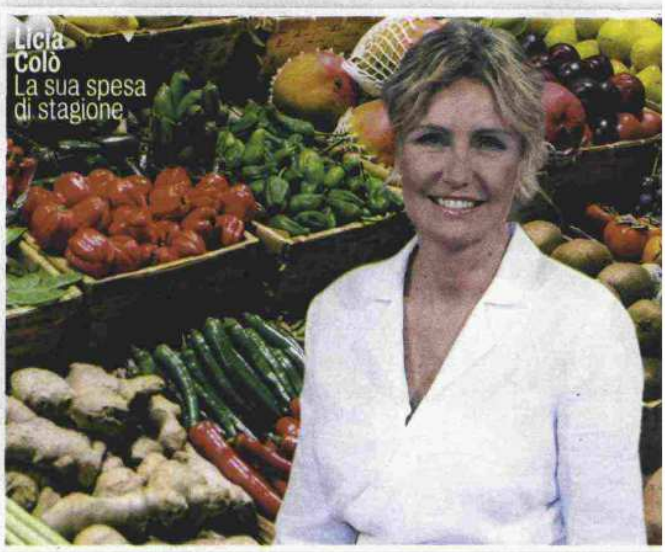
Inchiesta

Nella spazzatura di casa ogni anno **si buttano via 8,4 miliardi di euro in cibo** (e nel mondo quasi 1 miliardo di persone soffre la fame). Al primo posto latte, uova, carne. Ecco **come fare la spesa su misura** e disporre gli alimenti nel frigo perché durino di più. **E un vademecum su dove gettare i rifiuti**: l'olio usato per friggere, per esempio, non va mai versato nel lavandino

MILANO, gennaio

Nella spazzatura prodotta nelle case degli italiani si calcola finiscano 8,4 miliardi di euro all'anno, circa 36 euro al mese a famiglia, dovuti a 650 grammi circa di cibo sprecato. Sono i dati di Waste Watcher, osservatorio permanente di Last Minute Market. L'ADOC, associazione che promuove progetti di sensibilizzazione su temi di interesse per i consumatori (*www.adocnazionale.it*), va **nel dettaglio dello spreco. Al primo posto ci sono i prodotti freschi, ovvero latte, uova, carne, mozzarella, yogurt, con il 39%, seguiti dal pane, con il 19%, frutta e verdura, con il 17%, e affettati, con il 10%**. Eppure basterebbero semplici accortezze antispreco. Prepararsi una lista della spesa pianificando i pasti della settimana, scegliere gli alimenti con una scadenza non troppo rav- ▸▸



E questo dove lo metto?

L'olio della frittura, i tovaglioli sporchi, i bicchieri rotti. Non è facile capire dove buttare un oggetto. Ecco una piccola guida di base: ci possono essere tante eccezioni, quindi è bene informarsi presso il proprio Comune.

OLIO USATO
Va portato in discarica in recipienti sigillati. Gettato negli scarichi 1 litro d'olio rende non potabile 1 milione di litri d'acqua.

ALLUMINIO
Se puliti da resti di cibo, i fogli di alluminio si possono riciclare. O con la plastica o nel vetro, dipende dai diversi Comuni.

YOGURT/GELATO
I vasetti di yogurt o di gelato, lavati con cura, vanno tra la plastica. Sporchi possono compromettere il riciclo del materiale.

CARTONE DA PIZZA
Se sporco va buttato nell'indifferenziata anziché nella carta. In generale carta e plastica di imballaggi misti vanno sempre separati.

PLASTICA
Le bottiglie appiattitele per guadagnare spazio, ma non schiacciatele: la macchina che divide la plastica non le riconoscerebbe.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato.

:proposte
comunicazione integrata

Gianni Morandi cura il suo orto davanti casa

LA GUIDA ANTISPRECO: IN CUCINA (E NON SOLO)

di Luisa Taliento

DIVI ECOLOGICI L'attenzione per l'ambiente è sempre più diffusa anche tra i personaggi famosi. A sin., Gianni Morandi, 72 anni, mentre è impegnato nella cura del suo orto che con la moglie Anna ha piantato davanti alla sua casa a San Lazzaro (Bo): «Chi ha un orto pensa che i suoi prodotti siano i migliori, i più buoni, addirittura speciali...», racconta. Al centro, Licia Colò, 54, tra i colorati banchi di un mercato ortofrutticolo: racconta tutti i giorni il suo stile di vita ecologico dando anche consigli su come fare la spesa sul canale satellitare Tv2000. Nell'altra pagina, Jessica Alba, 35, non solo ha svelato di mangiare tanta frutta e verdura e di consumare anche semi di chia e acqua di cocco, ma ha anche fondato nel 2011 la sua "The Honest Co.", azienda che produce pannolini e detergenti per bambini che rispettano l'ambiente. Un vero eco successo: fattura oltre 300 milioni di euro all'anno.

