

Dalla conservazione di alimenti,  
dalla cottura dei cibi e dalla frittura,  
ognuno di noi produce in media 3 kg  
all'anno di olio esausto,  
ma solo un quarto viene recuperato

Se raccogli l'olio alimentare usato,  
ci permetti di avviarlo a rigenerazione  
per la produzione di biodiesel e,  
nel contempo, di contribuire a ridurre  
le emissioni di CO2 e di salvaguardare  
la risorsa acqua



Quando tutti  
ci prendiamo cura dell'ambiente  
**la vita è più azzurra**



# PUNTO LIO

DAI NUOVA VITA  
ALL'OLIO ALIMENTARE  
ESAUSTO

Per saperne di più:

[gelsiambiente.it](http://gelsiambiente.it)



## QUALI OLI PUOI BUTTARE

❏ oli di frittura, oli di conservazione dei cibi in scatola e oli alimentari deteriorati o scaduti

❏ grassi di cottura (burro, strutto, lardo...)



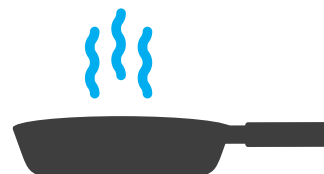
⚠ Ricorda che anche gli oli minerali (es. gasolio, nafta, lubrificanti per motori) sono riciclabili, ma devono essere conferiti **separatamente** da quelli alimentari

Puoi portarli presso la **Piattaforma Ecologica**



## COSA DEVI FARE

1 Lascia raffreddare l'olio



2 Versalo in una bottiglia di plastica vuota



3 L'olio è pronto per essere consegnato



## DOVE PUOI PORTARE LE BOTTIGLIE PIENE

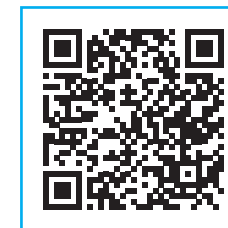
Inserisci la bottiglia di plastica piena e ben chiusa direttamente nel contenitore che puoi trovare presso

📍 **PUNTI VENDITA ADERENTI**

📍 **PUNTI DI RACCOLTA SUL TERRITORIO**

📍 **PIATTAFORMA ECOLOGICA**

Scegli la postazione più vicina consultando il sito web [www.gelsiambiente.it](http://www.gelsiambiente.it), G-App o inquadrando il QR CODE qui sotto



Non utilizzare recipienti in vetro!