

dove?

riciclare SI DEVE

Per la Raccolta Differenziata del tuo Olio Alimentare Esausto utilizza le seguenti stazioni:



Via Breda - parcheggio

Via Casaglia - parcheggio

Via A. Moro - parcheggio "La Cupola"

Via Brigata Taurinense - parcheggio



Oltre all'Isola Ecologica di Travagliato (BS)
Via Romanino



Città di
TRAVAGLIATO

per aderire al
PROGETTO OLIVIA
ritira in AST la tanichetta
per la raccolta degli oli
alimentari esausti



Azienda
Servizi
Territoriali SpA

Via Breda 18/a - 25039 Travagliato (BS)
Tel. 030 6864960 - Fax 030 6864942

www.aziendaserviziterritoriali.com
rifiuti@aziendaserviziterritoriali.com

Oli Alimentari



Città di
TRAVAGLIATO



Azienda
Servizi
Territoriali SpA

progetto

OLIVIA

parte la Raccolta degli Oli Alimentari
usati e di frittura



Progetto grafico: by Nuova C.Plastica srl - camoli.com

perché? come? dove?

perché?

Gettare l'OLIO VEGETALE ESAUSTO negli scarichi è altamente inquinante in quanto attraverso le tubature di scarico arriva nelle nostre fogne e da qui successivamente nei mari, fiumi e laghi.

L'olio alimentare disperso nell'ambiente costituisce una minaccia di inquinamento:

per qualsiasi specchio d'acqua perchè essendo più leggero galleggia e creando un film oleoso impedisce il passaggio dell'ossigeno e provoca la morte per asfissia dei pesci e compromette gravemente la vita della vegetazione acquatica.

per la terra perchè la formazione di un sottile film oleoso tra le particelle di terreno e l'apparato radicale delle piante riduce la capacità di quest'ultime di assimilare i nutrienti dal terreno.

per i depuratori e le condutture fognarie perchè l'olio esausto una volta arrivato attraverso le fognature nelle vasche di depurazione delle acque, crea una patina oleosa che impedisce e compromette seriamente il buon funzionamento dell'impianto depurativo. Quindi grandi quantità di OLIO VEGETALE ESAUSTO nonostante l'utilizzo dei depuratori, finiscono nei nostri mari, fiumi e laghi.

In Italia ogni anno vengono prodotte circa 300 mila tonnellate di OLIO ALIMENTARE ESAUSTO, che viene generato dalle industrie, dalle attività commerciali di ristorazione e dalle comuni abitazioni, quindi anche da te!

Lo smaltimento corretto e controllato dell'olio alimentare usato può garantire la salvaguardia dell'ambiente!



come?

Ast - Azienda Servizi Territoriali spa di Travagliato ci tiene all'ambiente e attraverso le taniche ECOHOUSE light e small ti offre la possibilità di raccogliere comodamente a casa tua l'olio alimentare usato e di frittura.

Le due tanichette sono infatti dotate di un imbuto con filtro integrato che ti permette di separare agevolmente l'OLIO ESAUSTO dai residui di cibo.

Una volta raccolto l'OLIO VEGETALE ESAUSTO nella tanica ECOHOUSE puoi vuotarlo presso le aree attrezzate con il contenitore OLIVIA.

In questo modo avrai contribuito a renderlo innocuo per l'ambiente e a preservare l'integrità dei nostri mari, fiumi e laghi in modo che siano sempre puliti e protetti migliorando il tuo futuro e la vita di tutti!

ecohouse light
5,5 litri

ecohouse small
2,2 litri



quale olio raccogliere?

Quotidianamente utilizziamo diversi tipi di oli alimentari:

- di oliva, girasole, arachidi, soia, ecc...
- oli per conservare gli alimenti (tonno in scatola, verdure sott'olio, ecc...
- oli per cucinare i nostri cibi soprattutto i fritti!



in 4 semplici mosse



Non gettare l'olio usato negli scarichi è altamente inquinante



Filtralo e recuperalo con gli accessori in dotazione



E' facilmente trasportabile



Puoi depositarlo presso la Stazione Ecologica



Dalla raccolta degli OLI VEGETALI ESAUSTI è oggi possibile creare dei lubrificanti ecologici, distaccanti, altri oli per uso industriale, saponi e soprattutto un carburante ecologico BIODIESEL meno inquinante del gasolio derivato dal petrolio!

dai nuova vita al tuo olio esausto!