



Comune di
Ticengo

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 del Comune 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 Ticengo
porta le bottiglie contenenti l'olio
vegetale presso
il contenitore specifico installato
in Piazza caduti di tutte le guerre.



Numero Verde

800.904858