

ROMA



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



# RaccOLLIO



Raccogli l'olio alimentare  
usato in cucina.

Puoi recuperarlo e consegnarlo  
nei punti di raccolta  
presenti sul tuo territorio.

Bastano pochi semplici gesti  
per trasformare  
un rifiuto dannoso  
per l'ambiente in  
una preziosa risorsa  
per la mobilità sostenibile.



Scopri i  
PUNTI DI RACCOLTA  
nel tuo Municipio

# CONOE

Dal 1997 in Italia esiste il CONOE, Consorzio nazionale di raccolta e trattamento degli oli e dei grassi, vegetali ed animali, esausti. Istituito per legge, il Consorzio ha il compito di organizzare e controllare la filiera del recupero e dello smaltimento di questo rifiuto e, dunque, svolge la propria attività a fini ambientali, a tutela della salute pubblica e della trasparenza della filiera.



Raccogliere l'olio vegetale della tua cucina dà una mano all'ambiente e alla tua salute!

Prova a pensare a quante ricette conosci in cui si fa abbondante uso di olio. Ma cosa puoi fare dopo averlo usato?

Se viene buttato negli scarichi domestici crea seri problemi ai processi di depurazione e rischia quindi di inquinare l'ambiente.

## 01

### QUALI OLI PUOI RACCOGLIERE?

- > Oli vegetali (olio di oliva e di semi vari) usati per le frittiture e la preparazione degli alimenti.
- > Oli di conservazione dei cibi in scatola o in vetro (tonno, sgombrò, sardine, funghi, carciofini, condimenti per riso, ecc).

È molto importante che vengano consegnati solo oli alimentari, mentre gli oli minerali – come carburanti e lubrificanti per motori – hanno altri sistemi di smaltimento e recupero.

## 02

### COME RACCOGLIERLO?

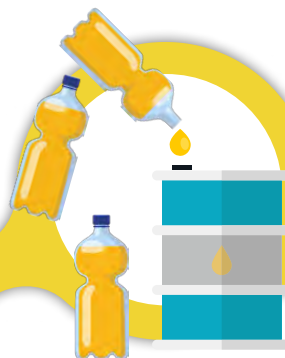
Raccogli l'olio da cucina - dopo averlo fatto raffreddare - in una bottiglia o in una piccola tanica



## 03

### DOVE PORTARLO?

Porta il tuo olio usato in uno dei punti di raccolta. Versa l'olio nell'apposito contenitore, così potrai riutilizzare la tua bottiglia o tanichetta.



## 04

### COSA ACCADE ALL'OLIO RACCOLTO?

L'olio viene raccolto e sottoposto ad un processo di rigenerazione



## 05

### PERCHÈ?

Per trasformarlo in una preziosa risorsa per la mobilità sostenibile



## CURIOSITA'

1 kg di olio vegetale esausto inquina una superficie d'acqua di un kilometro quadrato, un'estensione pari a 140 campi di calcio. Se correttamente raccolto l'olio usato è sottoposto ad un processo di rigenerazione e si trasforma in una risorsa preziosa. Da questo infatti si possono ricavare, attraverso trattamenti, la glicerina per produrre i saponi e, soprattutto, un biocarburante efficiente ed ecologico per una mobilità sostenibile.

RaccOLIO

ROMA



## MUNICIPIO V

**Partecipa anche tu  
alla raccolta  
nel tuo Municipio!**

**Puoi trovare i contenitori  
per la raccolta  
dell'olio esausto presso:**

### Sedi Municipali

- > Via di Torre Annunziata, 1
- > Via Giorgio Perlasca, 39
- > Via Prenestina, 505
- > Via Palmiro Togliatti, 983

*\*L'accesso è consentito a tutti i residenti negli orari di apertura delle sedi municipali.*

### Sedi Scolastiche

- > Istituto di Istruzione Superiore Di Vittorio-Lattanzio - via Teano, 223

*\*Apertura a tutti i residenti ore 9-13*

- > Scuola Primaria Iqbal Masih Via F. Ferraironi, 38
- > Scuola Primaria Romolo Balzani, via Romolo Balzani, 55
- > Scuola Primaria Carlo Pisacane, Via Acqua Bullicante, 30
- > Scuola dell'Infanzia Guattari, Via U. Guattari, 5t
- > Scuola Secondaria di Primo Grado F. Baracca, Via U. Guattari, 45

*\*Servizio riservato alle famiglie degli studenti e al personale scolastico*

### Centro di Raccolta AMA

- > 'Villa Gordiani' - Via Teano, 38

*\*Apertura a tutti i residenti:  
giorni feriali ore 7-12 e 14-19,  
la domenica ore 7-13*

RaccOLIO 