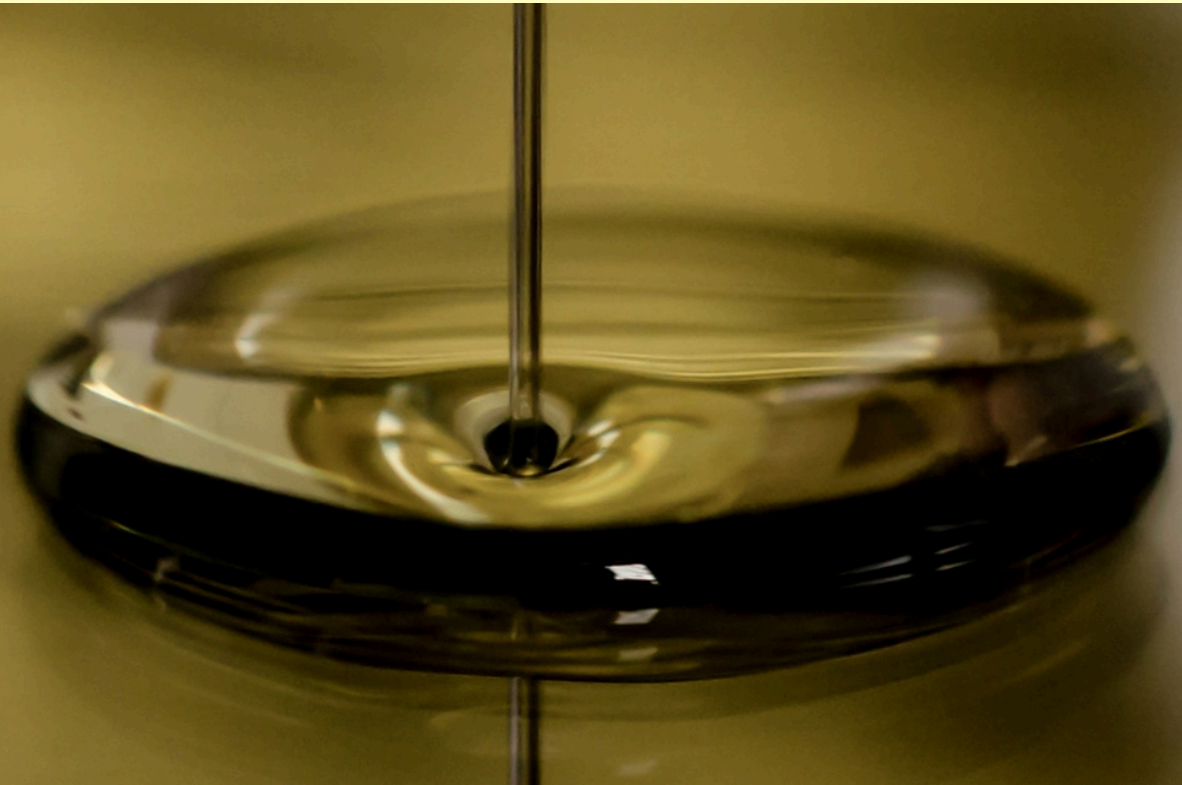


Guida al
CONFERIMENTO
DEGLI OLI VEGETALI



Questa guida ti aiuterà a conferire correttamente gli oli vegetali usati.

Perché è importante smaltire correttamente gli oli vegetali?

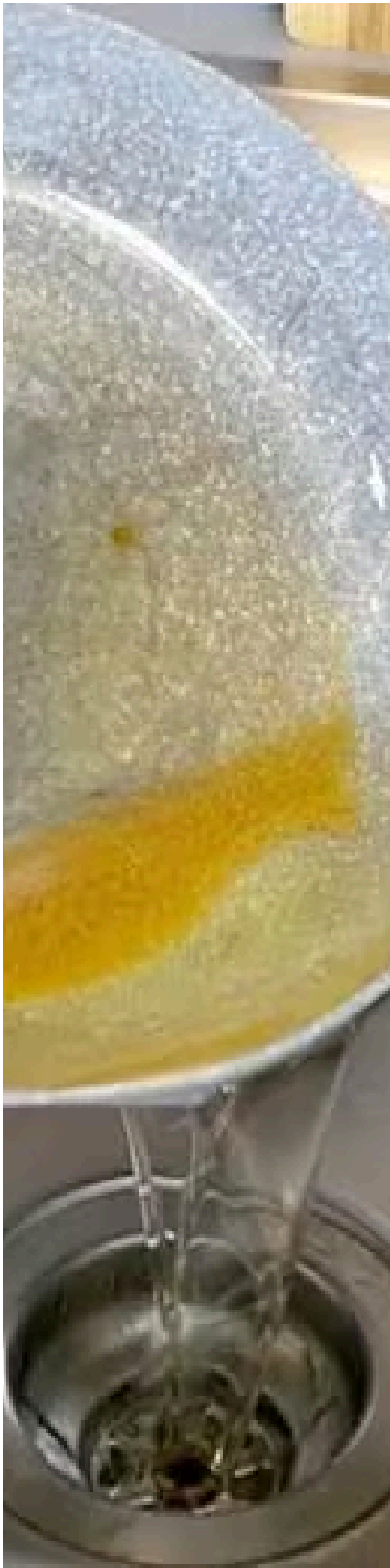


Perché?

