

**Il progetto** prevede la fornitura gratuita alle famiglie del territorio comunale di taniche da 5 litri dotate di imbuto e filtro per la raccolta dell'olio. Le taniche potranno essere richieste presso l'Ufficio Ambiente del Comune di Lari. Per informazioni 0587 687521/3.



Gli oli vegetali esausti, residui dell'attività di cottura dei cibi in ambito domestico, stoccati nelle apposite taniche devono essere conferiti nei raccoglitori a doppia camera con indicatore di livello e valvole di sicurezza, collocati nelle seguenti aree comunali:

- Lari – Via IV Novembre
- Perignano – L.go Bino Sanminiatielli
- Quattro Strade – Parcheggio Via di Volpaia
- Lavaiano – Piazza del Popolo
- Cevoli – Piazza Don Ugo Bardotti
- Casciana Alta – Parcheggio Via N. Sauro



COMUNE DI LARI



**Utilizza la tanica per raccogliere il residuo della frittura, dei condimenti e degli alimenti sott'olio.**

**Recati al punto di raccolta più vicino, regalati un ambiente più pulito!**



RECUPERIAMOLI

RACCOLTA OLIO VEGETALE ESAUSTO MODALITÀ DI GESTIONE	
	Ad ogni cambio d'olio della friggitrice versare il rifiuto nel contenitore apposito.
	Versare nel contenitore solamente: - Olio di frittura - Olio di conservazione alimenti.
	Non movimentare olio bollente.
	Pericolo di scivolamento: Mantenere il contenitore e la zona circostante pulita.
DIVIETI	
	 Non inserire acqua, olio di motore o altri liquidi nel contenitore.
	 Non gettare oggetti e stracci nel contenitore.
	 Non disperdere olio nell'ambiente.
	 Non gettare olio nei lavandini e nelle fogne.



COMUNE DI LARI



RECUPERIAMOLI

**UN NUOVO SERVIZIO  
DI RACCOLTA DIFFERENZIATA**

RECUPERARE L'OLIO VEGETALE ESAUSTO  
SALVAGUARDA L'AMBIENTE

Il Comune di Lari, in collaborazione con Physis srl, ha istituito il nuovo servizio di raccolta differenziata per gli **oli alimentari esausti**, un rifiuto altamente inquinante il cui corretto smaltimento costituisce un importante contributo alla salvaguardia dell'ambiente.



## Le Premesse

Lo smaltimento di oli e grassi attraverso la rete fognaria, purtroppo all'ordine del giorno senza efficaci sistemi di raccolta, determina sedimentazioni ed intasamenti nelle condutture e nelle canalizzazioni nonché guasti agli impianti di pompaggio. La massa viscosa che raggiunge il depuratore comunale o consortile influenza negativamente i trattamenti biologici e fa aumentare i consumi di energia elettrica. L'eventuale dispersione nell'ambiente può determinare la contaminazione della falda freatica. Se disperso negli specchi d'acqua, l'olio crea una sottile pellicola che inibisce l'assunzione di sostanze nutritive da parte della flora e danneggia la fauna. Questi inconvenienti provocano quindi, oltre a danni irreparabili all'ambiente, elevati costi di gestione. L'olio correttamente conferito viene interamente recuperato trasformandosi in risorsa. Molteplici sono i vantaggi derivanti dal suo riutilizzo e vari i prodotti che ne derivano: Biodisel per trazione, mastici, collanti, inchiostri, sapone ecc.

## Le cifre

Da fonte ministeriale in Italia vengono immessi al consumo circa 1.400.000 tons di olio vegetale, da cui si stimano circa 210.000 tons di rifiuto da utenza domestica e 70.000 tons da utenza commerciale. La produzione pro-capite stimata è di circa 4 kg e di circa 10 kg per famiglia.

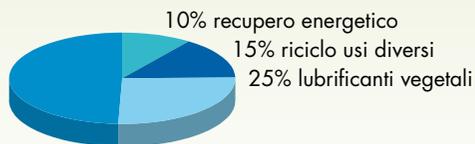
## L'olio esausto si può riciclare

L'olio recuperato tramite la raccolta differenziata viene conferito ad aziende raccoglitrice autorizzate iscritte al C.O.N.O.E. (Consorzio Obbligatorio Nazionale Oli Esausti). Il riciclaggio di questo rifiuto produce un notevole risparmio e immediatamente verificabile è il suo riutilizzo come materia prima. Recuperare l'olio esausto consente un notevole risparmio nella manutenzione degli impianti di depurazione e degli scarichi domestici, altrimenti danneggiati dalla sostanza viscosa che si forma nelle condutture. L'olio alimentare esausto, dopo un processo di rigenerazione, diventa sostanza grezza ed è riciclabile come base per svariati prodotti:

- Olio lubrificante minerale per la produzione di asfalti e bitumi. Da un chilo di olio vegetale usato si ricavano 0,8 chili di base lubrificante rigenerata: un risparmio energetico non trascurabile, l'alternativa al prodotto rigenerato sarebbe costituita da olio minerale sintetico derivante da prodotti petroliferi.
- Combustibili per centrali di energie alternative e rinnovabili.
- Biodiesel per trazione, carburante altamente biodegradabile.
- Industrie conciarie.
- Distaccanti per casseforme in edilizia.

### Utilizzi dell'olio raccolto

50% biodisel



## L'olio alimentare esausto provoca danni all'ambiente

L'olio vegetale esausto è un rifiuto che costituisce un grave pericolo se disperso nell'ambiente:

- Per il sottosuolo, rendendo inutilizzabili pozzi di acqua potabile anche molto lontani. E' impressionante pensare che 1 Kg d'olio usato è sufficiente per inquinare una superficie di 1000 metri quadrati.
- Per la flora, impedendo alle radici delle piante l'assunzione delle sostanze nutritive.
- Per qualsiasi specchio d'acqua impedendo l'ossigenazione e compromettendo l'esistenza della flora e della fauna. Un litro d'olio mescolato ad un milione di litri d'acqua basta per alterare il gusto nei limiti incompatibili con la potabilità.
- Anche dove esiste la rete fognaria, lo smaltimento del residuo oleoso provoca inconvenienti perché pregiudica il corretto funzionamento dei depuratori influenzando negativamente i trattamenti biologici e rendendoli più costosi.

Per tali motivi solo un corretto e controllato smaltimento dell'olio vegetale esausto può garantire la salvaguardia dell'ambiente.

# RECUPERIAMOLI