



Lo sportello del consumo critico

Indirizzate le vostre domande a:
Sportello Fa' la Cosa Giusta!
 Trento, Piazza Venezia 39
sportello@trentinoarcobaleno.it



**Piatti, bicchieri e posate
 usa e getta: biodegradabili
 o compostabili?**

LE STOVIGLIE DELLE FESTE

Ho sentito dire che le stoviglie biodegradabili danno problemi con il compostaggio e quindi non possono essere gettati nell'umido, è vero?

Soprattutto in estate si moltiplicano le feste che distribuiscono alimenti; la quantità di stoviglie usa e getta prodotte in Trentino è molto più alto di quanto si potrebbe pensare, tanto che il terzo aggiornamento del piano provinciale dei rifiuti ne parla esplicitamente, suggerendo l'utilizzo di stoviglie biodegradabili o, meglio, lavabili, sempre preferibili perché l'utilizzo di acqua ed energia per pulirle è in ogni caso minore di quello necessario per produrre e smaltire le stoviglie usa e getta.

Quando non è possibile usare stoviglie lavabili, quelle usa e getta biodegradabili sono preferibili a quelle in plastica, dato che oltre ad evitare la produzione di rifiuti non riciclabili richiedono nella produzione un minor quantitativo di energia e

sono prodotti con materie prime rinnovabili. Anche dal punto di vista qualitativo, dopo i primi anni, gli standard garantiti dai nuovi materiali (a base di amido di mais, di polpa di cellulosa o di amido di patata) sono ormai equivalenti a quelli delle stoviglie in plastica.

La "compostabilità" delle stoviglie biodegradabili è stato uno dei temi al centro del seminario di **Biosipuò** nella "Piazzetta dell'Altra Economia", lo spazio dedicato al consumo critico e agli stili di vita sostenibili nel Festival dell'Economia.

"Biodegradabile" e "compostabile" non sono sinonimi. Un materiale è "biodegradabile" se si trasforma in elementi naturali per mezzo di processi di decomposizione, attraverso l'azione di batteri, luce solare e umidità. Il concetto "biodegradabilità" non fa nessun riferimento né al tempo impiegato affinché il processo si compia (per esempio un tronco d'albero è biodegradabile ma impiega decine di anni a decomporsi), né alle condizioni in cui il processo si compie. Tali variabili sono invece di fondamentale importanza nel concetto di "compostabilità". È **"compostabile" un materiale che si decompone in un processo di compostaggio, il cui ciclo ha una durata media di 90 giorni.** Il tipo di rifiuti che possiamo smaltire con l'umido dipende da come poi sarà smaltito, perché è fondamentale che i materiali introdotti non solo siano "biodegradabili", ma abbiano anche tempi di decomposizione conformi con il trattamento a cui andranno incontro. Se l'or-

ganico viene smaltito con la raccolta differenziata dell'umido, è necessario che i materiali inseriti siano "compostabili" per non creare problemi al ciclo di compostaggio con il quale verranno trattati. Se invece viene trattato con un compost domestico, dove il tempo di decomposizione non ha importanza perché il materiale può essere lasciato là anche molti mesi, è sufficiente che il rifiuto sia biodegradabile per poterlo inserire.

Ritornando alle stoviglie: non è sufficiente che il materiale di cui sono fatte sia "compostabile", ma lo deve essere anche il manufatto in sé: il tempo di decomposizione dipende anche dal suo spessore e dalla sua forma. Pertanto, un produttore deve garantire non solo la compostabilità del materiale, ma anche quella del prodotto finito. Questo aspetto è particolarmente delicato riguardo alle posate, che, per garantire una resistenza compatibile con l'uso che ne viene fatto, devono avere spessori molto elevati. Per acquistare una posata che oltre a non spezzarsi possa poi essere davvero smaltita con l'umido, è preferire scegliere quelle con il marchio "Compostabile CIC" del Consorzio Italiano Compostatori, o il marchio "OK Compost" rilasciato dall'ente belga AIB Vincotte, che garantiscono la trasformazione del prodotto nel giro di 90 giorni in compost se correttamente smaltito in un impianto di compostaggio.

Infine: una delle spiegazioni date ai recenti aumenti del costo del mais, è stata proprio l'utilizzo di questo cereale per la produzione di materiali biodegradabili, ma il mais utilizzato per queste produzioni è pari allo 0,04% della produzione mondiale, e dunque tale spiegazione è completamente infondata.

Qui solo lavabili

Negli ultimi anni si stanno diffondendo le manifestazioni dove sono bandite le stoviglie usa e getta. **"Fa' la Cosa Giusta!"**, la fiera del consumo critico e degli stili di vita sostenibili, ha scelto fin dalla prima edizione di usare solo stoviglie lavabili; la Provincia Autonoma di Trento ha adottato per dissetare i relatori di tutte le conferenze del **Festival dell'Economia** brocche e bicchieri di vetro; l'associazione nonesa **Yo Production** ha adottato nelle sue ultime manifestazioni (come **Bimbibici** a Cles) la **"eco-cosina"** a "rifiuti zero": il pasto è stato regalato a chi si presentava con stoviglie lavabili. Nella scuola, già da 2 anni, alla festa di chiusura dell'anno dei corsi serali del **Liceo Rosmini di Trento**, tutti gli studenti si portano stoviglie lavabili: alla fine la quantità di rifiuti prodotta è minima e ciascuno deve lavare solo le stoviglie che ha usato. Per manifestazioni più grosse c'è **Ring**, l'associazione che noleggia stoviglie lavabili e lavastoviglie (tel. 347-40.305.57)

Sportello Fa' la Cosa Giusta!
 Trento, Piazza Venezia 39
 tel. 0461.262045
 orari:
 giovedì 10-14; venerdì 16-19;
sportello@trentinoarcobaleno.it
www.trentinoarcobaleno.it