

Dalla conservazione di alimenti, dalla cottura dei cibi e dalla frittura ognuno di noi produce in media 3 kg di olio esausto, ma solo un quarto viene recuperato.

Se raccogli l'olio alimentare usato ci permetti di avviarlo a rigenerazione per la produzione di biodiesel e, nel contempo, di contribuire a ridurre le emissioni di CO₂ e di salvaguardare la risorsa acqua.



Quando tutti
ci prendiamo cura dell'ambiente,
la vita è più azzurra



COMUNE DI
San Giuliano Milanese

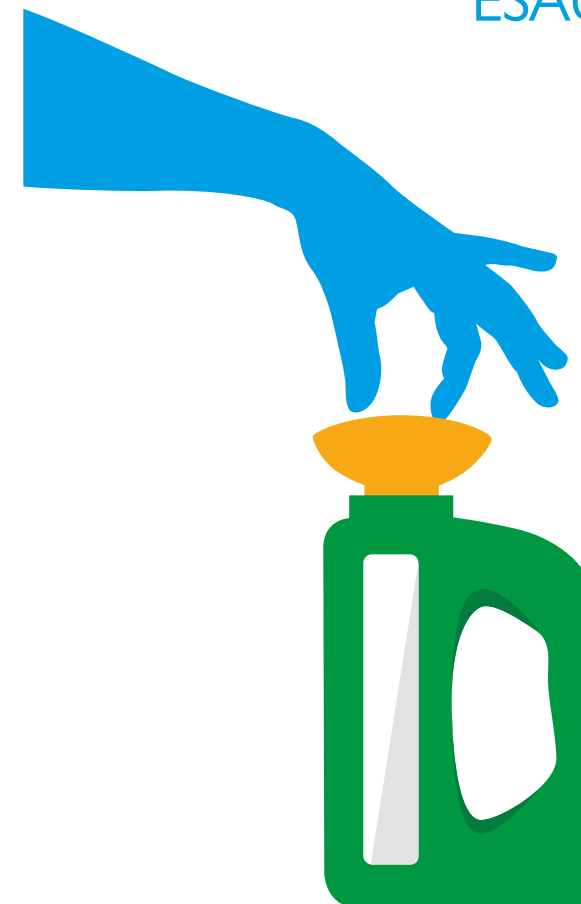


Servizio gestito da

DAI NUOVA VITA ALL'OLIO ALIMENTARE ESAUSTO

Per saperne di più:

amsa.it



QUALI OLI PUOI BUTTARE

❏ oli vegetali usati per frittiture e per la preparazione degli alimenti

❏ olio di conservazione dei cibi in scatola (tonno, funghi, carciofini, condimento per riso, sottoli in genere, ecc.).



⚠ Ricorda che anche gli oli minerali (es. gasolio, nafta, lubrificanti per motori) sono riciclabili, ma devono essere conferiti separatamente da quelli alimentari.

Puoi portarli presso **il Centro di Raccolta.**



COSA DEVI FARE

1 Le **utenze domestiche** possono ritirare gratuitamente presso la sede EGEA Ambiente di Via Tolstoj 59, il sabato dalle ore 8.30 alle 12.30. Presentarsi con Carta Regionale dei Servizi o Carta Identità e firma dell'intestatario dell'utenza TARI.

2 Lascia raffreddare l'olio e versalo nel contenitore fornito in dotazione oppure, utilizzane un altro che non sia in vetro.



3 L'olio è pronto per essere consegnato.



SERVIZIO DI RACCOLTA

Per le **utenze domestiche** è previsto un servizio di raccolta domiciliare, ogni primo mercoledì del mese dalle ore 6.00 alle ore 12.00, previa prenotazione al Numero Verde 800.332299.

È necessario esporre, nel giorno di raccolta previsto, sul marciapiede davanti all'indirizzo e numero civico indicato nella prenotazione.

In alternativa può essere consegnato presso i Centri di Raccolta di:

📍 VIA DELLA PACE 41/C

📍 VIA BRIANZA

Le **utenze non domestiche** possono consegnare l'olio esausto solo presso i Centri di Raccolta.