

#OLIOCOLBENECHETIVOLIO

SE LO BUTTI NELLO SCARICO, SIAMO FRITTI!

CANDIDATO ALL'OSCAR PER:
SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

#OLIOCOLBENECHETIVOLIO

SE LO BUTTI NELLO SCARICO, SIAMO FRITTI!



SMALTISCI CORRETTAMENTE L'OLIO
DA CUCINA ESAUSTO E QUELLO DEI
CIBI SOTT'OLIO

IL CONTENITORE DELL'OLIO VEGETALE ESAUSTO
SI TROVA IN VIA OLONA (ANGOLO CAMPO SPORTIVO)

ATTORE: IL BOTTIGLIOLIO | REGIA: AMMINISTRAZIONE COMUNALE

NON GETTARE L'OLIO ESAUSTO NEL
LAVANDINO O NEL WC

SAI COME SI RECUPERA L'OLIO ESAUSTO?
ECCO TRE SEMPLICI "MOSSE"!



2 LITRI DI OLIO VERSATI NELLO SCARICO,
RENDONO NON POTABILE 2 MILIONI
DI LITRI DI ACQUA

2 MILIONI DI LITRI DI
ACQUA EQUIVALGONO A
1 PISCINA OLIMPIONICA

QUALE OLI SMALTIRE? NON SOLO FRITTURE!



OLIO VEGETALE E GRASSI ANIMALI

Usati per le frittiture e per la preparazione degli alimenti.



OLIO DI CONSERVAZIONE DEI CIBI IN SCATOLA

Come tonno, funghi, carciofini, acciughe, ecc...



OLIO E GRASSI ALIMENTARI DETERIORATI E/O SCADUTI

Lardo, strutto, burro...



01 RAFFREDDA

Lascia raffreddare l'olio;

02 VERSA

Versalo con l'aiuto di un imbuto in una
bottiglia di plastica trasparente alimentare e
chiudila bene;



03 RIPONI

Riponi nell'apposito contenitore posizionato sul
territorio, eviterai di sporcare e di sporcarti.



ATTENZIONE

Non utilizzare contenitori di vetro o di latta!



Comune di Copiano

per informazioni: 0382 975036