TOVAGLIOLI SPORCHI
Vanno sempre nell'umido, perché si decompongono e possono essere riciclati come concime.

VETRO, SPECCHI CERAMICA
Vanno nella indifferenziata. Nel vetro solo bottiglie e vasetti prodotti con vetro riciclabile con la sigla VE.

BATTERIE E PILE
Vanno smaltite nei punti di raccolta appositi perché hanno sostanze tossiche, piombo e nichel che inquinano l'ambiente.

POLISTIROLO
Presente in vaschette per alimenti come in imballaggi di pc. Va nella plastica o nel secco, dipende dai Comuni.

SCARPE E VESTITI
Se in cattivo stato non si differenziano. Altrimenti, chiusi in sacchi di plastica, possono essere donati negli appositi cassonetti.

INGOMBRANTI
Mobili, materassi, cuscini, materiali tossici o pericolosi, batterie d'auto e moto, cellulari, computer ecc. vanno all'isola ecologica.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato.

:proposte comunicazione integrata

Cibo fresco super scontato

La giornata sta finendo e il banco dell'alimentari è ancora carico di prodotti deperibili. Buttarli via è un vero peccato. Tanto più se qualcuno sta tornando a casa dal lavoro e non ha ancora idea di cosa fare per cena. Meglio allora iscriversi, che si abbia un negozio di alimentari o che si sia un consumatore, al sito LastMinuteSottoCasa (www.lastminutesottocasa.it). Il sistema, dopo che ci si è registrati on line in modo semplice e veloce sul sito, permette ai negozianti in tutta Italia di vendere a prezzi convenienti la merce fresca, ma sotto scadenza. Come funziona: il rivenditore, quando ha cibo fresco che rischia di rimanere invenduto, manda sul sito le sue offerte del giorno. I clienti che si trovano nelle vicinanze, e che hanno scaricato l'applicazione, vengono avvertiti con un messaggio e possono andare a fare una spesa conveniente ed ecologica all'ultimo minuto. Così la comunity di LastMinuteSottoCasa contribuisce a ridurre gli sprechi alimentari: solo quelli della catena della distribuzione (cioè negozi e supermercati) in Italia sono 1,9 miliardi di euro. ●

CLIC A ds., il comico Paolo Migone, 60, testimonial di LastMinuteSottoCasa (sopra, il logo): con un clic sulla app si comprano a fine giornata alimenti a prezzi ridotti.

BASTA IMBALLAGGI Sotto, la blogger ecologica Lauren Singer, 26, che acquista solo prodotti senza imballaggi e così i suoi rifiuti di 4 anni (a sin.) stanno tutti in un vasetto di vetro. In basso, Sting, 65, dal 1997 possiede l'immensa tenuta "Il Palagio" a Figline Valdarno (Firenze): 130 ettari tra vigneti e oliveti dove, a pagamento, propone anche vacanze green.

◂◂ vicinata, stare attenti a offerte e formati convenienza, come il classico 3x2, che convengono davvero solo se poi si consuma effettivamente il prodotto, non fare la spesa a stomaco vuoto perché il carrello rischia di riempirsi di prodotti inutili. **A casa, riporre con attenzione la spesa mettendo indietro gli alimenti "nuovi", con una data di scadenza lontana e spostando in avanti quelli da consumare prima.** Nel frigorifero gli alimenti vanno sistemati nel posto giusto, ovvero frutta e verdura nei cassetti, pesce e carne cruda al primo piano, carne cotta al secondo, affettati e formaggi più in alto, conserve aperte e uova ancora più su: in questo modo tutto si conserverà più a lungo. **Congelate gli alimenti che avanzano scrivendo sul contenitore la data; gli alimenti scongelati e poi cotti possono essere ricongelati.** Nel caso di pranzi e cene conviviali si possono usare le "save bags", vaschette per lasciare anche ai propri invitati gli avanzi della cena, oppure da riempire e donare alle associazioni che in ogni città aiutano persone in difficoltà. **Anche al ristorante non si viene più malvisti se si chiede una vaschetta per gli avanzi.** In tutti i ristoranti italiani della catena Eataly sono a disposizione degli ospiti le "Cuki Save Bag", con lo slogan: "Se hai gli occhi più grandi della pancia, usa la testa". Secondo una ricerca del Politecnico

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato.

