

La raccolta dell'Olio Vegetale da cucina



Di che materiale parliamo?

Si tratta di tutti quegli oli residui sia di **origine industriale che domestica** quali, ad esempio, residui di olio da frittura, oli per la conservazione degli alimenti, oli e grassi di cottura dei cibi.

Durante la cottura e la frittura i cibi subiscono un processo di carbonizzazione, generando l'ossidazione e la conseguente perdita delle iniziali caratteristiche organolettiche dell'olio che diventa inquinante, se sversato direttamente nel terreno, negli scarichi o nelle condutture.

L'olio alimentare usato, se disperso nell'ambiente, può:

- contaminare i pozzi di acqua potabile
- ridurre l'ossigeno necessario alla flora e alla fauna per sopravvivere
- causare intasamenti e danni agli impianti di depuratori e condutture fognarie

Attivare la raccolta degli oli esausti, permette di **recuperarli** attraverso la raccolta differenziata e **riutilizzarli**, dopo aver subito un processo di trasformazione, come lubrificanti, inchiostri, oli per macchine agricole e perfino candele. Una volta entrato nel processo di smaltimento, l'olio alimentare esausto viene rigenerato in nuovo materiale e può essere reimmesso nel mercato sotto forma di nuova materia.

Come fare la raccolta differenziata:

Quali oli puoi conferire?

- Oli vegetali (olio di oliva e di semi vari) usati per le frittiture e cottura degli alimenti
- Oli di conservazione dei cibi in scatola o in vetro (tonno, sgombro, sardine, funghi, carciofini, condimenti per riso e pasta, ecc)

Quali oli NON PUOI conferire:

- tutti gli oli minerali – come carburanti e lubrificanti per motori – hanno uno smaltimento dedicato e non devono essere mescolati alla raccolta degli oli da cucina.

Non dimenticare di:

- far raffreddare l'olio prima di conferirlo
- raccoglierlo in una bottiglia
- portare il tuo olio negli apposito contenitore sito in via Cigliano (Area mercatale)