

RACCOLTA E RECUPERO DI OLI VEGETALI DOMESTICI USATI



Il sistema di raccolta che vi stiamo proponendo è molto semplice ed efficace: dopo aver fritto le vostre pietanze lasciate raffreddare l'olio nella padella, almeno sotto i 50°C. Recuperate una bottiglia in plastica, vi consigliamo quelle dell'acqua o delle bibite, versate l'olio usato senza preoccuparvi di eventuali residui di cottura e chiudete bene la bottiglia. Tutti gli oli alimentari sono recuperabili (olio di oliva, colza, semi, mais, di prodotti sott'olio, del tonno ecc.). Nei pressi

di scuole, spazi ricreativi o piazze troverete dei cassonetti appositi, grigio scuro con coperchio arancione, dove potrete inserire la bottiglia senza dover travasare il contenuto. Provvederemo a sostituire il contenitore a cadenze regolari per l'estrazione del prodotto ed una completa pulizia del cassonetto. L'olio conferito verrà inizialmente decantato per eliminare le impurità presenti. Seguirà

un processo di raffinazione, che lo trasformerà in lubrificante biodegradabile per attrezzature agricole o altre macchine da movimento terra, dove è fondamentale che eventuali perdite non inquinino terreni o falde acquifere.

L'imbuto è riutilizzabile sarà distribuito gratuitamente da GEOVEST presso la stazione ecologica.

