



RACCOLTA
STRADALE
OLI ESAUSTI

Quali sono le modalità di conferimento?

L'olio da cucina usato va raccolto in bottiglie di plastica (ad es. bottiglie d'acqua o di bibita), che vanno chiuse bene e quindi inserite nei suddetti contenitori.

L'olio vegetale esausto non va gettato nel lavandino e men che meno disperso direttamente sul suolo: questi comportamenti danneggiano le piante impedendo alle radici di svolgere la propria funzione di assunzione delle sostanze nutritive e, qualora raggiunga la falda freatica, un solo litro d'olio è sufficiente a rendere non potabile un milione di litri d'acqua.

Elenco contenitori olio posizionati sul territorio:

PIAN DEL VOGLIO - PRESSO ECOPUNTO PISTA POLIVALENTE - VIA CASTAGNOLI

CAPOLUOGO - PRESSO ECOPUNTO CAMPO SPORTIVO VECCHIO - VIA PROVINCIALE 60

MADONNA DEI FORNELLI - PRESSO ECOPUNTO VIA DEL BOSCO

Numero Verde
800-629625

Cosa si può mettere nel contenitore?

- Olio di origine vegetale o animale
- olio scaduto
- Olio cotto
- Olio proveniente da frittura

Cosa non si può mettere?

- Olio di tipo meccanico o sintetico
- Qualunque altro tipo di liquido

Come viene recuperato?

L'olio vegetale esausto, prima decantato, filtrato, centrifugato, quindi sottoposto a un apposito processo di trasformazione con l'aggiunta di etanolo, diventa un combustibile a tutti gli effetti (il biodiesel) che presenta numerosi vantaggi ambientali rispetto al diesel tradizionale:

- emissioni di ossido di carbonio: -50%
- emissioni di biossido di carbonio: -78%
- emissioni di polveri sottili: -65%
- emissioni di idrocarburi aromatici: -71%

OLI ESAUSTI