



Oilà! Il posto giusto per l'olio da cucina esausto

Abbiamo pensato: quale luogo migliore delle sedi Eni, grandi e diffuse in tutta Italia, per realizzare punti di raccolta degli oli alimentari esausti prodotti nelle abitazioni delle nostre persone?

Ora puoi contribuire anche tu concretamente al processo di transizione energetica in cui Eni è fortemente impegnata. Con pochi semplici gesti potrai favorire lo smaltimento responsabile degli oli da cucina usati, grazie all'apposita tanichetta realizzata con un prodotto in polietilene della innovativa gamma Versalis Revive® PE. Riempila a casa e svuotala nel contenitore della stazione di raccolta Oilà! allestita nel tuo luogo di lavoro.

La modalità di raccolta può variare a seconda del sito e dell'accordo con la municipalizzata locale. In alcuni siti potrai conferire direttamente una tua bottiglia in plastica nell'apposito contenitore di raccolta.

Gli oli alimentari esausti recuperati verranno poi utilizzati nelle bioraffinerie Eni per essere trasformati in biocarburante HVO.

Così un rifiuto potenzialmente dannoso per l'ambiente diventa una nuova risorsa energetica.



Il contenitore della stazione di raccolta Oilà!

Anche la tanichetta entra in circolo

La tanichetta in polietilene Versalis Revive® PE ha la caratteristica di essere fatta per il 75% con plastica proveniente dal riciclo degli imballaggi urbani. I materiali della gamma Versalis Revive® PE sono riciclabili al 100% e permettono un uso efficiente delle risorse.



La tanichetta per la raccolta domestica



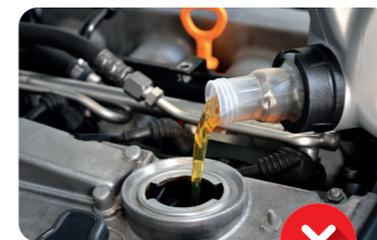
Quali oli puoi portare a Oilà!

Puoi recuperare e consegnare presso le stazioni di raccolta Oilà! tutti gli oli alimentari esausti che si usano abitualmente in cucina, ovvero:

- oli vegetali (olio di oliva e di semi vari) e grassi animali (burro, strutto, lardo) usati per le frittiture e la preparazione degli alimenti;
- oli di conservazione dei cibi in scatola o vetro (tonno, sgombri, sardine, funghi, carciofini, condimenti per riso, ecc.);
- oli vegetali e grassi animali alimentari deteriorati o scaduti.

È molto importante che nelle stazioni di raccolta Oilà! vengano conferiti solo gli oli alimentari, mentre gli oli minerali - come carburanti e lubrificanti per motori - hanno altri sistemi di smaltimento e recupero.

Dagli oli alimentari esausti tutta l'energia del biocarburante HVO. Riusiamoli!



Chi recupera l'olio da cucina mette in moto vantaggi per tutti

Sapevi che ogni famiglia, nella propria cucina, produce circa **3 litri all'anno** di olio alimentare esausto da cottura, frittura o conservazione dei cibi?

Ogni volta che quest'olio va a finire **negli scarichi domestici** può creare diversi problemi:

- alle **falde acquifere**, rendendo non più potabili grandi quantità d'acqua;
- all'**ecosistema**, con danni alla flora e alla fauna di fiumi, laghi e mari;
- alle **reti fognarie**, pregiudicando il buon funzionamento e intasando le condutture e i sistemi di pompaggio, nonché ai depuratori riducendo l'efficienza della depurazione biologica e aumentando i costi di investimento e di gestione degli impianti.

Per avere un'idea sulla dimensione dell'impatto ambientale, basti pensare che **1 solo kilogrammo di olio vegetale esausto** può distribuirsi fino a ricoprire una superficie di **1.000 metri quadrati**, pari a quella di un'intera piscina olimpionica!

Ora ti starai chiedendo **cosa fare con tutto quest'olio**.
La soluzione? **Lo trasformiamo in biocarburante HVO!**



Oilà!
L'olio da cucina esausto
torna pieno di energia



Oilà! è un progetto di Eni reso possibile grazie alla collaborazione con CONOE e UTILITALIA.



Oilà!
L'olio da cucina esausto
torna pieno di energia



**L'olio è più buono
se conserva
anche l'ambiente.**