

# DA OGGI SI PUÓ SMALTIRE ANCHE L'OLIO ESAUSTO DA CUCINA

Presso l'isola ecologica degli impianti sportivi a Pettorano sul Gizio è disponibile un contenitore per raccogliere e differenziare l'olio di frittura e l'olio residuo delle conserve.

## PERCHÉ

L'olio da cucina esausto è un rifiuto che, se disperso nell'ambiente, comporta gravissimi danni alla flora e alla fauna. Se viene smaltito attraverso la rete fognaria raggiunge gli impianti di depurazione, causando ad essi gravi danni con un elevato costo economico.

Se ben trattato l'olio riciclato può essere riutilizzato come base per oli lubrificanti, avviato alla produzione di asfalti e bitumi o impiegato per produrre mastici, collanti e saponi industriali.

## LE REGOLE DA SEGUIRE

- § Non gettare assolutamente in questi contenitori l'olio usato dei motori
- § Evitare di gettare insieme all'olio anche i residui di cibo
- § Si consiglia di accumulare l'olio di frittura in casa in una bottiglia di plastica o di latta e smaltirla periodicamente riversandola nel bidone presso l'isola ecologica