



# CITTÀ DI GUARDIAGRELE

ASSESSORATO ALL'ECOLOGIA

***Al via la raccolta degli oli esausti  
prodotti dalle utenze domestiche***

**DOMENICA 13 NOVEMBRE 2011 ORE 11,00  
PIAZZA S. MARIA MAGGIORE  
GIORNATA DI SENSIBILIZZAZIONE  
AL RECUPERO DEGLI OLI DA CUCINA**

**OLIO. SE LO BUTTIAMO  
SIAMO FRITTI.**



Sull'insalata è ottimo, nei fiumi è un disastro.  
Raccogliamo l'olio non consumato invece di buttarlo.

Verrà effettuata una dimostrazione, in collaborazione con la società ADRIATICA AMBIENTE, per spiegare i modi ed i metodi di raccolta degli oli da cucina, in previsione dell'inizio del servizio di raccolta nel territorio del Comune di Guardiagrele.

Nell'occasione si invitano i cittadini a portare l'olio da cucina recuperato dopo la cottura dei cibi e versato in un recipiente (contenitore in vetro o plastica), in cambio avrà un piccolo dono in ricordo della giornata.

## **LA CITTADINANZA E' INVITATA A PARTECIPARE**

A partire dal 14 novembre 2011 si potrà versare l'olio esausto in contenitori dislocati nel centro Storico, parcheggio pubblico Via dietro la Caserma (retro Municipio), nelle isole ecologiche del quartiere Cappuccini, vicino il vecchio ospedale, nel borgo di Comino e nel borgo di S. Vincenzo.

**L'Assessore all'Ecologia  
Donatello Di Prinzio**

*Guardiagrele*  
per  
**I'Ambiente**



## OLI E GRASSI ALIMENTARI ESAUSTI COSA SONO?

Gli oli esausti alimentari sono essenzialmente oli di conservazione di alimenti tipo tonno, funghi e vari "sott'olio", oli fritti, grassi raccolti da griglierie, oli e grassi di cottura, burro...

Dopo la frittura, l'olio alimentare modifica la sua struttura polimerica originaria, si ossida e assorbe le sostanze inquinanti dalla carbonizzazione dei residui alimentari. La densità aumenta col grado di ossidazione, ma rimane normalmente inferiore a 1.000 g/dm<sup>3</sup>: questo comporta il galleggiamento del residuo sull'acqua, quando viene scaricato in fognatura o sversato in un corpo idrico; per questo motivo gli oli alimentari esausti sono causa di inquinamento ambientale e del cattivo funzionamento degli impianti di depurazione.

La corretta raccolta e successivo trattamento degli oli alimentari usati per cucinare permettono il loro riutilizzo in alcuni processi industriali: ad esempio per produrre lubrificanti, bio-diesel, saponi, tensioattivi, inchiostri, distaccanti ed altri beni.



Per una corretta raccolta e recupero di oli esausti alimentari,  
**NON SI DEVONO MISCELARE:**

- aceto
- sali, zuccheri
- residui di alimenti solidi
- olio minerale
- detersivi o prodotti chimici in genere

## CHE FARE?

Raccogliere sempre l'olio esausto della nostra cucina in semplici recipienti riciclati di vetro o di plastica .

Dal 14 novembre 2011 troverete dislocati nel territorio comunale di Guardiaagrele quattro contenitori di raccolta specifica degli oli esausti dove versare il contenuto del vostro recipiente domestico .

I contenitori saranno collocati nel centro Storico, parcheggio pubblico Via dietro la Caserma (retro Municipio) , nelle isole ecologiche del quartiere Cappuccini, vicino il vecchio ospedale, nel borgo di Comino e nel borgo di S. Vincenzo .



## IL SERVIZIO DI RACCOLTA

Il Servizio di raccolta degli oli esausti è affidato alla Adriatica Ambiente, ditta autorizzata e collegata al Consorzio Nazionale Oli Esausti. Il Servizio è gratuito e non graverà sulla TARSU.

Per gli operatori economici la ditta è disponibile a concedere in comodato d'uso gratuito un contenitore riservato .Il Servizio di raccolta è gratuito.