



DOVE CONFERIRE L'OLIO ESAUSTO IN CIRCOSCRIZIONE 7

Di seguito l'elenco dei punti di raccolta con i **nuovi contenitori**, dove conferire i recipienti in plastica contenenti l'olio esausto per uso domestico. Consulta il sito www.amiat.it per rimanere costantemente aggiornato.

- Corso Belgio 91
- Corso Cadore 21
- Corso Casale 115
- Corso Casale 212
- Corso Casale 246
- Corso Casale 389
- Corso Ciriè 3/A
- Corso Novara 26
- Corso Regina Margherita 35
- Corso Regina Margherita 65
- Corso Regio Parco 19
- Corso Regio Parco 20
- Corso Tortona 41
- Corso Vercelli 15
- Largo Montebello 38
- Largo Odoardo Tabacchi
- Lungo Dora Pietro Colletta 147
- Lungo Po' Antonelli 61
- Piazza Desiderato Chiaves 2
- Piazza Fontanesi 6
- Piazza Giovanni dalle Bande Nere 13
- Strada Mongreno 55
- Strada Mongreno 72
- Via Alfredo Catalani 4
- Via Ancona 2A
- Via Antonio Cecchi 16
- Via Asigliano vercellese 10
- Via Bardassano 5
- Via Beinasco 34
- Via Bettino Ricasoli 30
- Via Bologna 44/R
- Via Bologna 60
- Via Daniele Manin 20
- Via degli Artisti 14
- Via Gassino 13
- Via Gianfrancesco Fiocchetto 29
- Via Goffredo Mameli 18
- Via Grazia Deledda 9
- Via Masserano 4
- Via Messina 14
- Via Michele Buniva 19
- Via Modena 35
- Via Montemagno 59
- Via Pesaro 11
- Via San Sebastiano Po' 6
- Via Tarino 10
- Via Vanchiglia 42
- Via Varallo 33
- Via Vezzolano 20

Per informazioni o segnalazioni:



AMIAT Servizio Customer Care Ambientale
attivo dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 17.00
amiat@gruppoiren.it

www.amiat.it



CONTRIBUISCI anche tu a trasformare UN RIFIUTO IN RISORSA

RACCOGLI L'OLIO ESAUSTO

della tua cucina



CITTA' DI TORINO



Consorzio nazionale di raccolta e trattamento
degli oli e dei grassi vegetali ed animali esausti





LA RACCOLTA DELL'OLIO ALIMENTARE ESAUSTO



COSA PUOI RACCOGLIERE

- Olio di oliva e di semi vari, usati per le fritture e la preparazione degli alimenti;
- Oli di conservazione dei cibi in scatola o in vetro come tonno, sgombro, sardine, funghi, carciofini, condimenti per riso, ecc.;
- Oli vegetali deteriorati o scaduti.



PERCHÉ RICICLARLO E COME SI TRASFORMA

- L'olio alimentare gettato direttamente nel lavandino inquina le falde acquifere, il mare e i bacini idrici. Se liberato nel sottosuolo, deposita un film sottilissimo attorno alle particelle di terra e impedisce l'assunzione delle sostanze nutritive. **Ne basta solo un litro per compromettere la potabilità di un milione di litri d'acqua!**
- L'olio esausto raccolto viene rigenerato e la quasi totalità viene convertita in **biodiesel**, un biocarburante efficiente ed ecologico.
- Può essere riutilizzato, inoltre, per produrre **asfalti, bitumi, mastici e collanti, inchiostri o saponi**.



COSA NON RACCOGLIERE

- olio motore
- olio lubrificante
- altri liquidi e sostanze chimiche
- maionese e salse

Gli oli minerali hanno altri sistemi di smaltimento e recupero.



COME CONFERIRLO

- Versa l'olio esausto in una bottiglia di plastica, filtrando impurità e residui di cibo;
- Portalo in uno dei punti di raccolta indicati sul retro del presente opuscolo e consultabili sul sito www.amiat.it.



Tutti i cittadini residenti intestatari della Tassa rifiuti (TARI) possono comunque conferire gli oli alimentari esausti presso i Centri di Raccolta Amiat.