

La gestione efficiente dei rifiuti in cucina

Bra Servizi per la Giornata Mondiale
dell'Ambiente 2013



 **BRA SERVIZI**
SOLUZIONI E SERVIZI PER L'AMBIENTE

Gruppo Piumatti

Think•Eat•Save

LA GESTIONE EFFICIENTE DEI RIFIUTI IN CUCINA

I limiti posti alla crescita continua dei consumi dalla limitatezza delle risorse e dalla necessità di **preservare una certa qualità dell'ambiente in cui viviamo ci impongono di rivedere i nostri modelli di sviluppo, adottando stili di vita e comportamenti più responsabili e realizzando prodotti che consumano e inquinano meno lungo il loro intero ciclo di vita.** Questa impostazione, oltre a essere sostenuta da parte dei Governi, non può prescindere dal coinvolgimento delle imprese e, soprattutto, da quello dei cittadini-consumatori (ENEA, Produzione e consumo sostenibile, 2012)

Come ben sapete, **proprio partendo dalle semplici azioni quotidiane è possibile dare un contributo concreto a una gestione più efficiente e sostenibile dei rifiuti.** Gli esempi sono molti, ma forse nessuno è così quotidiano e pervasivo come **il cibo!** Sì, proprio così, preparare i pasti di ogni giorno, è un modo importante per evitare sprechi e dare nuova vita a materie e prodotti altrimenti destinati alla discarica.

Forse non tutti sanno infatti che circa il 50% delle oltre 32 milioni di tonnellate di rifiuti prodotte ogni anno in Italia (oltre 500 kg pro capite!) deriva in maniera diretta o indiretta da ciò che mangiamo: ossia cibo e imballaggi di vario tipo con cui vengono confezionati i prodotti. **Quando acquistiamo un prodotto alimentare, acquistiamo sempre più spesso anche gli imballaggi che lo proteggono, carta, plastica, vetro, metallo o altro.** Non solo, ma anche se non ce ne rendiamo conto, lo stesso prodotto con il suo imballaggio è stato a sua volta imballato ulteriormente varie volte in confezioni più grandi durante le fasi di trasformazione e trasporto fino al punto vendita. **Rifiuti che si aggiungono a rifiuti!**

Cosa possiamo fare in concreto?

Prima di vedere come è possibile gestire in maniera efficiente le diverse tipologie di rifiuto prodotte, sia da un punto di vista ambientale che economico, dobbiamo chiederci se non sia possibile ridurre i rifiuti che generiamo.

E questo è, d'altronde, l'orientamento auspicato dalle Direttive comunitarie in materia di rifiuti che hanno portato alla formulazione della famosa regola delle 4 R: **Riduzione, Riuso, Riciclo e Recupero** (sia di materia che energetico).

Pensa•Mangia•Preserva

Consumare il giusto, consumare meglio

Quando parliamo di cucina, quindi, la prima regola fondamentale, di buon senso, dovrebbe essere quella di **non “mettere troppa carne al fuoco”**, **ossia non cucinare più cibo di quanto ne occorra**: non serve a sfamarci e si traduce in un **inutile spreco di denaro e in più rifiuti da smaltire**. Quando però questo accade e non è possibile o non si vuole conservare gli avanzi, si può comunque evitare di gettare il cibo in più, **destinandolo, ad esempio, all'alimentazione dei nostri animali domestici**, proprio come facevano i nostri nonni nell'era “pre-crocchettiana”. Questi alimenti, dati in piccole quantità, non sono affatto dannosi alla salute dell'animale e sono fonte di principi nutritivi utili (è importante comunque attenersi ai consigli del veterinario per conoscere quali cibi non somministrare ai propri animali domestici). In caso non avessimo animali da sfamare, **è molto importante e semplicissimo il compostaggio casalingo**, (laddove non vi sia la raccolta pubblica dell'organico), si può fare anche sul balcone o terrazzo e serve per le fioriere o i vasi, oppure ancor più utile per chi si gestisce l'orto o il giardino, che certamente gode di maggior spazio per tenere una compostiera più grande in modo da ottenere maggior **humus**. Da non sottovalutare che i comuni danno diritto ad **una riduzione sulla tassa rifiuti**.

Importante:

Cosa introdurre nella compostiera: rifiuti dell'orto e del giardino ben triturati, scarti di cucina derivanti dalla pulitura di frutta e verdura, filtri del tè, moca del caffè, gusci di uova, carta da forno, bucce degli agrumi, resti di carne e pesce (poi coprire con terriccio e rimescolare bene), pane raffermo.

Non introdurre: aghi di conifere, ossa, pelli, olio esausto, filtri dell'aspirapolvere.

Dopo aver inserito i giusti scarti ben sminuzzati, è importante garantire una buona **umidità** e un'ottima **aerazione**, si possono anche aggiungere attivatori o additivi, ma soprattutto rivoltare regolarmente!

