

A Natale non si butta niente, il decalogo per una raccolta differenziata dell'organico senza sprechi

Il Consorzio Italiano Compostatori presenta un decalogo per una raccolta differenziata dell'organico di qualità, virtuosa e senza sprechi: dieci consigli utili partendo da ciò che si mette nel carrello della spesa

A Natale e Capodanno la tavola è il luogo di incontro di molte famiglie italiane. Per questo motivo, i generi alimentari fanno registrare un aumento delle vendite rispetto ad altri periodi dell'anno. Il periodo natalizio è però caratterizzato anche da un aumento della produzione di rifiuti, in particolare quelli organici. Com'è noto, una parte degli scarti umidi è rappresentata da cibi e prodotti ancora commestibili: si stima che nel Mondo, ogni anno, si sprechino circa 1,3 miliardi di tonnellate di alimenti. Nella sola Europa sono circa 90 milioni, pari a circa 180 kg pro capite ogni anno.

Lo spreco di cibo potrebbe essere ridotto partendo da ciò che si mette nel carrello della spesa. Ma non solo. Gli sprechi alimentari si combattono anche prestando attenzione a ciò che si butta nel cassonetto. Per questo motivo, il Consorzio Italiano Compostatori presenta, in vista delle festività, un decalogo per una raccolta differenziata dell'organico di qualità e senza sprechi.

1. Prevenire è meglio che riciclare. Durante la spesa per il pranzo di Natale o la Cena di Capodanno considerate il quantitativo di cibi di cui avete effettivamente bisogno. Consultate le indicazioni di conservazione e - soprattutto - le date di scadenza. La dicitura "consumare preferibilmente entro" significa che dopo quella data l'alimento è ancora commestibile, in alcuni casi anche per mesi, e mangiandolo non si rischia alcun mal di pancia.
2. Donare può essere un gesto concreto. In Italia si sono diffuse iniziative di recupero e redistribuzione di prodotti alimentari dal settore della distribuzione e/o ristorazione, in cooperazione con strutture non-profit o servizi sociali. Cercate quelle attive nella vostra città e contattatele per verificare se potete destinarle gli alimenti ancora confezionati, o se potete sostenerle economicamente. Se organizzate banchetti o cene con un numero elevato di invitati potreste donare anche una parte dei pasti cotti.
3. Raccolta differenziata dello scarto alimentare, ma in maniera corretta. La raccolta degli scarti alimentari, sia cotti che crudi, rappresenta un'abitudine quotidiana per milioni di italiani. Ma per potere trasformare tali avanzi in biogas (combustibile rinnovabile) e in compost (fertilizzante organico per i terreni) è necessario separare tali rifiuti in maniera pulita. Non vanno quindi raccolti con l'umido oggetti in vetro, metallo, plastica, lattine.
4. Cosa mettere nel cestello dell'organico. Possono essere raccolti tutti gli scarti di preparazione dei cibi, sia di tipo vegetale che animale. Potete inoltre raccogliere tutti gli scarti commestibili che avanzano dalle portate dei pasti. Fate raffreddare i cibi cotti fino a temperatura ambiente, per evitare che scioglano i sacchetti compostabili.

5. Utilizzate il sacchetto giusto. Dareste da mangiare la plastica al vostro animale domestico? Probabilmente no. La plastica è "indigesta" anche ai microorganismi che trasformano gli scarti alimentari in compost, pertanto è necessario che per i secchielli sottolavello vengano utilizzati solamente sacchetti in carta o bioplastica certificata ai sensi della Norma EN 13432.

6. Per chi non vuole lavare le stoviglie. Esistono in commercio stoviglie (piatti, bicchieri, posate) in materiale compostabile certificato (ai sensi della Norma EN 13432). Tali stoviglie possono essere trasformate in compost, in impianti industriali, senza costituire rifiuti da smaltire. Prima di raccogliere tali manufatti insieme all'umido verificate con il gestore o l'Azienda di raccolta se tale percorso è fattibile nel vostro Comune.

7. Attenzione al calendario di raccolta. Natale è un momento di festa e di ferie anche per gli operatori che raccolgono e avviano a recupero i vostri rifiuti. Se nel vostro Comune è attiva la raccolta porta a porta, consultate bene il calendario, perchè nei giorni di Natale e Capodanno è possibile che vengano modificati o soppressi i passaggi.

8. L'albero di Natale. Se avete acquistato un albero ceduo (senza radici) potete avviarlo a recupero con la raccolta differenziata dello scarto verde del vostro Comune. Informatevi sulle corrette modalità di raccolta e verificate se potete conferirlo direttamente presso il Centro di Raccolta del vostro Comune. Potrà essere avviato a recupero in un impianto di compostaggio, restituendo energia alla terra sotto forma di compost, un concime organico.

9. Il Compost. Trasformare gli scarti organici in compost è uno dei modi per contribuire in modo significativo all'uso sostenibile delle risorse. Dal compostaggio nasce un fertilizzante naturale che restituisce sostanza organica alla terra. Per saperne di più sul compostaggio e sulle possibilità di utilizzo: www.compost.it.

10. I marchi di certificazione del CIC. Il Consorzio Italiano Compostatori ha scelto la garanzia della qualità. Per questo ha creato due marchi, uno per il compost e l'altro per i manufatti compostabili. Utilizzare il compost a marchio CIC e usare manufatti compostabili certificati Compostabile CIC significa avere in mano prodotti di qualità, per un'impronta ecologica più leggera e sicura. Qui i marchi di certificazione Cic.

Il Consorzio Italiano Compostatori è l'associazione italiana per la produzione di compost e biogas. Il Consorzio, che conta più di 130 soci, riunisce imprese e enti pubblici e privati produttori di fertilizzanti organici e altre organizzazioni che, pur non essendo produttori di compost, sono comunque interessate alle attività di compostaggio (produttori di macchine e attrezzature, di fertilizzanti, enti di ricerca, ecc.). Il CIC promuove la produzione di materiali compostati, tutelando e controllando le corrette metodologie e procedure. Promuove le iniziative per la commercializzazione e la corretta destinazione dei prodotti ottenuti dal compostaggio e svolge attività di ricerca, studio e divulgazione relative a metodologie e tecniche per la produzione e utilizzazione dei prodotti compostati.

<http://www.e-gazette.it/sezione/imbballaggi/natale-non-si-butta-niente-decalogo-raccolta-differenziata-dellorganico-senza-spr>

[Articolo Originale](#)