

## Per informazioni

### Servizio Clienti 800.999.500

chiamata gratuita attivo dal lunedì al venerdì  
dalle 8.00 alle 22.00, sabato dalle 8.00 alle 18.00

**199.199.500** da telefono cellulare  
chiamata a pagamento costi variabili  
in base all'operatore e al profilo tariffario scelto

[www.gruppohera.it](http://www.gruppohera.it)

**DIRE FARE  
DIFFERENZIARE**

dicembre 2014

stampato su carta riciclata



 [ilRifiutologo.it](http://ilRifiutologo.it)

## Una nuova raccolta per andare lisci come l'olio



Comune di Castelfranco Emilia



Comune di Castelfranco Emilia



## L'importanza della raccolta differenziata per l'olio alimentare



## Come e dove raccogliere l'olio

Ogni anno in Italia sono immessi sul mercato **1.400.000.000 Kg di olio alimentare**. Ogni cittadino produce circa **5 Kg/procapite** all'anno di olio esausto proveniente principalmente dalla **cottura dei cibi** e dai processi di **frittura**. Se versati nel lavandino o dispersi nell'ambiente **intasano le tubature, inquinano e causano problemi anche ai depuratori più sofisticati e alle condotte fognarie. Un litro di olio può contaminare seriamente la falda e le acque superficiali, formando una pellicola che ostacola l'ossigenazione dell'acqua.**

### LA NUOVA RACCOLTA STRADALE

La **raccolta degli oli alimentari**, già attiva nelle stazioni ecologiche del Gruppo Hera, sarà **implementata anche in strada**, diventando ancora più facile: "per andare lisci come l'olio!". Saranno infatti posizionati dei nuovi contenitori stradali appositamente realizzati per la raccolta degli oli alimentari.

### L'OLIO ALIMENTARE, SE CONFERITO CORRETTAMENTE, È UN RIFIUTO COMPLETAMENTE RECUPERABILE

Dopo la raccolta e la rigenerazione, gli oli alimentari diventano una **materia prima riutilizzabile/recuperabile per diversi prodotti o all'interno di vari processi:**

- biodiesel per trazione;
- recupero energia elettrica e calore;
- altri usi industriali (produzione asfalti, bitumi, mastici, collanti...).

*Le bottiglie di plastica contenenti l'olio esausto sono infine avviate a recupero nella raccolta della plastica per la produzione di nuova materia prima.*



### Istruzioni per una raccolta corretta

**SÌ:** oli alimentari adoperati in cucina, oli da frittura, strutto e oli utilizzati per conservare gli alimenti nei vasetti (es. tonno, sott'oli...)

**NO:** oli minerali (oli motore, oli lubrificanti...)

**COME:** devono essere raccolti a freddo in bottiglie di plastica ben chiuse da conferire all'interno dell'apposito contenitore. Non utilizzare recipienti in vetro. Diametro massimo bottiglie 18 cm.

### ECCO DOVE TROVI I CONTENITORI PER CONFERIRE IL TUO OLIO ALIMENTARE

#### Cerca quello più vicino e comincia la tua raccolta

##### CONTENITORE GRANDE

**Centro Commerciale Le Magnolie**

via Loda, 6

##### CONTENITORE COLONNA

**Piazza della Vittoria**

davanti al Municipio

**via Oberdan (incrocio con via dei Mille)**

Piumazzo

Per conoscere l'elenco aggiornato visita

<http://www.ilrifiutologo.it/oliCastelfrancoemilia>

