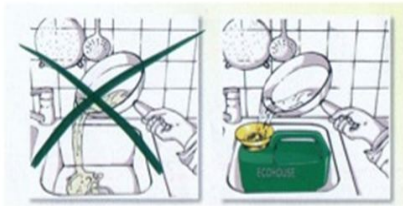


IO "RACCOLIO"... NON INQUINO!

Scritto da Comunicato

Giovedì 16 Giugno 2011 17:16



Solo una corretta e controllata gestione dell'olio vegetale esausto può garantire la salvaguardia dell'ambiente

Campagna informativa di sensibilizzazione

L'Associazione Arcobaleno, ha stipulato una convenzione con la società specializzata **Raccolio srl**

per la raccolta differenziata di oli esausti prodotti da utenze domestiche

.

Presso la sede dell'associazione, sita in via Dante n.41, è presente un contenitore per la raccolta degli oli esausti

Quanti di Voi si sono domandati, dopo ogni frittura, dove poter riversare l'olio residuo, l'olio delle conserve o il burro e la margarina vegetale che residuano nelle pentole?

Finalmente oggi anche questo problema avrà una soluzione, ponendo un freno all'inquinamento ambientale che noi tutti, inconsapevolmente, abbiamo contribuito a generare.

Lo sapevi che...? L'OLIO ESAUSTO E' UNA RISORSA?

Gli oli e grassi alimentari esausti hanno una grande potenzialità in quanto, dopo essere stati trattati e rigenerati, si possono utilizzare come "materia prima secondaria" per la produzione di:

Grasso per edilizia; Glicerina ed estere metilico; Olio lubrificante vegetale; Saponette; Biodiesel; Energia elettrica.

Gesti quotidiani che aiutano l'ambiente.

Molti di Noi, con irresponsabile abitudine, hanno da sempre riversato nei lavandini, e quindi negli scarichi fognari o nel terreno del proprio giardino, l'olio o il burro residuo dei condimenti, delle frittura, delle conserve, degli alimenti sott'olio (ad esempio il tonno in scatola), inconsapevoli delle conseguenze, in termini di inquinamento ambientale, generato da tale gesto.

Inquinamento del sottosuolo, dei corsi d'acqua superficiali, sono solo alcuni dei devastanti effetti prodotti da una scorretta gestione del rifiuto, con conseguente malfunzionamento dei depuratori di reflui civili.

Gettare l'olio negli scarichi fognari è altamente inquinante!!

Per raccoglierlo è sufficiente versare il contenuto della padella, friggitrice o il residuo delle conserve, in comode bottiglie di plastica o di vetro riutilizzabili ed adatte al trasporto; Riporle comodamente sotto il lavello della propria cucina ed una volta piena, svuotarle presso la stazione di raccolta sita nella nostra associazione.

Per informazioni contattate i seguenti numeri:

IO "RACCOLIO"... NON INQUINO!

Scritto da Comunicato
Giovedì 16 Giugno 2011 17:16

- Numero Verde RACCOLIO srl **800 – 999.531**

- Numero sede Associazione Arcobaleno **080– 4771508**