

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



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...)



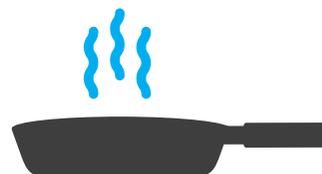
⚠ Ricorda che anche gli oli minerali (es. gasolio, nafta, lubrificanti per motori) sono riciclabili, ma devono essere conferiti **separatamente** da quelli alimentari

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, G-App o inquadrando il QR CODE qui sotto



Non utilizzare recipienti in vetro!