

ALCUNI NUMERI

In Italia vengono immessi al consumo circa 1.400.000 tonnellate di olio vegetale, da cui si ottengono circa 280.000 tonnellate di rifiuto di cui 160.000 tonnellate da utenze domestiche e 120.000 da utenze commerciali. Ogni famiglia produce mediamente in Italia circa 10 kg di olio vegetale esausto per anno.

I DANNI PER L'AMBIENTE

L'olio vegetale esausto è un rifiuto che costituisce un grave pericolo se disperso nell'ambiente. 1 kg di olio inquina una superficie acquatica di 1.000 m².

Se gettato negli scarichi delle nostre abitazioni finisce ai depuratori comunali. Questi impianti, che trattano le acque reflue delle nostre città, per poter depurare 1 kg di olio impiegano prodotti ed energia elettrica per un costo di circa 0,5 €/kg.

Recuperare tutto l'olio vegetale esausto prodotto quindi ci permette di risparmiare risorse ed energia.

LA TANICHETTA: COME SI USA

Il contenitore viene distribuito tramite gli info point dislocati nei singoli Comuni e in alcune aree urbane con consegne a domicilio. Questo va utilizzato esclusivamente per la raccolta degli oli vegetali esausti prodotti dalle singole utenze. La tanichetta è da 5 litri ed è dotata di tappo di sicurezza per i bambini e di griglia di protezione per non introdurre componenti organici all'interno del contenitore, in modo da facilitare il recupero del solo olio vegetale esausto. Ecco alcune avvertenze di utilizzo:

Versare nel contenitore solo oli vegetali esausti di frittura e di conservazione degli alimenti;

NON inserite acqua, olio motore o altri liquidi;

NON versate olio bollente nella tanichetta (lasciatelo sempre raffreddare);

Non disperdete l'olio nell'ambiente e non gettatelo nei lavandini o nelle fogne.