

COMUNICATO STAMPA

Oli alimentari: dal 10 giugno cambiano le modalità di conferimento *Gli oli dovranno essere conferiti con bottiglie e flaconi usati*

Firenze, 09.06.2023 – Da domani, **10 giugno**, nelle aree di **Firenze e Prato**, gestite da Alia Servizi Ambientali SpA, cambia la modalità di raccolta degli oli alimentari esausti.

Nelle **100 postazioni** presenti sul territorio l'olio alimentare esausto dovrà essere **conferito** direttamente con **bottiglie** (acqua e bibite) e **flaconi** (detergenti e detersivi) usati. **Presso i box non saranno quindi più disponibili i secchielli.**

Alia invita, quindi i cittadini ad incrementare le proprie pratiche virtuose e la sostenibilità, spingendo la modalità con “contenitore a perdere”, ed il riuso di contenitori di comune utilizzo domestico.

La corretta gestione di un rifiuto molto impattante come l'olio esausto è fondamentale, dal momento che l'errato conferimento negli scarichi delle cucine, oltre a danneggiare le fognature, inquina falde acquifere e mare; gli oli vegetali esausti (quelli della frittura, ma anche quelli dei vasetti di tonno, o dei sottoli per esempio) se correttamente raccolti possono essere avviati al riciclo per la produzione di biocarburanti.

La nuova modalità di conferimento, maggiormente pratica per l'utente, sarà affiancata dal posizionamento di **contenitori** sul territorio, a partire da quelli presenti nel **Comune di Firenze**. Il piano di **sostituzione proseguirà** per tutto il **periodo estivo** ed interesserà anche i comuni di Agliana, Bagno a Ripoli, Barberino Tavarnelle, Calenzano, Cantagallo, Carmignano, Fiesole, Figline Incisa v.no, Greve in Chianti, Montale, Montemurlo, Poggio a Caiano, Prato, Quarrata, Rignano sull'Arno, San Casciano, Scandicci, Sesto Fiorentino, Signa, Vaiano e Vernio.