

Il nuovo servizio di raccolta dell'olio vegetale esausto

A PARTIRE DAL 1 LUGLIO

IL SERVIZIO DIVENTA PIU' CAPILLARE

Per essere più vicino alle utenze e per intercettare una quantità maggiore di olio il servizio diventa stradale.

Questo l'elenco delle **postazioni** dove sono collocati i contenitori:

• Via Alighieri - angolo via Libertà • Via Baiesi - angolo Via Chiarini •
Via Barbieri Clelia - angolo Via Terremare • Via Casetti - località
Casetti • Via Chiarini 1 • Via Costa - angolo Via Terremare • Via De
Rosa 1 • Via Dino Campana 10 • Via Gasiani 6 • Via Gramsci - caffè
Hawaii • Via Guido Rossa 35 • Via Landi - angolo Via Costa • Via
Magenta 24 • Via Matteotti 13 • Via Ragazzi 4 • Via Reggiani -
angolo Via Buldrini • Via Risorgimento 1 e 23 • Via Rumpianesi 85 e
angolo Via IV Novembre • Via Schiavina 10 e angolo Reggiani • Via
Torresotto 2 • Via XX Aprile angolo Via Benati • Via XXV Aprile nuova
Coop - parcheggio e campo basket • Via Zucchini - angolo Via Galli

I VANTAGGI DELLA RACCOLTA

Si risparmia: l'olio usato, versato nei lavandini, compromette il corretto funzionamento delle reti domestiche, delle reti fognarie e degli impianti di depurazione, con conseguenti ingenti spese per la manutenzione

Si protegge l'ambiente: la temperatura elevata raggiunta dall'olio, dopo una normale frittura, ne provoca l'ossidazione rendendolo altamente inquinante. L'olio usato infatti:

- se abbandonato al suolo, crea una pellicola che avvolge la terra impedendo la nutrizione delle piante
- se entra in contatto con specchi d'acqua, crea uno strato superficiale che ne impedisce l'ossigenazione

COSA RACCOGLIERE:

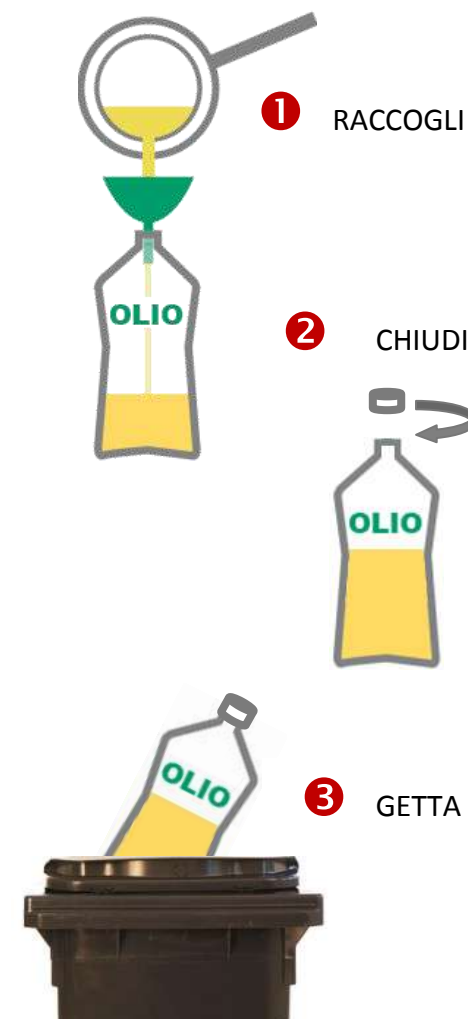
- ✓ olio alimentare confezionato
- ✓ olio alimentare derivato da frittura
- ✓ olio alimentare residuo di vasetti sott'oli
- ✓ olio alimentare residuo del tonno e simili
- ✓ olio alimentare scaduto

COSA NON VA NEL CONTENITORE:

- ✗ olio minerale (es. olio motore, lubrificante, olio idraulico)
- ✗ grassi e oli solidificati, acque di lavaggio di pentole e contenitori, aceto e detersivi

COME SI FA LA RACCOLTA

- *raccogli* il tuo olio da cucina in un contenitore di plastica
- chiudi bene il contenitore
- *raggiungi* il contenitore di prossimità più accessibile (vedi elenco postazioni)
- *solleva* il coperchio, *inserisci* il contenitore e *richiudi* il coperchio.



E' possibile conferire l'olio vegetale al Centro di raccolta di via Rocca Novella, 2

Lunedì, martedì, giovedì e sabato dalle 8.00 alle 12.30
Giovedì e sabato pomeriggio dalle 14.00 alle 17.30
Mercoledì e venerdì pomeriggio dalle 14.30 alle 17.30

Con un semplice gesto è possibile salvaguardare l'ambiente e creare, dai nostri scarti, nuovi materiali.