:proposte
comunicazione integrata

(Ri)nati dalla spazzatura

DALLE GOMME DEL TIR AL POUF
1. Vecchi pneumatici trasformati in bellissimi pouf bicolori, plissettati, trasparenti, della Linea Tire, della designer Elena Gherardi (www.elenagherardi.com).

PORTAOGGETTI DALLA PLASTICA
2. Il contenitore Leikman conserva in modo ordinato ogni cosa, dai giornali ai vestiti. È uno dei tanti articoli IKEA realizzati con bottiglie di plastica riciclata (www.ikea.com).

ECO SCARPE DA CORSA
3. Adidas, in collaborazione con l'associazione Parley for the Oceans, ha prodotto le Ultraboost Uncaged scarpe con i rifiuti di plastica riciclata proveniente dalle coste delle Maldive (www.adidas.com).

BICCHIERI E VASI DAL VETRO
4. Dal cassonetto alla tavola: sono piatti, caraffe, vasi e bicchieri realizzati in vetro riciclato a cui viene aggiunta una lavorazione brevettata che conferisce al materiale una resistenza agli urti di 100 volte maggiore a quella tradizionale. Fanno parte della collezione Boglasses dall'azienda Gasparetto (www.gasparetto1945.it).

I MAGLIONI DIVENTANO COPERTE
5. Le coperte patchwork di Re-Plaid sono realizzate con maglioni e scarti di tessuti industriali. Sono pezzi unici, cuciti a mano tutti diversi (www.re-plaid.it).

VASI OTTENUTI DAL PANE
6. La linea si chiama Autarchy ed è stata realizzata con pasta di pane, scarti agricoli e calce naturale. Un'idea di Andrea Trimarchi e Simone Farresin di Formafantasma (www.formafantasma.com).

PAPILLON... DI LEGNO
7. È sul mercato una collezione di papillon colorati ed eleganti fatti a mano con legno di scarto di falegnamerie, pavimenti dismessi, sedie e mobili in disuso (www.vinyluse.com).

TAVOLINI ECOCOMPATIBILI
8. I prodotti Kartell sono realizzati con materiali plastici in gran parte riciclabili ed ecocompatibili, come i colorati TipTop, disegnati da Philippe Stark e Eugeni Quillet (www.kartell.com).

La lista degli eco oggetti è davvero lunga. Ecco qualche altra idea.

GIOIELLI IN CAPSULA
Le capsule del caffè diventano "gemme", come nel girocollo di tubolare in titanio e cialde di Nespresso Ristretto (https://gioiellidicaffe.com).

LA PLASTICA TI VESTE
I giubbotti in plastica riciclata della azienda Quagga resistono alle basse temperature. T-shirt e polo "sembrano" di cotone (www.quagga.it).

JEANS DALLE BOTTIGLIE
L'americana Dirtball ha lanciato i "green jeans" confezionati con bottiglie di plastica (www.dirtballfashion.com).

ECO IDEE 1. Un pouf della linea Tire realizzato da vecchi pneumatici. 2. Contenitore Leikman di IKEA da plastica riciclata. 3. Dalla plastica si ricavano anche le scarpe Ultraboost Uncaged Adidas. 4. Il vetro riciclato diventa di design nella collezione Boglasses di Gasparetto. 5. Le coperte Re-Plaid nascono da scarti industriali. 6. Un vaso da fiori della linea Formafantasma che utilizza pasta di pane e scarti agricoli. 7. Il papillon di Vinyluse è fatto dal legno. 8. I tavolini Kartell sono di plastica riciclata.

di Milano e della Fondazione Banco Alimentare Onlus, **nel settore della ristorazione si stima che il valore annuo dello spreco si aggiri intorno ai 2,6 miliardi di euro, con 185mila tonnellate di cibo che finisce nei bidoni** (*www.bancoalimentare.it*). E pensare che circa 900 milioni di persone nel mondo non sono in grado di avere un pasto sufficiente per i propri bisogni energetici di base. Ma le cose stanno cambiando. In Italia è stata approvata il 2 agosto 2016 la legge Gadda per combattere gli sprechi farmaceutici e alimentari. Spiega Andrea Segrè, docente all'Università di Bologna e fondatore di Last Minute Market (*www.andreasegre.it*): «I primi risultati sono incoraggianti. La filosofia è, infatti, quella di incentivare il recupero in qualsiasi modo, donando il cibo anziché buttarlo, cosa che contribuisce anche a diminuire il volume dei rifiuti. Il vero problema resta lo spreco domestico che rappresenta la metà di ciò che si getta via. L'educazione alimentare che ci aiuta a fare prevenzione è fondamentale, per diminuire i volumi dei rifiuti». E l'ambiente ringrazia.

Luisa Taliento

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato.

:proposte
comunicazione integrata