

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

Il Comune di Macerata 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. 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. SERVIRE ACQUA DEL RUBINETTO

Il sistema idrico del nostro territorio garantisce l'erogazione di acqua di eccellente qualità, proveniente dalle sorgenti di Castelsantangelo sul Nera e di Serrapetrona.

Servire a tavola l'acqua del rubinetto è una scelta vincente perché:

- fa bene: possiede ioni e sali minerali in quantità ideale per l'alimentazione umana;
- è buona: può essere refrigerata e/o addizionata di anidrite carbonica per renderla frizzante; per eliminare l'eventuale retrogusto derivante dal processo di potabilizzazione, è sufficiente lasciare evaporare il cloro per qualche minuto, mantenendo l'acqua in una brocca o una bottiglia aperta;
- è sicura: ogni anno vengono eseguiti oltre 1.700 controlli batteriologici ed oltre 1.400 analisi chimiche sull'acqua distribuita alle utenze, numeri molto superiori a quelli a cui sono sottoposte le acque imbottigliate;
- è economica: a seconda delle marche con cui ci si vuole confrontare, l'acqua del rubinetto costa da 100 a 350 volte meno dell'acqua in bottiglia;
- è ecosostenibile: consumare acqua del rubinetto evita che le bottiglie di plastica o di vetro vadano ad aumentare la quantità dei rifiuti prodotti ed annulla le emissioni in atmosfera dovute al trasporto su gomma o su rotaia dovuto alla distribuzione.

4. 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.

Sottoscrivendo l'adesione al presente Protocollo Verde sul modulo della Festa dell'Europa 2019 si ha diritto:

- segnalazione "locale Evergreen" nel volantino
- menzione speciale di locale evergreen sulla vetrofania della Festa dell'Europa 2019
- partecipazione al concorso Locale Evergreen Festa dell'Europa 2019. Premi: sgravi della TARI; forniture di materiali e stoviglie biodegradabili e compostabili; attrezzature professionali "green"