



Gli oli esausti, che siano di origine chimica o vegetale come l'olio del motore o i residui di olio dopo aver fritto in cucina, **sono rifiuti pericolosi** e quindi sono fattori **fortemente inquinanti per l'ambiente**. La loro combustione incontrollata produce sostanze tossiche, il contatto con l'acqua, qualora fossero buttati negli scarichi, **comporta la riduzione della quantità di ossigeno a disposizione della flora e della fauna**.

Il versamento di oli esausti su terreno lascia un film sottilissimo attorno alle particelle di terra formando così uno strato di sbarramento tra le particelle stesse, l'acqua e le radici capillari delle piante, **impedendo l'assunzione delle sostanze nutritive**.

**Per un corretto smaltimento dell'olio da frittura occorre procurarsi un recipiente da collocare sul terrazzo o in un angolino della cucina. Una volta colmo, il contenitore con olio esausto deve essere portato all'ecocentro comunale, allo stesso modo ci si comporterà quando si interviene per la sostituzione in economia dell'olio delle autovetture.**

**Gli oli raccolti separatamente presso l'ecocentro sono ritirati dalle aziende raccogliatrici autorizzate.**

**CON POCHI GESTI QUOTIDIANI  
EVITEREMO IN FUTURO DI "ESSERE  
FRITTI"**

Grazie a tutti i cittadini che quotidianamente si impegnano e si impegneranno per migliorare la raccolta differenziata

