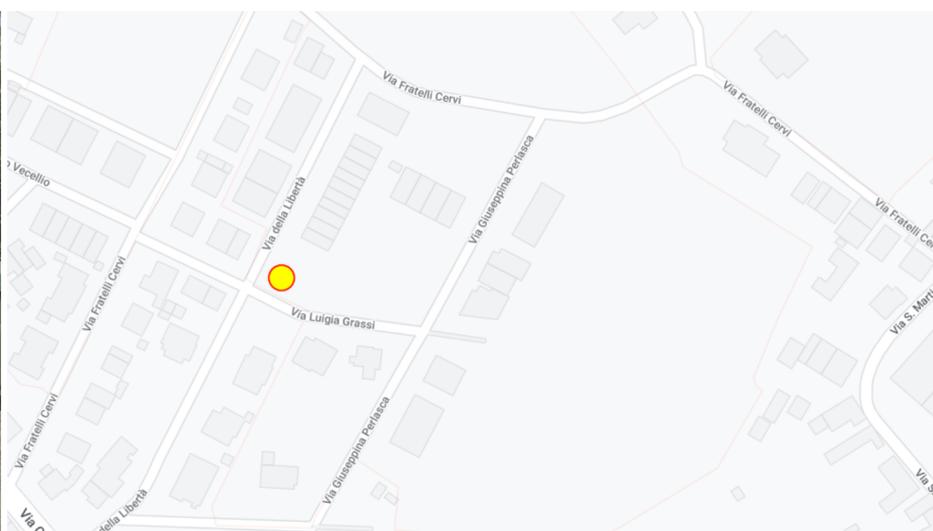




Comune di **Medole**

# Olii da cucina, un nuovo servizio su tutto il territorio



Dopo che si friggono le patatine o una cotoletta, dove va smaltito l'olio che rimane in padella? Può essere portato, **raccolto in una bottiglia a perdere**, nella nuova cisterna in **via Luigia Grassi** (di fianco al contenitore per gli abiti usati).

Mantova Ambiente, in collaborazione con il Comune di Medole, infatti, ha attivato un nuovo servizio di conferimento disponibile 7 giorni su 7, 24 ore su 24.

## Perchè differenziare l'olio vegetale?

Buttare l'olio esausto nello scarico provoca seri danni all'ambiente e alle tubature di casa e della rete. Basta pensare a cosa succede se si versa dell'olio in un bicchiere d'acqua: resta in superficie e si separa dagli altri liquidi. Scegliamo allora di smaltire correttamente questo rifiuto, per

non inquinare i terreni coltivabili e le falde acquifere e per non compromettere le reti idriche e il sistema di depurazione.

## Cosa Sì:

Olio vegetale (anche usato per la conservazione dei cibi), grassi alimentari come strutto, lardo o margarine.

## Cosa No:

Resti di alimenti fritti, altri olii (come olii minerali, lubrificanti o olio motore).

**Come conferire l'olio usato?** raccogliere a casa in una bottiglia di plastica a perdere (può essere anche una bottiglietta o un flacone usato) l'olio di frittura e poi inserire la bottiglia all'interno del contenitore.

**Hai un dubbio?** [www.mantovaambiente.it](http://www.mantovaambiente.it) – app **Dove lo Butto?** – Numero Verde **800 473165** attivo dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 18, il sabato dalle 9 alle 13.