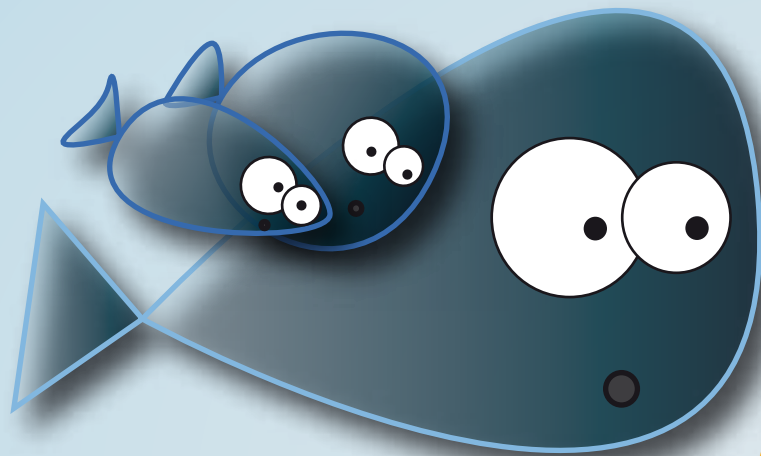




ACQUA SENZA MACCHIA

NON BUTTARE L'OLIO ALIMENTARE
USATO. RECUPERALO!

UN'INIZIATIVA DI:



Comune
di Bellusco



Città di Monza



Comune
di Mezzago

Con la collaborazione di:



Provincia
di Milano



Con il patrocinio di:



Regione Lombardia



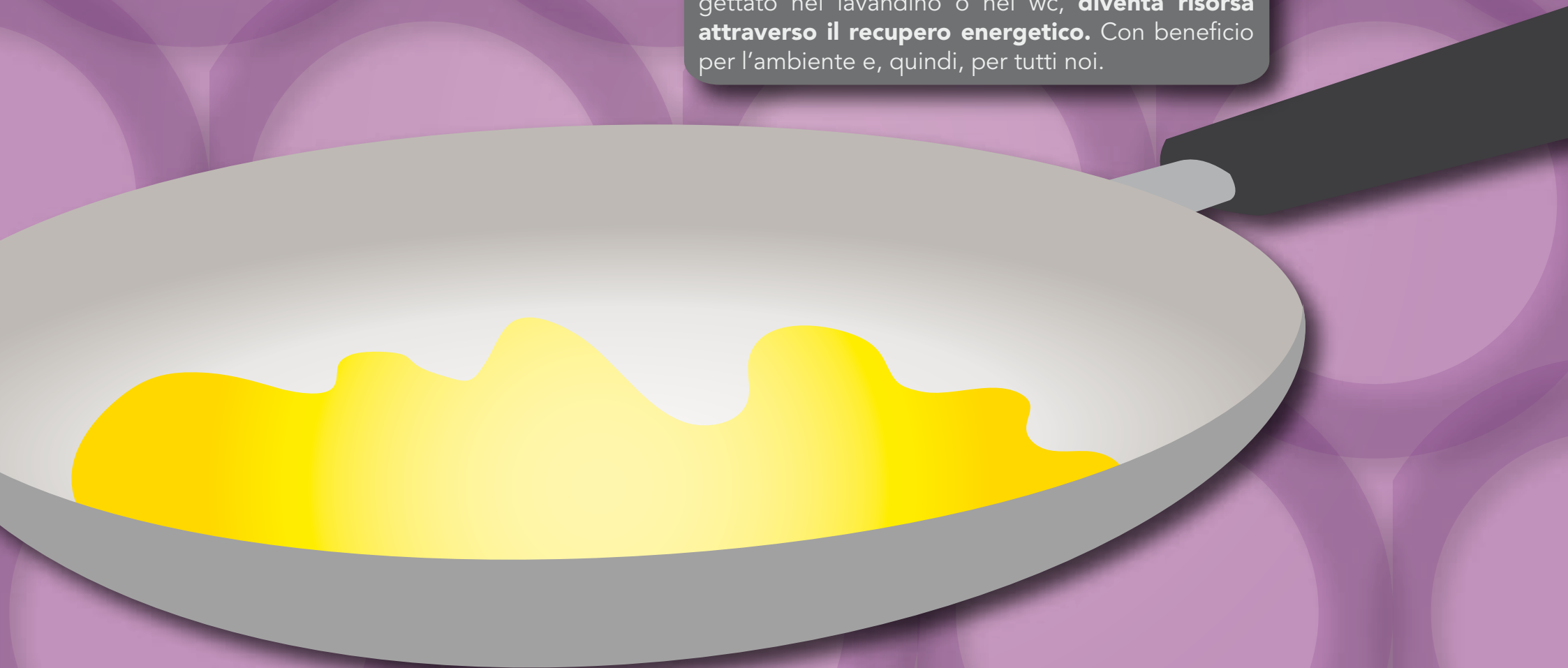
Con il contributo di:



