

L'IMPORTANZA DELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA PER L'OLIO ALIMENTARE

Ogni cittadino produce circa **5 Kg/pro capite** all'anno di olio esausto proveniente principalmente dalla **cottura dei cibi** e dai processi di **frittura**.

Se versati nel lavandino o dispersi nell'ambiente **intasano le tubature, inquinano**. **Un litro di olio può contaminare seriamente la falda** che ostacola l'ossigenazione dell'acqua. Conferito correttamente, l'olio alimentare è un rifiuto completamente recuperabile. Per questo il Gruppo Hera ha realizzato dei nuovi contenitori stradali per la **raccolta degli oli alimentari**, in aggiunta a quella già attiva nelle stazioni ecologiche. Raccolto in bottiglie di plastica, che verranno avviate a recupero nella raccolta della plastica, l'olio alimentare diventa così una materia prima riutilizzabile per produrre energia e calore o per altri usi industriali.

Istruzioni per una raccolta corretta



SI

Oli alimentari adoperati in cucina, oli da frittura, strutto e oli utilizzati per conservare gli alimenti nei vasetti (es. tonno, sott'oli...).

NO

Oli minerali (oli motore, oli lubrificanti...).

COME

Devono essere raccolti a freddo in bottiglie di plastica ben chiuse da conferire all'interno dell'apposito contenitore. Non utilizzare recipienti in vetro. Diametro massimo bottiglie 18 cm.



ECCO DOVE TROVI I CONTENITORI PER CONFERIRE IL TUO OLIO ALIMENTARE

CERCA QUELLO PIÙ VICINO E COMINCIA LA TUA RACCOLTA.

San Cesario sul Panaro	Piazza Nenni
San Cesario sul Panaro	Piazza Togliatti (S. Anna)
San Cesario sul Panaro	Via Pertini (Altolà)
San Cesario sul Panaro	Via Agnini (nei pressi asilo nido)
San Cesario sul Panaro	Via della Costituzione

Per conoscere l'elenco aggiornato visita <http://www.ilrifiutologo.it/oliSanCesariosulPanaro>

La raccolta differenziata è un obbligo previsto dalla legge e dai regolamenti delle Autorità competenti. Il mancato rispetto potrebbe comportare sanzioni amministrative.