

## L'Olio utilizzato in cucina: Come smaltirlo?



Per friggere patatine e quant'altro tutti noi utilizziamo enormi quantità di olio che poi, sistematicamente, versiamo dalla padella nel lavandino delle nostre cucine o in altri scarichi della casa. Questa diffusa abitudine provoca però gravi danni all'ambiente, anche dove esistono impianti fognari adeguati.

Lo smaltimento di questo residuo oleoso può infatti pregiudicare il corretto funzionamento dei depuratori.

### **Quali alternative, quindi, per lo smaltimento dell'olio?**

L'olio utilizzato in cucina è un rifiuto che, dopo averlo fatto raffreddare, può essere versato in un comune recipiente pulito che, una volta pieno, verrà portato alla più vicina isola ecologica.

Tutti i comuni della Provincia di Rovigo dispongono di un'isola ecologica quale area adibita alla raccolta differenziata dell'olio usato in cucina e di altre tipologie di rifiuti.

Ovviamente recarsi in un'isola ecologica dopo ogni pasto a base di fritto è un'impresa impossibile anche per i più volenterosi! Quello che si potrebbe fare è, perciò, raccogliere l'olio in un recipiente (ad esempio un fustino da 3 - 5 litri): in tal modo ci dedicheremo all'operazione di smaltimento solo pochissime volte in un anno.

Richiedi al tuo Comune di residenza tutte le informazioni riguardanti la collocazione dell'isola ecologica e degli eventuali giorni ed orari d'apertura.

Nota: i grandi utilizzatori di olio come ristoranti, fast food e mense, possono richiedere il servizio pubblico gratuito di ritiro dell'olio utilizzato in cucina direttamente presso la propria attività