Acqua senza macchia il progetto

ACQUA SENZA MACCHIA

Progetto sperimentale per la raccolta degli oli alimentari usati (detti anche esausti), coinvolge i Comuni di **Bellusco, Mezzago e Vimercate (quartiere Velasca)** dal mese di novembre 2012. Grazie al progetto, l'olio dei fritti, dei sott'oli e degli inscatolati che attualmente viene in ampia parte gettato nel lavandino o nel wc, **diventa risorsa attraverso il recupero energetico**. Con beneficio per l'ambiente e, quindi, per tutti noi.



Olio alimentare usato questo sconosciuto



COS'E' L'OLIO ALIMENTARE USATO

L'olio alimentare si estrae da semi "oleosi" come girasole, arachidi, olive o da vegetali come la palma o altre piante coltivate per questo scopo.

Dopo l'uso, l'olio da cucina perde le sue caratteristiche e **si trasforma in un rifiuto liquido urbano**.

L'olio che, dopo la cottura, resta nelle padelle o nelle friggitrici, i fondi dei vasetti e delle scatolette sott'olio, **non va buttato nel lavandino o nel wc**, ma raccolti e portati al recupero!

Un po' di numeri per saperne di più

2,6

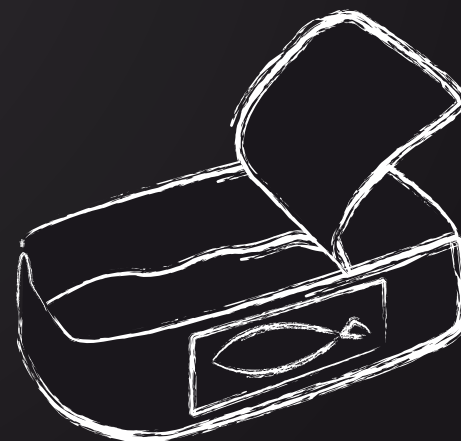
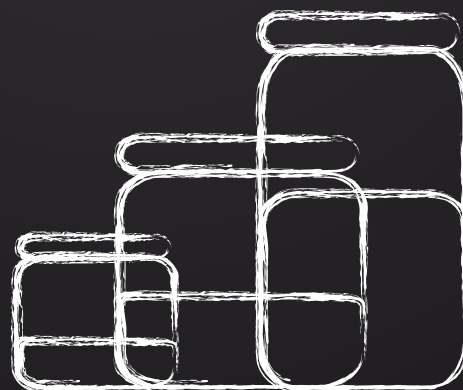
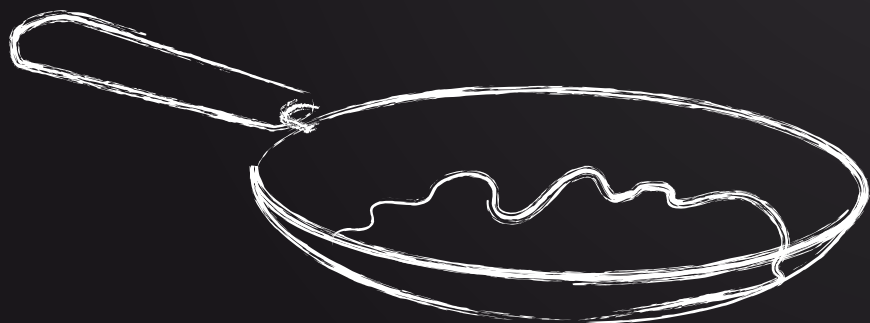
Kg / persona

L'OLIO ALIMENTARE IN ITALIA

Ogni anno in Italia si producono circa 280mila tonnellate di oli vegetali esausti.

Di questa quantità il 57% **(2,6 Kg pro capite)** proviene dall'utilizzo domestico e, solo in piccola parte, viene intercettata come rifiuto.

Il resto viene buttato erroneamente nel lavandino o nel wc.



