



Non sai dove smaltire l'olio utilizzato per cucinare? Non buttarlo negli scarichi del lavandino, non gettarlo nella spazzatura.

L'amministrazione comunale ha deciso di mettere a disposizione della popolazione **presso la piazza del comune** un centro di raccolta per l'olio da cucina esausto.

Ecco quattro semplici passaggi per uno smaltimento facile ed ecologico:

1. Una volta finito di cucinare, lascia raffreddare l'olio utilizzato
2. Travasare l'olio in una bottiglia di plastica.

Si può anche scolare qualsiasi vasetto che contiene cibo sott'olio

3. Chiudere bene la bottiglia e recarsi al centro di raccolta
4. Inserire la bottiglia direttamente nell'apposito contenitore.
5. NON lasciare bottiglie nelle vicinanze del contenitore



Utilizzare solo contenitori in plastica
Olio delle frittture/olio dei prodotti sott'olio
Olio della friggitrice
Grasso dei cibi cotti in pentola e al forno
Olio da cucina e burro scaduti



Non usare contenitori in vetro e/o metallo
Olio minerale di moto, auto, trattori ecc.
Qualsiasi altro tipo di rifiuto che non sia olio

IL SINDACO
Claudio Trada

Comune di Greggio

I: Piazza XXVII Aprile 1, Greggio (VC), 13030

T: +39 0161 730123 – F: +39 0161 720991

E: greggio@reteunitaria.piemonte.it

PEC: greggio@cert.ruparpiemonte.it

Web: www.comune.greggio.vc.it