Gli oli vegetali usati, se **smaltiti in modo improprio**, possono causare **gravi danni all'ambiente**.

In particolare, se **gettati nel lavandino, lasciati a terra** o **buttati nei comuni mastelli** della raccolta differenziata:

- **Inquinano l'acqua e il suolo.**
- Riducono l'**efficienza dei sistemi di depurazione.**
- Creano **intasamenti nelle tubature** domestiche e fognarie.



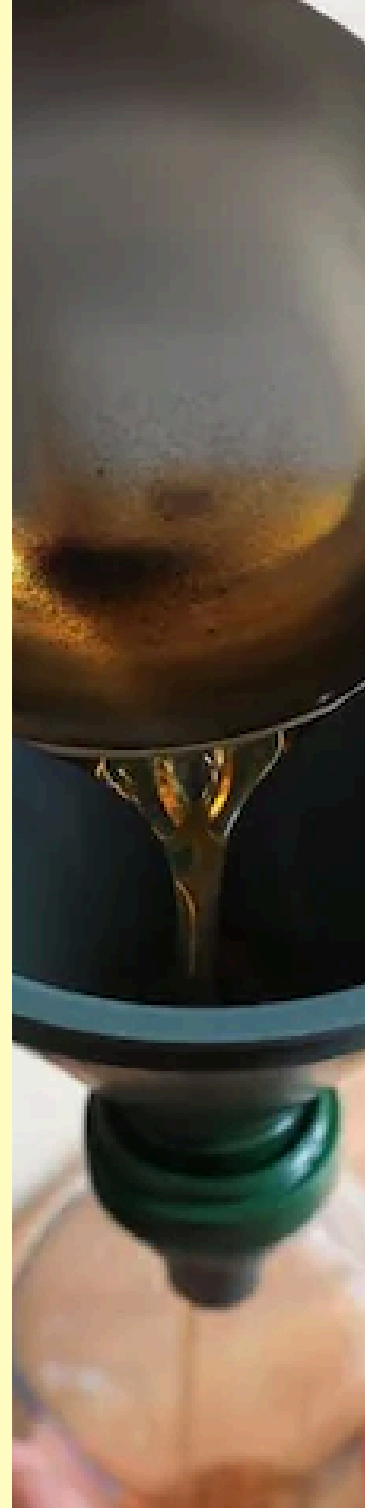
Dove non smaltire gli oli vegetali?

Non versare mai gli oli usati:

- 1. Nel lavandino** o negli scarichi domestici.
- 2. Direttamente nel terreno** o nei corsi d'acqua.
- 3. Nei rifiuti indifferenziati** senza adeguata raccolta.

Come raccogliere gli oli vegetali usati?

- 1. Lascia raffreddare** completamente l'olio dopo l'uso.
- 2. Filtra eventuali residui** di cibo con un colino fine.
- 3. Versa l'olio in un contenitore pulito e** richiudibile (es. bottiglia di plastica o tanica dedicata).
- 4. Conserva il contenitore in un luogo sicuro** fino allo smaltimento.





Dove

- Centro di raccolta
- Piazza Impastato
- Parco Che Guevara
- Parcheggio Via Carriera

Dove conferire gli oli vegetali usati?

- 1. Centro di Raccolta Comunale in Via Livatino- Fraz. pagliare di Morro D'Oro:** dispone di un contenitore per la raccolta di oli esausti.
 - 2. Ecopunti in strada o nei punti di interesse:** 1 contenitore in Via Impastato, 1 contenitore in Via Maria Montessori, 1 contenitore in Via Carrera.
-

Riutilizzo e riciclo degli oli vegetali

Gli oli usati possono essere **riutilizzati** in diversi modi:

- Produzione di **biodiesel**.
- Produzione di **saponi artigianali**.
- Creazione di **candele** e **lubrificanti ecologici**.



Ingredienti per sapone fatto in casa

- **1 litro di olio** vegetale usato (filtrato per eliminare residui di cibo)
- **130 g di soda caustica** (idrossido di sodio - NaOH)
- **300 ml di acqua**
- (Opzionale) Oli essenziali o profumi per aromatizzare
- (Opzionale) Coloranti naturali (curcuma, cacao, argilla)

Consigli per ridurre la produzione di oli esausti

- Utilizza solo la **quantità necessaria** di olio per cucinare.
- Filtra e **riutilizza l'olio** per più cotture quando possibile.
- Prediligi **metodi di cottura alternativi** come la cottura in forno, alla griglia o in friggitrice ad aria.



Grazie!

Seguendo queste semplici regole, possiamo contribuire alla **tutela dell'ambiente** e al **riciclo sostenibile** degli oli vegetali usati.



800 521 506

info@riecospa.it

www.riecospa.it