



COMUNE DI SANTA ELISABETTA
PROVINCIA DI AGRIGENTO

RACCOLTA DI OLI ESAUSTI

AVVISO

Si informano tutti i cittadini che a partire dal 01/06/2019 è disponibile presso la Piazza Giovanni XXIII, nello spazio antistante tra il Comune e la Via Kennedy, accanto ai raccoglitori di indumenti, un apposito contenitore per lo smaltimento di olii vegetali usati.

E' utile rammentare che l'olio utilizzato per la cottura o la conservazione degli alimenti deve essere differenziato.

Dopo l'uso domestico, infatti, l'olio si trasforma in un rifiuto speciale e costituisce una minaccia per l'ambiente. Per questo è necessario smaltirlo correttamente.

Grazie alla raccolta differenziata, l'olio separato viene rigenerato e riutilizzato per la produzione di oli lubrificanti per motore, cementi, asfalti e bitumi, biodiesel per trazione, etc...

La raccolta dell'olio alimentare consente, quindi, un risparmio energetico offrendo un'alternativa alla produzione di oli sintetici derivanti dal petrolio e aiuta a salvaguardare l'ambiente evitando, per esempio, l'inquinamento dei torrenti e dei fiumi e il sovraccarico del depuratore.

Cosa Conferire:

- Oli vegetali e di provenienza domestica come olio di frittura
- Olio di conservazione degli alimenti (es. olio di conserve, l'olio del tonno in scatola, etc.)

Come Conferire:

- Aspettare che l'olio si raffreddi e rimetterlo nello stesso contenitore di provenienza richiudendolo con l'apposito tappo.

Certi di una Vs. collaborazione

IL RESPONSABILE DELL'AREA IV

Geom. Salvatore Greco

IL SINDACO

Arch. Domenico Gueli