

Tocco, raccolta differenziata degli oli alimentari esausti

Con la collocazione di due contenitori per lo smaltimento degli oli alimentari esausti, la raccolta differenziata del Comune di Tocco Casauria si arricchisce di un importante tassello

ilP Redazione · 23 Settembre 2014



Con la collocazione di due contenitori per lo smaltimento degli oli alimentari esausti, la raccolta differenziata del Comune di Tocco da Casauria si arricchisce di un importante tassello.

L'amministrazione guidata da Luciano Lattanzio ha, infatti, attivato un nuovo servizio per lo smaltimento e il recupero degli oli alimentari esausti: olio di oliva, girasole, arachidi e semi vari.

Il punto di raccolta è situato in via Vasto Piano, nella zona dell'Ex Mattatoio ed è sempre fruibile. Per recuperare gli oli vegetali (oli alimentari usati in cucina per le frittiture, la cottura e la conservazione dei cibi.

Sono esclusi gli oli minerali e sintetici utilizzati come lubrificanti) e destinarli a un più proficuo utilizzo, tramite la loro rigenerazione e trasformazione, basterà lasciar raffreddare il liquido e raccoglierlo in una normale bottiglia di plastica, per poi recarsi nel punto di raccolta di via Vasto Piano e versare l'olio esausto all'interno del contenitore giallo, depositando il vuoto di plastica nel bidone adiacente.

ilPESCARA

PRESENTAZIONE
REGISTRATI
PRIVACY

IN VIA CONTENUTI
HELP
CONDIZIONI GENERALI

[LATUA PUBBLICITÀ SU ILPESCARA](#)

CANALI

HOME
CRONACA
SPORT
POLITICA
ECONOMIA
LAVORO

EVENTI
RECENSIONI
SEGNALAZIONI
FOTO
VIDEO
PERSONE

ALTRI SITI



CHIETITODAY
FOGGIATODAY
ROMATODAY
ANCONATODAY
PERUGIATODAY
[TUTTE »](#)

SEGUICI SU



SEGUICI VIA MOBILE

