

ACQUA SENZA MACCHIA

NON BUTTARE L'OLIO ALIMENTARE
USATO. RECUPERALO!

UN'INIZIATIVA DI:



Comune di Bellusco



Comune di Mezzago

Con la collaborazione di:



Provincia di Milano



Con il patrocinio di:



Regione Lombardia



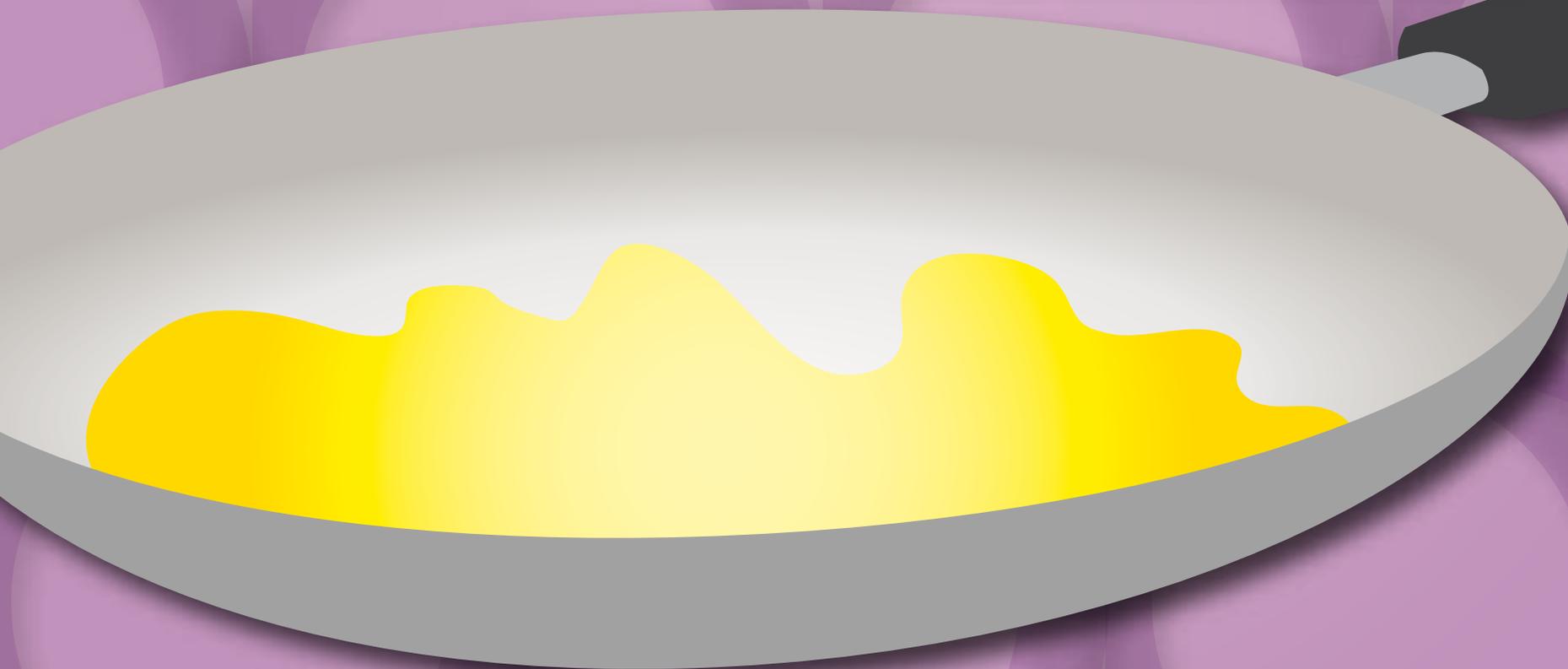
Con il contributo di:



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

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

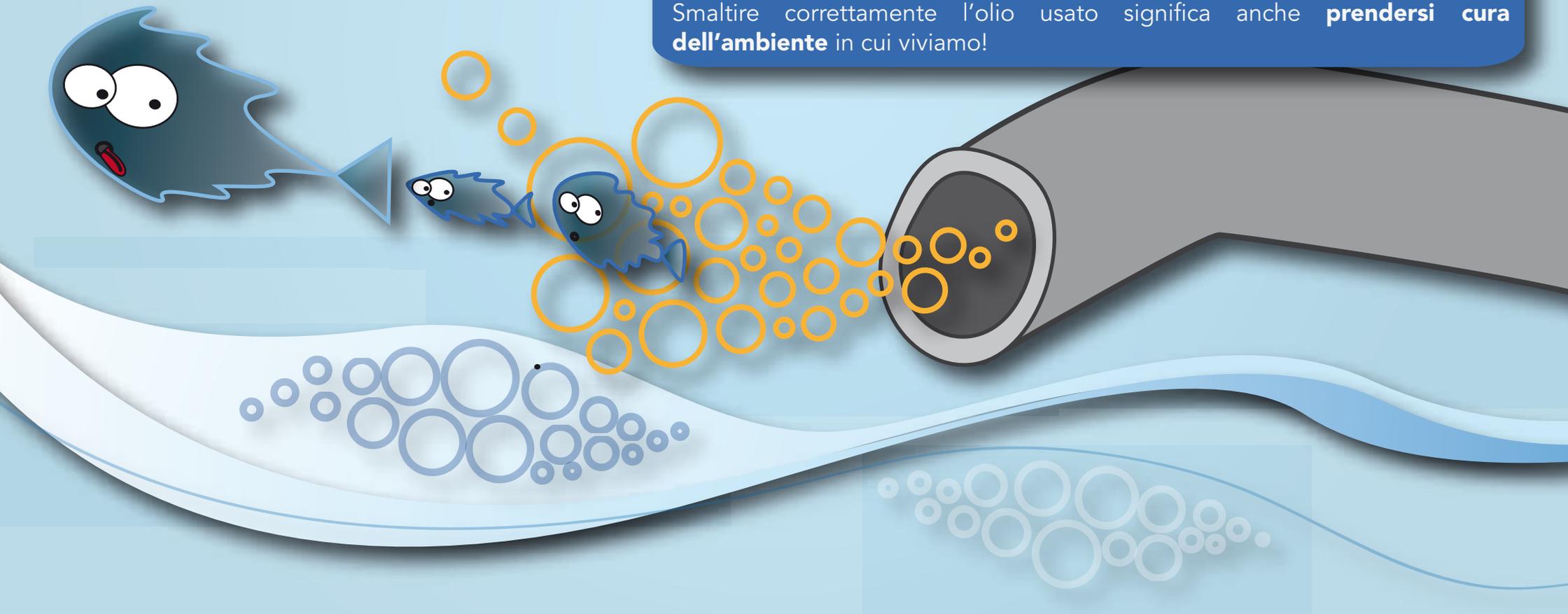
L'olio alimentare usato che non viene raccolto, **arriva nella rete fognaria** creando un impatto negativo sulle condotte e sugli impianti di depurazione.

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

