



Cosa fai dell'olio che usi in cucina?

CAMPAGNA DI SENSIBILIZZAZIONE PER IL RICICLO DEGLI OLI VEGETALI USATI

Smaltire correttamente il tuo olio è facile.

RITIRA GRATUITAMENTE IL CONTENITORE PER LA RACCOLTA DEGLI OLI USATI PRESSO IL TUO COMUNE!



CON LA PARTECIPAZIONE DI:

- Comune di Almenno S. Bartolomeo
 - Comune di Barzana
 - Comune di Bonate Sotto
 - Comune di Bottanuco
 - Comune di Brembate
 - Comune di Calusco d'Adda
 - Comune di Caprino Bergamasco
- Comune di Carvico
 - Comune di Chignolo d'Isola
 - Comune di Cisano Bergamasco
 - Comune di Mapello
 - Comune di Palazzago
 - Comune di Ponte San Pietro
 - Comune di Presezzo
 - Comune di Roncola
- Comune di Solza
 - Comune di Suisio
 - Comune di Torre de'Busi
 - Comune di Valbrembo
 - Comune di Villa d'Adda

SMALTIRE L'OLIO CORRETTAMENTE.



Lascia **raffreddare** l'olio vegetale usato, prendi il tuo contenitore verde e svita il tappo superiore.

1 2

Versa l'olio vegetale usato **nel tuo contenitore.**



Potrai gettare nel bidone dell'umido gli avanzi di cibo che rimangono nella griglia gialla.



3

Quando il tuo contenitore sarà pieno, vai **all'isola ecologica** e **svotalo** nell'apposito contenitore per la **raccolta degli oli.**

Una volta lavato, a mano o in **lavastoviglie**, il tuo contenitore sarà pronto per essere riutilizzato.