Comune di **Castel Goffredo**

Olii da cucina, un nuovo servizio su tutto il territorio

Dopo che si friggono le patatine o una cotoletta, dove va smaltito l'olio che rimane in padella? Può essere portato, raccolto in una bottiglia a perdere, nelle nuove cisterne a **Castel Goffredo** che si trovano in strada Silvello, via Giulio Romano e via Gran Sasso.

Mantova Ambiente, infatti, ha attivato un nuovo servizio di conferimento, disponibile 7 giorni su 7, 24 ore su 24.

Perchè differenziare l'olio vegetale?

Buttare l'olio esausto nello scarico provoca seri danni all'ambiente e alle tubature di casa e della rete. Basta pensare a cosa succede se si versa dell'olio in un bicchiere d'acqua: resta in superficie e si separa dagli altri liquidi.

Scegliamo allora di smaltire correttamente questo rifiuto, per non inquinare i terreni coltivabili e le falde acquifere e per non compromettere le reti idriche e il sistema di depurazione.

Cosa Sì:
Olio vegetale (anche usato per la conservazione dei cibi), grassi alimentari come strutto, lardo o margarine.
Cosa No:
Resti di alimenti fritti, altri olii (come olii minerali, lubrificanti o olio motore).

Come conferire l'olio usato? raccogliere a casa in una bottiglia di plastica a perdere (può essere anche una bottiglietta o un flacone usato) l'olio di frittura e poi inserire la bottiglia all'interno del contenitore.

Hai un dubbio? **www.mantovaambiente.it** – app **Dove lo Butto?** – Numero Verde **800 473165** attivo dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 18, il sabato dalle 9 alle 13.

dicembre 2022