

IP

Pieno di grassi!

La raccolta di grassi esausti
con Öli della Val Venosta.

Vinschger Öli



Bistecche dorate, patatine fritte e bastoncini di pesce croccanti. Mmmm, una vera gioia del palato! Ma cosa fare dell'olio e del grasso esausto della padella e della friggitrice?

Semplice: basta usare Öli della Val Venosta! È il nuovo contenitore per raccogliere gli oli esausti di frittura e i grassi di cucina. Pratico, pulito ed ecologico.

Raccogliete con noi! Pensando all'ambiente.

Gli oli e i grassi esausti compromettono il "colesterolo" dell'ambiente in cui viviamo. Soprattutto quando dopo la frittura vengono semplicemente versati nello scarico o nel WC. Si hanno così tubazioni otturate, costosi lavori di manutenzione e depuratori intasati di grasso.

Meno male che adesso c'è Öli della Val Venosta! Grazie Mad Öli il grasso di frittura esausto può essere riutilizzato in modo compatibile con l'ambiente, ricavando energia preziosa in forma di corrente ecologica.

Come funziona la raccolta di grassi esausti con Öli della Val Venosta:

Servizio ecologico gratuito

5 I Comuni e i servizi ambientali della Val Venosta mantengono a regime il “ciclo dei grassi”. Fanno in modo che ogni nucleo familiare della Val Venosta disponga gratuitamente di un Öli della Val Venosta. Anche la partecipazione al sistema di raccolta (consegna di Öli pieni e ritiro di Öli vuoti) è gratuita per tutte le famiglie!



Energia ricavata dal grasso

4 Öli fornisce energia preziosa. Con l'olio e il grasso della Vostra cucina. La modernissima centrale alimentata con i grassi della ditta Dabringer presso Bressanone trasforma il “grasso in energia”, cioè in corrente ecologica.



Un pratico aiuto in cucina

1 Öli è un aiuto in cucina di grande praticità. Versare l'olio di frittura e il grasso di cucina raffreddato (massimo tre litri) e chiudere sempre bene il coperchio. In tal modo l'olio, il grasso e lo strutto esausti si conservano bene fino al completo riempimento di Öli della Val Venosta.

Trasporto al centro di riciclaggio

2 Una volta riempito Öli della Val Venosta è necessario trasportarlo al centro di riciclaggio comunale o a quello comprensoriale sulla discarica di Glorenza. Lì sono stati già predisposti dei contenitori vuoti pronti per il ritiro. Il "principio dello scambio di Öli" funziona nel modo seguente: collocare un contenitore pieno di Öli della Val Venosta nel box di raccolta; prelevare poi un Öli della Val Venosta vuoto da riportare a casa. Tutto qui. Fino alla volta successiva e al nuovo scambio di un Öli pieno con uno vuoto.

Una doccia bollente per gli Öli

3 Nell'impianto per gli Öli della ditta Dabringer presso Bressanone si effettua la pulizia degli Öli della Val Venosta. Lì i contenitori riutilizzabili vengono svuotati, lavati e nuovamente destinati alla raccolta in Val Venosta.



Consigli per una raccolta “liscia come l’olio”!

Cosa raccogliere e cosa evitare?

si!

- Oli esausti di frittura e di cucina
- Oli di conserve (tonno, olive, ...)
- Burro, margarina, strutto
- Oli e grassi alimentari deteriorati e scaduti

no!

- Oli minerali, di motore e lubrificanti (da smaltire tra i rifiuti speciali!)
- Altri liquidi e sostanze chimiche
- Salse e dressing per insalate
- Resti alimentari ed altri rifiuti

Consigli per la raccolta:

Raffreddare gli oli e i grassi e non introdurre a una temperatura superiore a 80 °C!

Öli della Val Venosta è un contenitore riutilizzabile. Si prega di impiegarlo solo nella raccolta di grassi di cucina, facendone un uso appropriato.

Il coperchio di Öli della Val Venosta dovrebbe essere sempre ben chiuso fino al dispositivo di blocco (il trucco è nel clic!). Öli della Val Venosta riesce così a trattenere gli odori e può essere trasportato in sicurezza.

Conferite nel vostro centro di raccolta solo Öli della Val Venosta pieni. Pensate ai costi di trasporto e di lavaggio dei contenitori!

Nel punto di raccolta Öli può essere consegnato solo Öli della Val Venosta! Non si accettano altri barili o barattoli.





VinschgerÖli

Per ulteriori informazioni su Öli della Val Venosta potete rivolgerVi al vostro Comune o ai servizi ambientali della Val Venosta, tel. 0473 736850!

Öli della Val Venosta è un'iniziativa a tutela dell'ambiente del vostro Comune e della Comunità comprensoriale della Val Venosta.

Colofone:

Edito da: Comunità comprensoriale della Val Venosta,
Via Principale 134, I-39028 Silandro

© 2005 Ufficio servizi tecnici ed ambientali

Stampato su carta riciclata al 100 %!

Öli è un marchio registrato della ATM Srl.