



COMUNE DI SAN PIER NICETO



La Tua Città... Sempre Più Bella!!!



NUOVO SERVIZIO ECOLOGICO



RACCOLTA OLI VEGETALI ESAUSTI

Se lo butti Siamo Fritti

UBICAZIONE CONTENITORI PERMANENTI:

● **Via Mendoliere 58-60**

● **Via Senatore Pitrone**
zona case popolari

● **Via Europa**
vicino scuole elementari

● **Via San Bolivar**
vicino campo tennis

● **Via Milicia**
alto

PER INFORMAZIONI CONTATTACI AL

Numero Verde
800 027 229



NUOVO SERVIZIO ECOLOGICO



RACCOLTA OLI VEGETALI ESAUSTI

**Smaltimento Olio Fritto: ecco come farlo ecologicamente!
Smaltire olio fritto in maniera ecosostenibile?**

Certo che si può!

Noi italiani siamo grandissimi consumatori di pietanze ad alto contenuto oleoso, specialmente fritto. Se l'abitudine comune è quella di gettare gli scarti di olio rimasti in padella nel lavandino, sappiate che non c'è niente di più dannoso per l'ambiente (almeno in cucina) di questa sconveniente pratica. Tralasciando il fatto che un utilizzo sconsiderato di cibi fritti può nuocere sia alla linea (e questo è certo) sia alla salute, bisogna fare molta attenzione al «dopo».

ESISTE UN MODO PARTICOLARMENTE GREEN PER SMALTIRE L'OLIO DI FRITTURA. ECCO QUALE.

Tramite appositi processi di trattamento e successivo riciclaggio, è possibile creare nuovi prodotti di consumo. È vero che non esistono delle vere e proprie normative per lo smaltimento olio per i privati (mentre per gli esercizi commerciali questo procedimento è regolamentato dall'art. 233 del decreto legislativo 152/06); però dopo aver saputo che l'olio del fritto si può riciclare, avete ancora il coraggio di fare un'azione comoda sì, ma dannosa? E allora: aspettate che l'olio si raffreddi, mettetelo nell'apposito contenitore in plastica e una volta riempito e inseritelo negli appositi contenitori dislocati sul territorio comunale.

Dobbiamo sapere tutti che l'olio di scarto smaltito in maniera scorretta e gettato nei lavandini, nei gabinetti e in altre utenze domestiche, transita nella rete fognaria per poi giungere al depuratore. Siccome l'apparato non è in grado di bonificare al 100% l'olio, queste acque che finiscono poi nei corsi d'acqua e quindi nel mare, risultano ancora contaminate. I risultati, a lungo andare, assomiglieranno a quelli provocati da un disastro petrolifero!

Per onore di cronaca, segnaliamo le città più virtuose nella raccolta e smaltimento dell'olio di frittura: **Milano, Roma, Bari, Grosseto, Vicenza, Arezzo, Verona e Ascoli Piceno. Brave!**

Metodo di Riciclo:

Aspettare che si raffreddi e collocare l'olio usato in contenitori di plastica, chiuderlo in modo accurato; Non buttate assolutamente il vostro olio nel lavandino o nell'immondizia perché sarebbe fonte di forte inquinamento!

UN LITRO DI OLIO RENDE NON POTABILE CIRCA UN MILIONE DI LITRI D'ACQUA, quantità sufficiente per il consumo di acqua di una persona per 14 anni.

Se sarete volenterosi tanto da conferire il vostro olio da frittura usato ad un centro di recupero oli usati **SALVERETE UN BEL PEZZO DEL NOSTRO PIANETA** ad esso diventerà biodiesel o combustibile!

**Il progetto intrapreso ad avere un mondo più pulito
per la cura dei nostri piccoli!!!**

PER INFORMAZIONI CONTATTACI AL

Numero Verde
800 027 229



Assessore all'ecologia
Salvatore Giuseppe Chillemi

Il Sindaco
Dr. Luigi Pietro Calderone