Non gettiamolo in acqua smaltiamolo correttamente

L'AMBIENTE NON HA BISOGNO DI OLIO PER FUNZIONARE

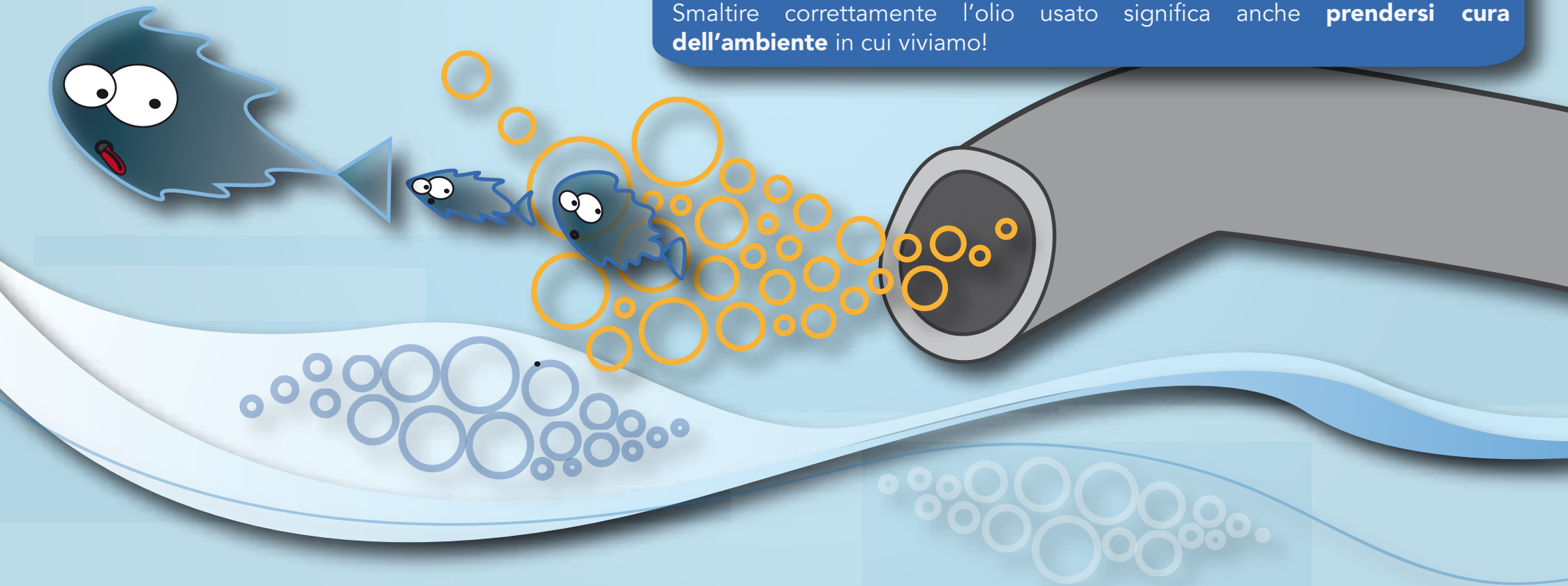
L'olio alimentare usato che non viene raccolto, **arriva nella rete fognaria** creando un impatto negativo sulle condotte e sugli impianti di depurazione.

L'olio che raggiunge fiumi e mari può danneggiare l'ecosistema.

L'olio disperso in falda può compromettere la potabilità dell'acqua anche in pozzi molto profondi.

L'olio disperso nel sottosuolo deposita un film sottilissimo e può impedire alle piante di nutrirsi.

Smaltire correttamente l'olio usato significa anche **prendersi cura dell'ambiente** in cui viviamo!



Da problema a risorsa grazie al riutilizzo

NUOVA VITA ALL'OLIO USATO

Gli oli vegetali usati **possono essere utilizzati in diverso modo**. Ad esempio, adeguatamente raccolti e riciclati, servono per produrre:

- biodisel
- energia attraverso gli impianti di cogenerazione
- lubrificante per macchine agricole
- asfalti e bitumi in edilizia
- prodotti chimici industriali come mastici, collanti



Raccogliere l'olio più facile di quel che si crede

COME SI RACCOGLIE L'OLIO

Esistono **diverse modalità di raccolta** dell'olio alimentare usato, ma prima di tutto è necessario dotarsi di appositi contenitori per filtrarlo e conservarlo.

Una volta raccolto, **l'olio deve essere portato in isola ecologica** o nei punti di raccolta previsti dal proprio Comune.

L'olio destinato a raccolta non deve essere miscelato con altri oli o liquidi di nessun tipo.



olio vegetale
no olio motore

Acqua senza Macchia
www.riciclalolio.it



COLLANA IL GOMITOLO
A cura di Fondazione Idra



Editore

Fondazione Idra

Ideazione e realizzazione

Manuela Portaluppi
Alessandro Mottadelli

Info

comunicazione@fondazioneidra.it

Chiuso in redazione nel Marzo 2013

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta
o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo, senza
l'autorizzazione scritta dei proprietari dei diritti

www.fondazioneidra.it

