

PROTOCOLLO VERDE: COME RENDERE AMBIENTALMENTE SOSTENIBILI LE MANIFESTAZIONI DOVE È PREVISTA LA SOMMINISTRAZIONE DI CIBI

Il Comune di San Severino Marche persegue da tempo una politica orientata a raggiungere livelli di sostenibilità ambientale sempre più elevati, sia attraverso l'adozione di scelte programmatiche di ampia valenza strategica sia mediante la promozione di "buone pratiche" che tutti i cittadini sono chiamati a mettere in atto giorno dopo giorno.

Nelle manifestazioni rivolte ad un pubblico numeroso ed in cui sono presenti stand gastronomici, vengono utilizzate risorse preziose, si producono molti rifiuti e si rischia di sottovalutare gli sprechi.

Per limitare il più possibile questi inconvenienti e salvaguardare l'ambiente, è opportuno che i soggetti coinvolti nella preparazione e nella somministrazione dei cibi e delle bevande prestino particolare attenzione nell'organizzare al meglio le proprie attività in cucina, la vendita alla clientela ed il successivo consumo dei cibi.

In particolare, è molto importante che i gestori delle attività si attengano alle seguenti indicazioni:

1. EFFETTUARE LA RACCOLTA DIFFERENZIATA DEI RIFIUTI

I rifiuti vanno separati nelle 5 categorie previste:

- umido organico;
- carta / cartone;
- multimateriale (imballaggi in plastica e barattolame metallico);
- vetro;
- rifiuti non riciclabili.

In questo senso, è indispensabile organizzare specifici "punti di raccolta" costituiti da contenitori dedicati alle varie tipologie di rifiuto, in modo che il personale addetto alla preparazione dei cibi ed i clienti abbiano la possibilità di gettare comodamente i rifiuti, differenziandoli.

Lo scopo consiste nel ridurre il più possibile la produzione di rifiuti non riciclabili, perché sono quelli che vengono smaltiti in discarica, con costi molto alti; i rifiuti organici, invece, vengono trasformati in compost; la carta, la plastica, l'acciaio, l'alluminio ed il vetro subiscono processi industriali che li trasformano in materie prime seconde. In questo modo si tutela l'ambiente e si risparmiano soldi.

2. SI SUGGERISCE DI ELIMINARE LA PLASTICA MONOUSO utilizzando stoviglie biodegradabili e compostabili

La maggior parte delle stoviglie monouso sono realizzate in plastica: i piatti ed i bicchieri sono riciclabili, ma al momento del conferimento debbono essere ripuliti dai residui evidenti di cibo; le posate, invece, vanno sempre gettate tra i rifiuti non riciclabili.

Questo processo è piuttosto complicato da mettere in atto quando si eroga un numero elevato di pasti e si debbono velocemente liberare i tavoli per fare posto ai nuovi avventori.

Se si ricorre a stoviglie biodegradabili e compostabili, invece, tutto diventa molto più semplice: gli scarti alimentari, i piatti, i bicchieri, le posate, le tovaglie ed i tovaglioli di carta...tutto può facilmente ed immediatamente andare a finire in un unico contenitore, quello destinato ai rifiuti umidi organici. Si guadagna tempo e si evita di commettere errori nella differenziazione dei rifiuti.

A seconda del cibo o della bevanda da somministrare, è possibile scegliere tra stoviglie in polpa di cellulosa, in fibra di legno, in mater-bi, in biopolimero...; anche le esperienze tattili e le sensazioni organolettiche migliorano in modo molto evidente somministrando le preparazioni alimentari su materiali diversi dalla plastica.

3. SI SUGGERISCE DI ELIMINARE LA PLASTICA MONOUSO PER BEVANDE

Sono già in commercio bottigliette in materiale bio-degradabili. In alternativa possono essere serviti bevande alla spina in bicchieri di carta o di materiale bio-degradabile. Altra alternativa è l'uso dell'acqua erogata dal distributore comunale (acqua del Sindaco) usando contenitori non-monouso.

4. SI SUGGERISCE DI EVITARE GLI SPRECHI ALIMENTARI

Molto spesso le pietanze servite non sono consumate completamente sul momento e vengono lasciate sul piatto. Per evitare che finiscano nei rifiuti, è importante offrire al cliente la possibilità di portarle via con sé, in modo che possano essere terminate comodamente il giorno dopo.

Il gestore dell'attività di ristorazione, quindi, dovrà rendere disponibili contenitori facili da trasportare ed idonei alla conservazione degli alimenti.

Su questo tema, il COSMARI, già da diversi anni, si è fatto parte attiva attraverso la campagna ***"Fatti gli avanzi tuoi"***, destinata a promuovere la corretta gestione degli avanzi alimentari e a ridurre il loro spreco. A chi ne faccia richiesta, fornisce vaschette in mater-bi con coperchio, in grado di contenere dalle due alle quattro porzioni di cibo, smaltibili con la raccolta differenziata della frazione organica. Per più dettagli su questo programma vedere: <https://www.fattigliavanzituoi.it>