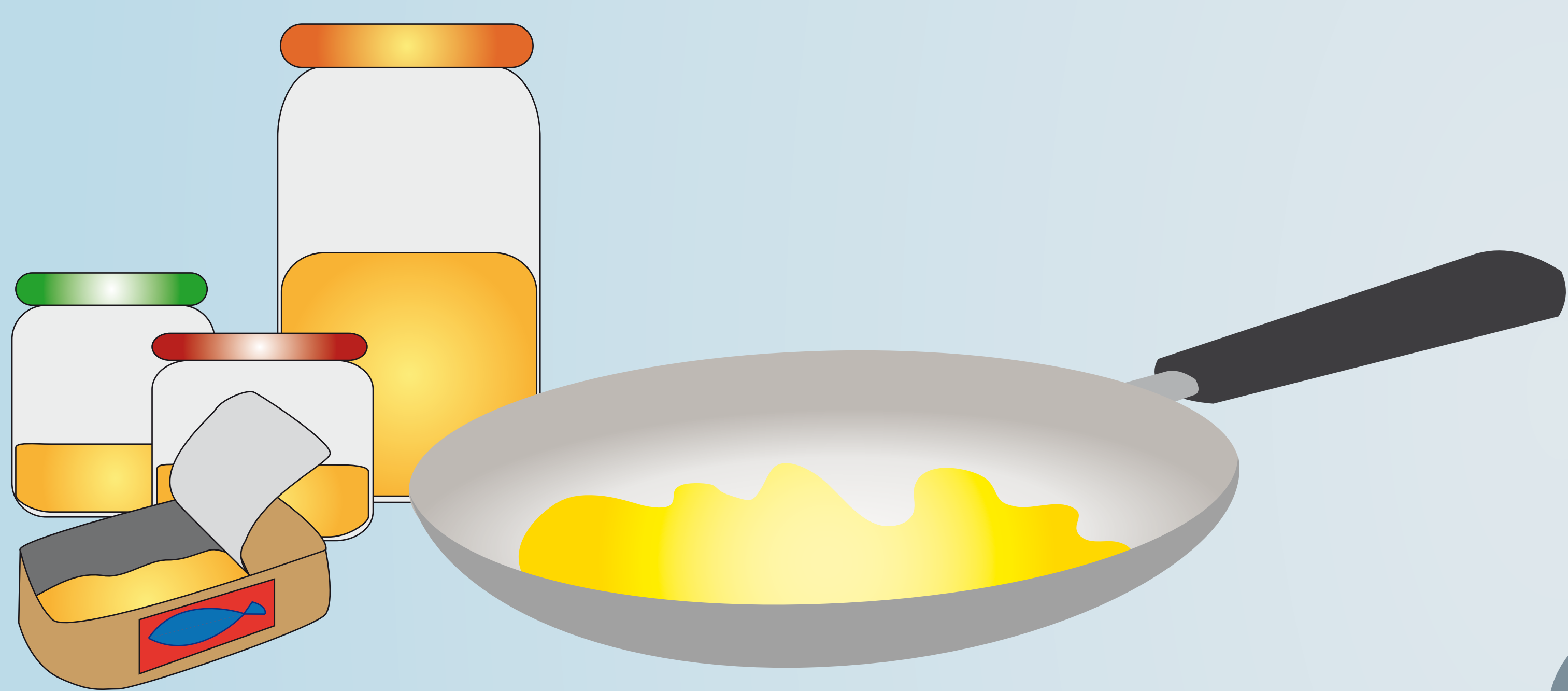


# ACQUA SENZA MACCHIA

**NON BUTTARE L'OLIO ALIMENTARE USATO  
RECUPERALO!**

L'olio di frittura e dei sott'oli danneggia  
l'ambiente e inquina l'acqua.  
Basta poco per trasformarlo in risorsa

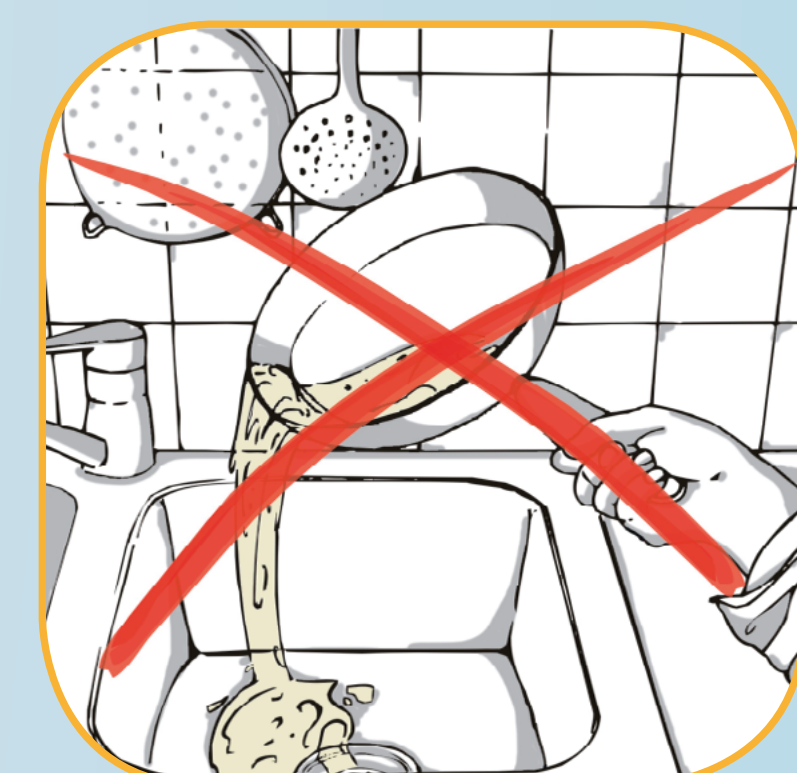
L'olio da cucina usato è un rifiuto urbano e assimilato



Ogni anno in Italia si producono **280.000 tonnellate** di oli vegetali esausti. Di questa quantità, il 57% (2,6 Kg procapite) proviene dall'utilizzo domestico e solo in piccola parte viene intercettata come rifiuto. Il resto viene buttato erroneamente nel lavandino.

L'olio recuperato, invece, diventa una risorsa e consente di produrre energia elettrica e calore attraverso gli impianti di cogenerazione, oppure trasformato in biodisel.

**1** Non buttarlo nel lavandino



**2** Versalo nella tanica (non aggiungere altri liquidi)

**2**

**3** Portalo nei punti di raccolta o in isola ecologica



## [www.riciclaolio.it](http://www.riciclaolio.it)

UN'INIZIATIVA DI:



Con la collaborazione di:



Con il patrocinio di:



Con il contributo di:

