

Comune di
Casale Cremasco
Vidolasco

Servizio gestito da
LINEA
GESTIONI
GRUPPO a2a

Dai nuova vita all'olio alimentare esausto

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?

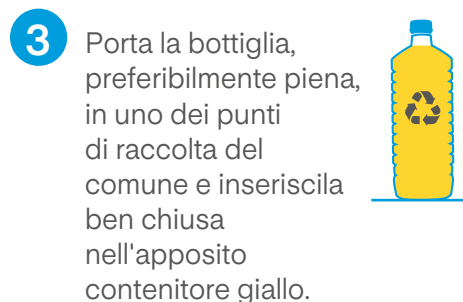
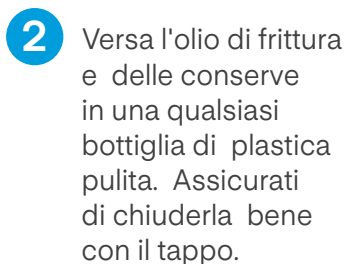
- Se versato nel lavandino o nei tombini, l'olio può causare **seri danni alle tubature** delle nostre abitazioni (che con il tempo si possono ostruire) e all'ambiente.
- Causa **problemi alla rete fognaria e ai depuratori**.
- Se disperso nell'ambiente, **inquina le falde acquifere** e crea nel sottosuolo 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.

Come raccoglierlo?

Per una corretta raccolta ecco che cosa devi fare.



Dove portarlo?

A Casale Cremasco Vidolasco, porta le bottiglie contenenti l'olio vegetale esausto presso il contenitore giallo installato presso:

- il **Centro di Raccolta Comunale** di via IV Novembre.



Ognuno di noi produce in media 3 kg di olio esausto all'anno, 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.

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

comune.casalecremascovidolasco.cr.it
linea-gestioni.it