

CITTÀ DI
TARANTO



KYMA
AMBIENTE
amiutaranto.it



FRITTI alla META

*L'olio usato in cucina
può avere una seconda vita*

in collaborazione con



Recuperare l'olio è molto semplice!

“Che olio posso raccogliere?”

- **L'olio della frittura, della conservazione dei cibi**, come quello delle conserve sott'olio e delle scatolette di tonno.

ATTENZIONE: l'olio motore non va bene, ha altri sistemi di raccolta.

Che vantaggi posso avere a fine anno scolastico?

- Con la partecipazione al progetto di raccolta degli olii esausti **parte una vera e propria gara tra le scuole.**

Vince l'istituto che ha raccolto correttamente più olio.

Perché il mio contributo è importante per l'ambiente?

- Conferendo correttamente l'olio nel raccoglitore contribuisce a non inquinare i mari. **Pensa che un solo litro di olio è sufficiente per contaminare un milione di litri d'acqua!**

Come conferisco l'olio all'interno del contenitore?



✓ Lascia **raffreddare** l'olio.



Raccogliolo in una bottiglia **di plastica** (NON di vetro!) e chiudi bene il contenitore.

✓ Porta la bottiglia a scuola e **inseriscila all'interno del contenitore** predisposto per la raccolta.

RICORDA!

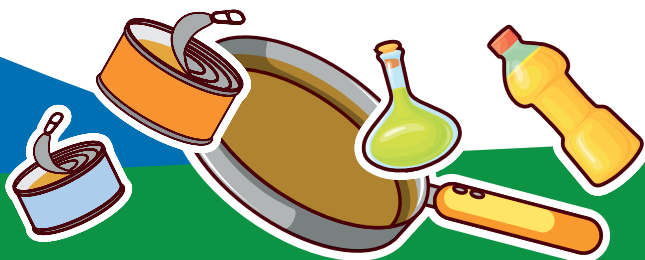
✗ **Non versare negli scarichi** l'olio da cucina e di conservazione degli alimenti. Passaparola!





***Vuoi conoscere
il valore del tuo
contributo?***

Grazie al QR Code potrai collegarti alla piattaforma on line «Fritti alla meta» e verificare, in ogni momento, l'andamento della gara e monitorare gli olii vegetali esausti conferiti per vedere quale è il tuo contributo all'ambiente.



FRITTI alla META

**L'accesso alla piattaforma è gratuito
e non prevede alcuna registrazione,
basterà accedere al seguente indirizzo:**

<https://bit.ly/frittiallameta>