

Dalla conservazione di alimenti, dalla cottura dei cibi e dalla frittura ognuno di noi produce in media 3kg 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



DAI NUOVA VITA ALL'OLIO ALIMENTARE ESAUSTO

Per saperne di più:

amsa.it



QUALI OLI PUOI BUTTARE

- oli vegetali usati per fritture 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** o al **CAM**.



COSA DEVI FARE

1 Le **utenze domestiche** possono ritirare gratuitamente presso il centro di Raccolta il contenitore da 2,5lt (fino ad esaurimento scorte).

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.



DOVE PUOI PORTARE IL CONTENITORE

📍 **CENTRO DI RACCOLTA**
di Via Milano 26

📍 **CAM**
Centro Ambientale Mobile

Scegli la postazione più vicina consultando il sito web www.amsa.it