



**LINEA**  
GESTIONI

[www.linea-gestioni.it](http://www.linea-gestioni.it)

**NON FARLO  
a casa tua!**

CAMPAGNA DI INFORMAZIONE PER LA RACCOLTA E IL RICICLO DEGLI OLI VEGETALI ESAUSTI

# OLIO ESAUSTO

## CHE COS'È?

È l'olio usato in cucina. Comunemente si tratta degli oli usati per la cottura o la frittura e degli oli usati per conservare i cibi in scatola.



## CHE PROBLEMI CREA?

Se versato nel lavandino o nei tombini, l'olio può causare seri danni alle tubature delle nostre case e delle fognature e soprattutto fa male all'ambiente perchè **inquina le falde acquifere** e crea nel sottosuolo uno strato impermeabile che impedisce alle radici delle piante di assumere sostanze nutritive causando così la loro morte.

### INQUINAMENTO FALDE



## COME RACCOGLIERLO E DOVE BUTTARLO

Per una corretta raccolta degli oli alimentari è necessario:

1



Lascia **raffreddare l'olio**

2



Versa l'olio di frittura e delle conserve in una qualsiasi **bottiglia di plastica pulita**

3



Porta la bottiglia nei **Centri di Raccolta o Piattaforme del territorio** oppure nei **supermercati e luoghi dotati di appositi contenitori.**

## QUALI OLI INSERIRE E QUALI NO



### COSA SI

olio vegetale e grasso animale usato in cucina, olio di conservazione dei cibi in scatola (tonno e verdure, per esempio), olio e grasso alimentare deteriorato o scaduto (lardo, strutto, burro).



### COSA NO

residui di alimenti solidi, oli minerali come gasolio, nafta, lubrificanti per motori.