



**Comune di Bollate**  
**Servizio Sostenibilità Ambientale**

IN COLLABORAZIONE CON:



PROGETTO SPERIMENTALE  
**RACCOLTA OLIO ALIMENTARE ESAUSTO**  
**.... DA RIFIUTO A RISORSA ...**

Grazie all'attivazione del progetto sperimentale

**"RACCOLTA OLIO ALIMENTARE ESAUSTO: DA RIFIUTO A RISORSA"**

nato dall'iniziativa del **COMUNE DI BOLLATE-SERVIZIO SOSTENIBILITA' AMBIENTALE** e **GAIA SERVIZI srl** con la fattiva e preziosa collaborazione di **COOP LOMBARDIA**, **TIGROS SPA**, **COOPERATIVA EDIFICATRICE BOLLATESE**, **DITTA MEANI SRL**,

**DAL 01 GENNAIO 2018**

con un piccolo gesto potrai contribuire alla salvaguardia dell'ambiente partecipando alla raccolta degli oli alimentari esausti.

La loro successiva rigenerazione ne consentirà il recupero ed il riutilizzo con conseguenti benefiche ricadute sull'ambiente.

**L'OLIO ESAUSTO DISPERSO: UN RISCHIO PER L'AMBIENTE**

Ogni cittadino produce circa 5 kg all'anno di olio derivante dalla conservazione di alimenti, dalla cottura dei cibi e dalla frittura: più della metà non viene recuperato.

Se versato nel lavandino l'olio intasa ed ostruisce le tubature domestiche, crea problemi alle condotte fognarie ed al funzionamento dei depuratori, produce cattivi odori in caso di ristagno. La temperatura elevata raggiunta dall'olio dopo una normale frittura ne provoca l'ossidazione rendendolo altamente inquinante.

Ricorda che:

- 1 kg di olio inquina 1.000 mq di acque superficiali
- 1 litro di olio rende non potabile 1 milione di litri di acqua, quantità sufficiente per il consumo di una persona per 14 anni.
- Se abbandonato al suolo crea una pellicola che avvolge la terra impedendo la nutrizione delle piante

**L'OLIO ESAUSTO RACCOLTO: UNA RISORSA PER L'AMBIENTE**

La raccolta, il recupero e la rigenerazione dell'olio alimentare esausto ne consente il riutilizzo come materia prima come biocarburante, lubrificante o come fonte di energia elettrica e calore attraverso gli impianti di cogenerazione.

## **COME RACCOGLIERE L'OLIO ESAUSTO**

L'olio alimentare esausto dovrà essere raccolto in bottiglie di plastica opportunamente chiuse e conferito negli appositi contenitori seguendo le seguenti modalità:

1. Lascia raffreddare l'olio utilizzato per la cottura/frittura di alimenti
2. Versalo, facendo attenzione, in una bottiglia di plastica vuota
3. Chiudi bene la bottiglia
4. Inserisci la bottiglia di plastica, che hai riempito e ben chiuso, direttamente nel contenitore

## **DOVE POSSO PORTARE L'OLIO RACCOLTO**

I cittadini potranno conferire l'olio alimentare esausto, raccolto in bottiglie di plastica opportunamente chiuse, negli appositi contenitori collocati nei seguenti punti individuati sul territorio comunale:

- ❖ **SUPERMERCATO COOP - Via Vespucci n° 1**
- ❖ **SUPERMERCATO TIGROS - Via Verdi n° 20**
- ❖ **PIATTAFORMA ECOLOGICA - Via Pace n° 50**

I residenti degli immobili della **COOPERATIVA EDIFICATRICE BOLLATESE "QUARTIERE CENTRO" e "QUARTIERE CALOGGIO"** potranno conferire l'olio raccolto in bottiglie di plastica negli appositi contenitori collocati presso le rispettive n° 13 isole ecologiche.

## **QUALI OLI POSSO CONFERIRE**

Nei contenitori sarà possibile conferire esclusivamente olio alimentare esausto ad uso domestico e più specificatamente:

- olio vegetale e grassi animali usati per frittura e per la preparazione degli alimenti
- olio di conservazione dei cibi in scatola e sott'oli vari (es. tonno, funghi, carciofini, condimento per riso, etc.)
- olio e grassi alimentari deteriorati e scaduti (burro, lardo, strutto, margarina)

### **ATTENZIONE !!!**

**NON potranno essere conferiti oli di origine minerale, oli motore e oli lubrificanti.**

**NON abbandonare le bottiglie piene all'esterno dell'apposito contenitore di raccolta**

**Il Servizio di raccolta e conferimento sarà eseguito dalla Ditta Meani srl di Bollate.**