



OLI VEGETALI ESAUSTI, ISTRUZIONI PER L'USO

Cogesa SpA aderisce a "Per Olivia", la campagna informativa per la raccolta differenziata degli oli vegetali esausti.

COSA SONO GLI OLI VEGETALI ESAUSTI?

Gli O.V.E. sono oli alimentari giunti alla fine del loro impiego: residui dalla frittura e dalla conservazione dei cibi (oli delle scatolette di tonno, dei carciofini, delle acciughe...).

COSA FARE DEGLI OLI VEGETALI ESAUSTI?

Non vanno dispersi in natura perché sono inquinanti per l'ambiente. Giunti al depuratore ne innalzano i costi di manutenzione e se versati negli scarichi domestici ostruiscono le condutture fognarie.

Vanno invece raccolti in un qualsiasi contenitore e portati presso i seguenti **centri di raccolta**:

- **Raiano** (via del Portone, località Il Pozzo): LUNEDI', MERCOLEDI', VENERDI' dalle 9 alle 12 e SABATO dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 17.
- **Capestrano** (località Tiro a segno): MARTEDI' e GIOVEDI' dalle 9 alle 12 e SABATO dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 17.
- **San Demetrio ne' Vestini** (località Asprettia): LUNEDI', MERCOLEDI' dalle 9 alle 12 e SABATO dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 17.
- **Castelvecchio Subequo** (località Campo Famele): MARTEDI' e GIOVEDI' dalle 9 alle 12 e SABATO dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 17.
- **Castel di Sangro** (Strada comunale dello Speno): dal LUNEDI' al VENERDI' dalle 9:30 alle 12:30 e SABATO dalle 9:30 alle 12:30 e dalle 14:30 alle 16:30; DOMENICA dalle 14 alle 17 (dal 4 marzo al 2 dicembre 2018).
- **Sulmona** (via Vicenne, località Noce Mattei): TUTTI I GIORNI dalle 10 alle 17.

Solo così possono essere avviati a recupero ed essere **trasformati in prodotti molto utili** tra i quali biodiesel, distaccanti per l'edilizia, sapone, inchiostri e nuova energia.

"Per Olivia" è la campagna di sensibilizzazione, itinerante su Marche ed Abruzzo, per la raccolta differenziata degli oli vegetali esausti. Questo lo slogan scelto: "*Dona anche tu una nuova vita all'olio vegetale esausto*".

Per sostenere la campagna, per avere maggiori informazioni sull'esatta localizzazione delle "OLIVIA", i contenitori in cui conferire gli oli alimentari, e per conoscere nel dettaglio i danni ambientali che causano se dispersi nell'ambiente:

www.perolivia.it
facebook.com/perolivia

Sulmona, 6 agosto 2018

Ufficio Comunicazione Cogesa SpA