Al momento **dell'acquisto di prodotti** finiti o ingredienti dovremmo poi privilegiare quelli con **meno imballaggi possibile**: meglio un kg di arance in una borsa di carta che 4 arance confezionate in vaschette di polistirolo e cellophane!

Stesso discorso per piatti e bicchieri di carta. Le stoviglie monouso sono senz'altro comode ed economiche, e non occorre lavarle, ma sono anche una fonte di rifiuti facilmente eliminabile o riducibile. Basti pensare ai nuovi modelli addirittura compostabili!

Riduzione • Riuso • Riciclo • Recupero

Differenziare i rifiuti per dar loro nuova vita

Fare attenzione a come differenziare gli scarti è senz'altro il passo più importante che ognuno di noi può fare per dare il proprio contributo a una gestione più efficiente dei rifiuti.

Non tutto deve finire nella pattumiera dell'indifferenziato, anzi, solo una minima parte residuale dovrebbe essere avviata a questo destino, perché non più altrimenti recuperabile o valorizzabile. Tutto il resto può trovare altre applicazioni e addirittura rinascere a nuova vita. Vediamo come.

L'organico

Gli avanzi di cibo, ma anche gli scarti derivanti dalla pulizia e dalla lavorazione degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei nostri piatti, costituiscono quella che viene chiamata frazione umida o rifiuti organici. Grazie a un'opportuna differenziazione e raccolta possono essere trasformati, attraverso trattamenti biologici, in concime e ammendante per il suolo compost o in combustibile.

- *Il compost*: i rifiuti organici lasciati macerare e fermentare in opportuni impianti (o in piccola scala dentro appositi contenitori) si trasformano in ammendante da aggiungere al terreno per migliorarne le caratteristiche fisiche e l'attività chimico/biologica. Si tratta di un processo che avviene naturalmente in presenza di ossigeno (viene quindi definito aerobico) e genera un ottimo concime e stabilizzante naturale;
- *L'olio vegetale*: l'olio da frittura è assolutamente recuperabile, basta tenerlo in una bottiglia ed arrivati al pieno andare a gettare negli appositi contenitori. Non si butta nel lavandino perché pur essendo degradabile è di ostacolo agli impianti di depurazione, mentre se trattato separatamente è fonte di risparmio energetico.
- *Il biogas*: ottenuto da un processo di trattamento dei rifiuti in appositi impianti, il biogas è il risultato della digestione anaerobica (cioè in assenza di ossigeno) della frazione umida che, grazie ad appositi microrganismi e a una corretta temperatura, si trasforma in un gas biologico composto da metano e anidride carbonica che può essere utilizzato per alimentare caldaie e motori per la produzione di energia elettrica e l'autotrazione.
- *La Frazione Organica Stabilizzata (FOS)*: anche quando il rifiuto organico non viene correttamente differenziato alla fonte è possibile, attraverso processi di biostabilizzazione, ridurre il processo di fermentazione e quindi i patogeni e l'umidità. Il prodotto ottenuto in questo caso viene chiamato FOS o Frazione Organica Stabilizzata e può essere utilizzato per operazioni di copertura delle discariche e di recupero paesaggistico di aree bonificate o degradate

Non spreca re gli scarti alimentari: valorizzali!

Gli imballaggi

Senz'altro più conosciuta e praticata, ma non meno importante, è poi la raccolta differenziata degli imballaggi e dei contenitori utilizzati comunemente per cibi e bevande. La cosa più importante, prima di parlare di riciclo è pensare al riuso. **Fondamentale è infatti riutilizzare** i contenitori vuoti **per nuove attività casalinghe**, dopo un semplice “colpo di spugna”.

I barattoli di vetro potranno servire per le prossime marmellate o conserve, **i contenitori di plastica** potranno continuare a fare i contenitori di cibi in credenza oppure, in frigorifero o congelatore, **le vaschette di polistirolo** saranno utili per il trasporto di nuovi alimenti, **le scatolette di metallo** potranno servire per fare sformatini, **le bottiglie di plastica** possono sostituirsi agli annaffiatori e così via...insomma si dovrebbe tornare un pò bambini e giocare con ciò che abbiamo, valorizzando così tutto ciò che ci passa tra le mani. Come non parlare poi del eco-design, infatti **il recupero creativo di contenitori, tessuti, carta, legno, metalli...**ad oggi si vedono bijoux, lampade, portacandele, fioriere, cornici, e tutto quanto può stimolare la creatività di artisti provetti o appassionati di bricolage. Ecco come dare, in totale semplicità, un aiuto sostanziale all'ambiente!

