



LA RACCOLTA DELL'OLIO ALIMENTARE ESAUSTO



COSA PUOI RACCOGLIERE

- Olio di oliva e di semi vari, usati per le fritture e la preparazione degli alimenti;
- Oli di conservazione dei cibi in scatola o in vetro come tonno, sgombro, sardine, funghi, carciofini, condimenti per riso, ecc.;
- Oli vegetali deteriorati o scaduti.



PERCHÉ RICICLARLO E COME SI TRASFORMA

- L'olio alimentare gettato direttamente nel lavandino inquina le falde acquifere, il mare e i bacini idrici. Se liberato nel sottosuolo, deposita un film sottilissimo attorno alle particelle di terra e impedisce l'assunzione delle sostanze nutritive. **Ne basta solo un litro per compromettere la potabilità di un milione di litri d'acqua!**
- L'olio esausto raccolto viene rigenerato e la quasi totalità viene convertita in **biodiesel**, un biocarburante efficiente ed ecologico.
- Può essere riutilizzato, inoltre, per produrre **asfalti, bitumi, mastici e collanti, inchiostri o saponi**.



COSA NON RACCOGLIERE

- olio motore
- olio lubrificante
- altri liquidi e sostanze chimiche
- maionese e salse

Gli oli minerali hanno altri sistemi di smaltimento e recupero.



COME CONFERIRLO

- Versa l'olio esausto in una bottiglia di plastica, filtrando impurità e residui di cibo;
- Portalo in uno dei punti di raccolta indicati sul retro del presente opuscolo e consultabili sul sito www.amiat.it.



Tutti i cittadini residenti intestatari della Tassa rifiuti (TARI) possono comunque conferire gli oli alimentari esausti presso i Centri di Raccolta Amiat.