



CHIARI SERVIZI_{SRL}



CHIARI SERVIZI_{SRL}

Olio esausto... è un problema?

Nella vasta gamma della raccolta differenziata, è presente un rifiuto non tanto conosciuto dalla popolazione, quanto tuttavia **nocivo per l'ambiente**.

Gli oli di friggitoria ovvero quelli utilizzati durante la **cottura** e **frittura** dei cibi, o quelli derivanti dagli **alimenti conservati sott'olio** sono **rifiuti** veri e propri e **devono essere trattati** come tali.



Isola ecologica

Via Silvio Pellico, 36

Orari di apertura:

dal lunedì al sabato dalle ore 9.00 alle ore 12.00
dalle ore 14.00 alle ore 18.00

Sportello al pubblico

Piazza Zanardelli

Orari di apertura:

dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00
il sabato dalle ore 9.00 alle ore 12.00

Sede

Via dell'Agricoltura, 2/B - 25032 Chiari (Bs)

Tel. 030 71 25 53 - Fax 030 70 11 123

igieneambientale@chiariservizi.it

Raccolta dell'olio vegetale esausto da Febbraio 2015



www.chiariservizi.it

MASSIMOZANINI.COM

Un semplice gesto
per aiutare l'ambiente

Recuperiamo l'olio per salvare l'ambiente

Ad oggi la maggior parte degli oli e grassi animali e vegetali esausti derivanti dalla cottura dei cibi, viene raccolta presso tutte le attività che hanno come residuo delle loro lavorazioni questo rifiuto, ad esempio attività di ristorazione, gastronomie, pescherie, negozi ed aziende alimentari, che in conformità della normativa vigente (**Decreto legislativo n.152/2006**) sono tenute a stoccare l'olio esausto e conferirlo ad un'azienda regolarmente autorizzata.

Con la partecipazione e la collaborazione di tutti, possiamo aggiungere anche noi nella nostra quotidianità un gesto in più, per recuperare risorse e migliorare la qualità della nostra vita.

Quale olio raccogliere?

Olio usato in cucina per friggere;
Olio di conserva dei cibi in scatola
(olio delle scatolette e sott'olio vari).



- **Non gettare l'olio esausto negli scarichi, è altamente inquinante.**
Recherebbe un danno e l'otturazione delle tubazioni ed elevati costi di manutenzione.
- **Lascia raffreddare l'olio, versalo in una bottiglia di plastica e assicurati che sia ben chiusa.**
- **Portala ad uno dei punti di raccolta attrezzati e inseriscila nell'apposito raccoglitore.**

L'olio esausto è particolarmente dannoso per l'ambiente, poichè favorisce l'inquinamento di varie matrici ambientali:

- *il sottosuolo, in quanto può inquinare la falda acquifera;*
- *la flora in quanto impedisce alle radici e alle piante l'assunzione di sostanze nutritive;*
- *le fonti d'acqua in quanto impedisce l'ossigenazione e compromette l'esistenza della flora e della fauna.*

L'olio di frittura usato **NON** è, al contrario di quanto si potrebbe pensare, biodegradabile e organico.

Anch'esso, se disperso tramite gli scarichi e le fognature di casa, va ad inquinare l'acqua impedendo ai raggi solari e all'ossigeno di penetrare il terreno causando ingenti danni all'ambiente.

Può bastare un chilogrammo di olio di frittura esausto per rendere non potabile l'acqua delle falde, arrecando gravi danni anche al funzionamento dei depuratori.

Punti di raccolta

La cosa corretta da fare è di raccogliere l'olio esausto e conferirlo presso i punti di raccolta predisposti dal comune.

Di seguito l'elenco:

📍 *Viale Mellini*
Ingresso Scuola Primaria MARTIRI DELLA LIBERTÀ

📍 *Via Maffoni*
Ingresso Scuola Primaria TURLA

📍 *Fraz. Santellone*
Ingresso Scuola Primaria VARISCO

📍 *Via Milano*
Ingresso Ipermercato INTERSPAR (EX GIRANDOLA)

📍 *Via Brescia*
Ingresso Centro Commerciale ITALMARK

📍 *Via Vecchia per Castelcovati*
Ingresso Supermercato CONAD

📍 *Via Cologne*
Ingresso CITS CENTER

L'olio così raccolto può essere **rigenerato e riutilizzato** nell'industria o nella produzione di "Biodiesel".