- **Plastica e PET:** quando parliamo di plastica facciamo riferimento in realtà a una grande varietà di polimeri utilizzati per produrre oggetti e imballaggi di varia natura: stoviglie monouso, contenitori di vario tipo, bottiglie e flaconi in plastica. Non tutte le tipologie di plastica sono assimilabili, ma tutte possono essere recuperate per produrre nuovi oggetti e manufatti. Ad esempio il PET con cui sono fatte le comuni bottiglie può essere riutilizzato per produrre nuove bottiglie, ma anche un'innumerabile varietà di altri prodotti e materiali, compreso il pile delle nostre felpe e tute. Piatti e bicchieri di plastica vengono invece trattati per produrre prodotti plastici di vario utilizzo, per l'arredo urbano, l'edilizia, la florovivaistica, la cancelleria. In ultima istanza, visto l'alto potere calorifero, gli scarti plastici possono essere utilizzati come combustibile in appositi impianti di termovalorizzazione. Il tutto evitando il conferimento in discarica di questi rifiuti e il ricorso a ulteriori materie fossili (come il petrolio) per la produzione di nuova plastica o i processi di combustione.
- **Carta:** parlare di carta forse è troppo generico, si tratta infatti di tanti tipi di carta diversi. Dal cartone, alla carta patinata, passando per la carta alluminata e al carta forno, oppure la carta riviste, la carta alluminata che si trova nei pacchetti di sigarette, la carta dei quotidiani o ancora la carta di libri e quaderni. Ognuna di queste carta viene gestita separatamente ed è fondamentale per salvare alberi e foreste. La cellulosa pura è rarissima e viene estratta dalle piante di eucalipto, naturalmente non la specie di eucalipti di cui vanno ghiotti i koala, e viene utilizzata solo per prodotti di altissima gamma e per la carta moneta. La carta con la quale entriamo in contatto quotidianamente, deriva quasi certamente dalla filiera del recupero!
- **Vetro:** forse il più nobile tra tutti i materiali da imballaggio, il vetro deve essere recuperato in virtù della sua capacità di essere riciclato praticamente all'infinito nella produzione di nuove bottiglie, contenitori e manufatti. L'importante è però

Riduci e Riusa gli imballaggi!

valorizzare il vetro alimentare ossia quello bianco o trasparente, questo è il più importante perché può tornare ad essere sia trasparente che colorato, mentre il colorato...potrà continuare solo nelle varianti di colori dal chiaro a più scuro. Il vetro è il materiale più riciclato in Europa ed in Italia con un percentuale che supera abbondantemente l'80%.

- **Metallo:** anche i contenitori e le confezioni in alluminio e metallo, come quelle delle lattine e delle scatolette di banda stagnata, devono essere raccolte a parte per consentire il loro corretto recupero. Sapevate che con le lattine di birra o coca cola si possono produrre nuove caffettiere, pentole e addirittura biciclette? Se non è riciclo questo!
- **Legno:** il legno non è tutto uguale, ogni albero ha proprietà che lo rendono diverso per proprietà, aspetto ed utilizzo. è necessario distinguere subito qualche tipologia tra cui il mobilio, gli sfalci di potatura, i contenitori e le cassette della frutta ed il legno industriale. Sul mobilio si tenta di restaurare per riutilizzare quanto più possibile rinnovando anche qui con tocchi di creatività assoluta, ma non solo perché anche le botti del vino piuttosto che i bancali sono diventati oggetti d'arredo che variano dai tavoli alle poltrone o le sedie grazie all'eco-design. In linea generale il legno viene recuperato nella filiera del pannello, per tornare a nuova vita come cucina, armadio o rivestimento nelle nostre case, oppure utilizzato per i pellets, per i termovalorizzatori e le biomasse.

- **RAEE:** nelle nostre case abbiamo però una moltitudine di apparecchi tecnologici che prima o poi dovranno essere sostituiti da nuovi e più performanti. Giunti a fine vita prendono il nome di RAEE, ossia rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso. Non finisce però neppure la vita dei RAEE proprio perché tutto si recupera, dal frigorifero alla lavatrice passando per forni, lavastoviglie, pc, videoregistratori, stereo, cellulari,...fino ad arrivare alle lampadine, alle pile ed i neon.

Vademecum in 4 mosse

Quindi, riassumendo, anche in cucina è possibile ogni giorno dare un contributo concreto all'ambiente ed all'economia, evitando lo spreco di risorse preziose e incentivando il mercato del riuso e del recupero. Basta seguire alcune semplici regole:

1. Ridurre gli imballaggi dove possibile, **acquistando "alla spina"**
2. **Riusare gli imballaggi** anziché comprare nuovi contenitori od oggetti
3. Fare la spesa in modo oculato **acquistando il necessario**, e **cucinare evitando gli sprechi di cibo** e, laddove non sia possibile, considerare il **reimpiego degli avanzi** per la nutrizione degli animali domestici e del compostaggio
4. **Differenziare**, raccogliere separatamente e **conferire negli appositi contenitori**

- rifiuti organici
- vetro
- apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso
- carta e cartone
- metalli e alluminio
- indifferenziato
- plastica
- legno

Prima di sprecare pensa... e aiuta l'ambiente che ti circonda.
Ama la natura, la natura ti ama!



BRA SERVIZI

SOLUZIONI E SERVIZI PER L'AMBIENTE

Gruppo Piumatti

Corso Monviso, 25
12042 Bra (CN)

Tel. 0172 412507 • Fax. 0172 413874
www.braservizi.com