

Riciclare l'olio alimentare è facile

Un rifiuto inquinante

Lo scarto dei comuni oli vegetali da cucina costituisce un rifiuto con potere altamente inquinante, in particolare se smaltito attraverso gli scarichi domestici e la rete fognaria.

Per una maggiore tutela ambientale del territorio, gli oli alimentari esausti vanno raccolti in bottiglie di plastica, anche le medesime bottiglie che contenevano l'olio al momento dell'acquisto.

Una buona abitudine che consente di salvaguardare la salute delle falde acquifere e ridurre lo sfruttamento delle fonti tradizionali di energia.

La raccolta

L'olio, sino ad oggi conferito con bidoncini riutilizzabili, viene ora raccolto con qualsiasi bottiglia di plastica e può essere consegnato nei seguenti:

Punti di raccolta

- Auchan** via Venezia - zona Stanga, Padova
- Aliper** via Saetta - zona Arcella, Padova
- Alì** via Prosdocimi - zona Forcellini, Padova
- Alì** via Grassi - zona Stanga, Padova
- Alì** via dei Salici - zona Guizza, Padova
- Aliper** via Previtali, Abano Terme



Centro di Raccolta di Via Guido Rossa (Roncaglia)

orario estivo dal 1/4 al 30/09

Lunedì - martedì - giovedì - venerdì dalle 16 alle 19 - sabato 8-12 e 15-20

orario invernale dal 1/10 al 31/03

Lunedì - martedì - giovedì - venerdì dalle 15 alle 18 - sabato 8-18

Il recupero

AcegasApsAmga gestisce le attività di raccolta e stoccaggio degli oli esausti, che sono poi avviati a recupero per la produzione di energia pulita e biocompatibile, mediante il processo di cogenerazione.

Da 1 kg di olio alimentare esausto si producono circa 4,17 kWh di energia pulita.

da TELEFONO FISSO

800 237 313

Chiamata Gratuita

da CELLULARI

199 501 099

Servizio a Pagamento

 **AcegasApsAmga**

Società del Gruppo Hera

