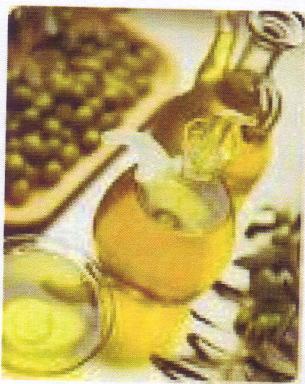




COMUNE DI VALLE SALIMBENE



# Altrimenti .... ..siamo **fritti**

Un nuovo servizio di raccolta  
differenziata

## **Il nuovo servizio di raccolta differenziata degli oli esausti**

**Il Comune di Valle Salimbene** ha istituito il nuovo servizio di raccolta differenziata degli oli alimentari esauriti, un rifiuto altamente inquinante il cui corretto smaltimento costituisce un importante contributo alla salvaguardia dell'ambiente. Gli oli esausti, residui dell'attività di cottura dei cibi in ambito domestico possono essere raccolti e conferiti nell'apposito contenitore presso:

- **Zona Belvedere**
- **Via Papa Giovanni XXIII**
- **Via Valle**
- **Strada Bassa**

### **L'olio alimentare esaurito**

L'olio vegetale esausto è un rifiuto che costituisce un grave pericolo se disperso nell'ambiente.

### **L'olio disperso nel sottosuolo**

È impressionante pensare che un chilo di olio è sufficiente per inquinare una superficie di 1000 metri quadrati.

### **L'olio disperso nella rete fognaria**

Anche dove esistono impianti fognari adeguati, lo smaltimento del residuo oleoso provoca inconvenienti perché pregiudica il corretto funzionamento dei depuratori influenzando negativamente i trattamenti biologici e rendendoli più costosi.

### **L'olio esausto si può riciclare**

L'olio recuperato tramite la raccolta differenziata viene conferito ad aziende raccoglitrice autorizzate iscritte al **C.O.N.O.E. (Consorzio Obbligatorio Nazionale Oli Esausti)**. Il riciclaggio di questo rifiuto produce un notevole risparmio sotto diversi punti di vista: immediatamente verificabile è il suo riutilizzo come **materia prima**.

**Recuperare l'olio esausto consente un notevole risparmio sulla manutenzione degli impianti di depurazione e degli scarichi domestici, altrimenti danneggiati dalla sostanza viscosa che si forma nelle condutture.**



**SI RACCOMANDA:**

**SOLO OLIO VEGETALE**

(olio d'oliva, olio di semi, olio di girasole, olio di mais, olio di arachidi) usato per fritti, arrosti, olio contenuto nelle scatolette del tonno, olio dei barattoli dei sottoli.

**TRAVASARE L'OLIO QUANDO E'**

**FREDDO ALTRIMENTI VI SCOTTATE.**

