



Comune di Bollate



IN COLLABORAZIONE CON:



PROGETTO SPERIMENTALE

RACCOLTA OLIO ALIMENTARE ESAUSTO DA RIFIUTO A RISORSA



L'OLIO ALIMENTARE USATO DISPERSO
E' UNO DEI RIFIUTI PIU' INQUINANTI

SE RACCOLTO E RIGENERATO DIVENTA FONTE DI NUOVA ENERGIA

ORA PUOI RECUPERARLO E CONSEGNARLO
NEI SUPERMERCATI ADERENTI ALL'INIZIATIVA
E NEI PUNTI DI RACCOLTA SUL TERRITORIO COMUNALE

CON UNA PICCOLA AZIONE
AIUTIAMO A TUTELARE L'ACQUA E L'AMBIENTE

Il Servizio di raccolta sara' effettuato dalla Ditta



Ogni cittadino produce circa 5 kg all'anno di olio derivante dalla conservazione di alimenti, dalla cottura dei cibi e dalla frittura: più della metà' non viene recuperato.

Se versato nel lavandino l'olio intasa ed ostruisce le tubature domestiche, crea problemi alle condotte fognarie ed al funzionamento dei depuratori, produce cattivi odori in caso di ristagno. La temperatura elevata raggiunta dall'olio dopo una normale frittura ne provoca l'ossidazione rendendolo altamente inquinante.

Ricorda che:

- 1 kg di olio inquina 1.000 mq di acque superficiali
- 1 litro di olio rende non potabile 1 milione di litri di acqua, quantità' sufficiente per il consumo di una persona per 14 anni.
- Se abbandonato al suolo crea una pellicola che avvolge la terra impedendo la nutrizione delle piante

Grazie all'attivazione del progetto sperimentale

"RACCOLTA OLIO ALIMENTARE ESAUSTO: DA RIFIUTO A RISORSA"

nato dall'iniziativa del Comune di Bollate-Servizio Sostenibilità' Ambientale e Gaia Servizi srl con la fattiva e preziosa collaborazione di Coop Lombardia, Tigros S.p.a., Cooperativa Edificatrice Bollatese, Ditta Meani srl,

DAL 01 GENNAIO 2018

con un piccolo gesto potrai contribuire alla salvaguardia dell'ambiente partecipando alla raccolta degli oli alimentari. La loro successiva rigenerazione ne consentira' il recupero ed il riutilizzo come biocarburante, lubrificante o come fonte di energia elettrica e calore attraverso gli impianti di cogenerazione.

COSA DEVO FARE ?

1. Lascia raffreddare l'olio utilizzato per la cottura/frittura di alimenti
2. Versalo, facendo attenzione, in una bottiglia di plastica vuota
3. Chiudi bene la bottiglia: l'olio è pronto per essere conferito negli appositi contenitori collocati presso i punti di raccolta
4. Inserisci la bottiglia di plastica che hai riempito e ben chiuso direttamente in uno degli specifici contenitori collocati presso i punti di raccolta individuati



DOVE POSSO PORTARE L'OLIO RACCOLTO:

- ❖ SUPERMERCATO COOP - Via Vespucci n° 1
- ❖ SUPERMERCATO TIGROS - Via Verdi n° 20
- ❖ PIATTAFORMA ECOLOGICA - Via Pace n° 50

I residenti degli immobili della COOPERATIVA EDIFICATRICE BOLLATESE "QUARTIERE CENTRO" e "QUARTIERE CALOGGIO" potranno conferire l'olio raccolto in bottiglie di plastica negli appositi contenitori collocati presso le rispettive n° 13 isole ecologiche.

QUALI OLI POSSO CONFERIRE:

- > olio vegetale e grassi animali usati per frittture e per la preparazione degli alimenti
- > olio di conservazione dei cibi in scatola e sott'oli vari (es. tonno, funghi, carciofini, condimento per riso, etc.)
- > olio e grassi alimentari deteriorati e scaduti (burro, lardo, strutto, margarina)

