solidi, oli minerali come gasolio, nafta, lubrificanti per motori: questi rifiuti devono essere portati al Centro di Raccolta.

DOVE PORTARE L'OLIO VEGETALE

**A Barbariga porta le bottiglie contenenti
l'olio vegetale presso:**

Centro di Raccolta

ORARI DI APERTURA (dal 1 settembre al 30 giugno)

Martedì: 14.00-17.00

Giovedì: 14.00-17.00

Sabato: 9.00-12.00 e 14.00-17.00

ORARI DI APERTURA (dal 1 luglio al 31 agosto)

Martedì: 15.00-18.00

Giovedì: 15.00-18.00

Sabato: 9.00-12.00 e 15.00-18.00

Contentori specifici

L'olio vegetale può essere conferito nei contenitori
stradali specifici installati in queste vie/località:

- **Località Frontignano:**
Via Mazzini, a lato del contenitore
degli abiti usati
- **Barbariga:**
Via Cavour, angolo Via dello
Spalto
- **Barbariga:**
Piazza 11 Settembre,
parcheggio



Numero Verde
800.721314