

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)

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.