



## **RELAZIONE SULL'USO DI STOVIGLIE RIUTILIZZABILI Seconda Giornata del Pinalto – 22 Settembre 2007**

La Seconda Giornata del Pinalto, svoltasi presso il borgo medioevale della tenuta di Ternavasso il 22 settembre 2007, è stata caratterizzata dalla sperimentazione del servizio di ristorazione a basso impatto ambientale.

La presente relazione non ha finalità scientifiche, ma ha l'obiettivo di fissare l'attenzione sugli aspetti positivi e negativi di una simile azione.

Durante l'evento in oggetto, sono state usate per la prima volta le stoviglie riutilizzabili, ossia i piatti in melamina, i bicchieri in vetro e le posate in acciaio, acquistate grazie al finanziamento del Progetto Life Pinalto.

Due tabelloni (cfr. file allegato), posizionati ai lati del settore riservato alla ristorazione, spiegavano in modo esaustivo i materiali utilizzati e fornivano alcuni consigli alle famiglie finalizzati a ridurre la produzione di rifiuti anche nelle proprie abitazioni.

Negli stand adibiti alla ristorazione sono stati collocati in luogo ben visibile alcuni cartelli che invitavano a riutilizzare il piatto per più portate.

Vicino ai bidoni per la raccolta differenziata sono stati posizionati dei contenitori dentro i quali radunare i piatti, le posate ed i bicchieri utilizzati.

L'iniziativa ha riscosso successo sia da parte dei consumatori, sia per quanto riguarda i somministratori delle vivande.

E' stata infatti sottolineata la migliore qualità delle bevande servite nel vetro rispetto alla plastica che spesso altera il sapore delle stesse.

Un discorso analogo va fatto per le vivande, soprattutto quelle calde, che non subiscono alterazioni nel sapore, oltre a non costituire problemi nel trasferimento dal luogo di somministrazione al tavolo dove vengono consumate.

Anche le posate sono state apprezzate, considerato che, nel caso della plastica, spesso si rompono.

Per quanto riguarda i rifiuti prodotti, occorre evidenziare la ridotta produzione di RSU, rispetto alla manifestazione tenutasi lo scorso anno a Torre Valgorrera, che aveva visto un numero minore di pasti serviti (circa 190 rispetto ai 256 dell'edizione di quest'anno).

Per la 2° Giornata del Pinalto erano stati richiesti i seguenti contenitori:

1. n. 1 per RSU della capacità di kg. 660



2. n. 1 per rifiuti organici della capacità di kg. 330
3. n. 1 per la carta della capacità di kg. 330
4. n. 1 per il vetro della capacità di kg. 330.

A manifestazione conclusa, a fronte di 256 coperti serviti risultava la seguente situazione:

- a) Il contenitore dei rifiuti solidi urbani era pieno per i 3/4;
- b) quello della carta era colmo, ma occorre considerare lo spazio occupato dagli imballaggi delle stoviglie che, essendo nuove, dovevano essere smaltiti. Se si eliminano i suddetti imballaggi, la produzione di carta non superava 1/3 della capacità del bidone.
- c) Il contenitore del vetro era pieno per i due terzi dei vuoti delle bottiglie di vino.
- d) Per quanto riguarda la plastica, ne è stata raccolta un sacco e mezzo.

Purtroppo in questo evento non abbiamo potuto utilizzare l'impianto di trattamento dell'acqua (gasatura e refrigerazione) in quanto impossibilitati ad avere un rubinetto che erogasse acqua potabile in posizione accessibile.

Di conseguenza, si sono dovute utilizzare le bottiglie di plastica.

Sono stati impiegati n. 565 piatti piani, 189 scodelle e 263 bicchieri per un totale di 256 coperti.

E' possibile evidenziare alcune criticità che ci impongono di lavorare per migliorare il servizio:

- In primo luogo, la maggior parte dei partecipanti ha abbandonato le stoviglie sui tavoli invece di riporle negli appositi contenitori. Probabilmente sarà necessario specificare tavolo per tavolo, con appositi cartelli, che le stoviglie, una volta usate, devono essere raccolte.
- Un altro problema riscontrato deriva dal fatto che sono stati utilizzati più piatti per le diverse portate. Ciò si deduce dalla quantità di piatti piani, decisamente superiore al numero di commensali. Bisognerà fare sì che chi consegna il piatto ricordi di riportarlo qualora volesse altro cibo.
- Quantunque tutti i ristoratori fossero dotati di piatti, posate e bicchieri, alcune portate sono state servite in stoviglie di plastica. E' da considerare che un quarto dei RSU prodotti sono da attribuire alle suddette stoviglie, mentre i restanti 3/4 sono dovuti alle tovaglie di carta con fondo plastificato, che rende impossibile assimilarle alla carta.
- Un ulteriore fattore di criticità è dovuto al lavaggio delle stoviglie. Non avendo a disposizione una lavastoviglie industriale, è stato necessario trasportare tutti i contenitori a chi è in possesso di attrezzature che ne garantiscano il lavaggio rispettando gli standard di igiene. Tale attività ha comportato dei costi aggiuntivi non preventivati.

In conclusione, si può affermare che in linea di massima l'operazione si può dire riuscita, anche se necessita di alcuni miglioramenti.