

## Il fatto

Domani in tutto il paese la giornata voluta per promuovere la cultura del riciclaggio. Quattro progetti pilota di Comieco e Tetrapak

ALLEGGERITI E TOTALMENTE RICICLABILI. I NUOVI CONTENITORI PER CIBI LIQUIDI SONO TRA I PROTAGONISTI DELL'ITALIA CHE RICICLA

Domani la prima grande giornata di educazione ambientale sui rifiuti. "L'Italia che ricicla" diventa il banco di prova per imprese, scuole e operatori nonché per i cittadini: cosa e quanto conosce la società intorno a temi, attualissimi, quali la raccolta differenziata, il riciclo e il riuso degli scarti nelle società del benessere. Si conosceranno quanti sono i rifiuti, dove vanno a finire, qual è il costo degli avanzati ma, soprattutto, qual è il recupero energetico dai rifiuti. Già, perché dai 4 chili di avanzati settimanali delle famiglie (per le coppie 7 e per i single 11) si può ricavare energia.

Come? Nelle società avanzate le merci vengono movimentate con imballaggi che garantiscono una migliore durabilità ed efficienza dei trasporti. Ciò nonostante, gli involucri costituiscono il 25-30% dei rifiuti in cassonetto, diventando una questione critica sia per i governi sia per le industrie. Queste ultime, attraverso nuove tecnologie sulle resistenze dei materiali, sono riuscite ad alleggerirne il peso, ma il problema delle discariche è ancora grande. Inoltre il costo percentuale del contenitore sul costo totale può variare: dal 22,4 per cento delle bevande analcoliche al 7,9 per cento del latte o al 2,7 dei tabacchi. Bene lo sa la Tetrapak, il più grande gruppo cartario del mondo per contenitori di alimenti liquidi, che sta puntando tutto sul recupero energetico dai rifiuti e su tecnologie certificate a basso impatto ambientale, obbligando i suoi fornitori a seguire il suo esempio.

L'industria, già dagli anni Sessanta, ha rivoluzionato le famiglie con il tetra brik. Il "mattoncino" di cartone, rivestito di un film di polietilene (una macroparaffina atossica della famiglia del metano), sigillato impermeabile perfetto, accoppiato con un foglio di alluminio e capace di garantire l'innocuità del latte pastorizzato. L'involucro, così, mantiene le sue qualità organoleptiche in perfette condizioni asettiche e senza refrigerazione.

Proprio dalla Tetrapak nasce, quindi, l'esigenza di fornire sistemi di confezionamento che abbiano un impatto ambientale così basso da far risparmiare più di quanto costino il contenitore stesso. Vengono, perciò, realizzati i cartoni di nuova concezione con l'impiego del 50% di Ctmp (Chemical Thermo Mechanical Pulping), polpa ecologica che fa risparmiare il 24% di legno, diminuisce la grammatura del cartone del 16%

## INFO

## A Sirmione centro controllo del Garda

È stato inaugurato a Sirmione il nuovo "Centro di rilevamento ambientale" voluto da Comune, Regione Lombardia e Cnr. Servirà a tenere sotto controllo la salute del lago di Garda e si affiancherà agli altri già esistenti a Desenzano e Riva del Garda. Il centro sarà diretto dal dottor Eugenio Zilioli, del Cnr di Milano. Il Centro produrrà bollettini ambientali e di previsione meteorologica ogni tre giorni, aggiornamenti ricercati da scienziati e ricercatori sulla qualità dell'acqua e dell'atmosfera, e fornirà supporto ad attività di ricerca e cartografia pubblica e privata. Il Centro inoltre rappresenta un punto di riferimento di conoscenza ambientale per tutte le scuole della regione garesana.

# Il cartone del latte diventa energia L'Italia inizia a colmare il ritardo

BENEDETTA SCATAFASSI



con un'effettiva riduzione di uso delle risorse di quasi la metà rispetto ai vecchi imballaggi.

Oggi i contenitori di bevande sono totalmente riciclabili. La Germania è leader in Europa con il recupero del 60% delle confezioni; ma l'Italia, pur avendo iniziato in ritardo, sta rimontando a ritmo esponenziale. Le industrie di settore, una volta che il consumatore abbia sciacquato, piegato e gettato l'imballaggio nella campana di raccolta differenziata, recuperano il cartone. Con un procedimento in acqua bollente vengono separati i vari strati, polietilene e alluminio, dalla carta (che oggi è etichettata con inchiostri atossici ad acqua). Polietilene e parte dell'alluminio produrranno energia, mentre la carta verrà riutilizzata

per la realizzazione di carta kraft, come ad esempio il cuore del rotolo di cartagigiena.

In Italia il problema maggiore è comunque legato alla scarsa cultura del riciclo. Ancora non c'è quell'educazione ambientale, già abitudine nei paesi scandinavi, di sapere che fine fanno i rifiuti. Su tale lacuna nasce "L'Italia che ricicla", dove saranno presentati due interessanti progetti pilota, già operativi in quattro diversi comuni, promossi dalla Tetrapak italiana con il Consorzio nazionale recupero e riciclo degli imballaggi a base cellulosa (Comieco).

Da ottobre scorso, ad Abbiategrasso, Castellana e Ginoia gli imballaggi sono recuperati in appositi sacchi per cartoni poliacoppiati: cartoni per il latte, yo-

gurt, acqua, succhi di frutta, panna, vino e salse. Non riciclabili i film plastici, in genere utilizzati per buste e sacchetti di surgelati, che devono essere gettati nel sacco dei rifiuti indifferenziati. A Pistoia, invece, la stessa merceologia di imballaggi è recuperata nell'ambito della raccolta multimateriale; cioè i contenitori poliacoppiati andranno nella stessa campana della raccolta vetro-plastica-alluminio.

Se i progetti pilota, a distanza di sei mesi, risulteranno validi, la sperimentazione verrà estesa ad altri comuni. Per aiutare i consumatori nei dubbi sono stati distribuiti pieghevoli esplicativi e informativi sull'importanza della raccolta differenziata. Un numero di telefono, inoltre, soddisferà ogni esi-

genza.

«La Tetrapak punta sull'ambiente a tutto campo - spiega il responsabile ambientale della filiale italiana, Carlo Guidetti -; oltre alla ricerca tecnologica, sempre in evoluzione, riteniamo fondamentali i progetti pilota e la didattica nelle scuole dell'obbligo tramite materiali divulgativi. Comprendere che i contenitori di alimenti liquidi oggi facciamo tagliare meno boschi, riducono lo smog con il minor numero dei trasporti, permettono la produzione di energia, diventa necessario per differenziare gli scarti sin dal secchio domestico». Esempi concreti, informazione ed educazione, dunque, sono le chiavi per attuare questa grande rivoluzione di comportamento sociale.

I contenitori in cartoncino poliacoppiato trent'anni fa hanno rivoluzionato i consumi delle famiglie italiane. Ora utilizzano materie prime e sono totalmente riciclabili

## Terra cotta

## Lo scorfano ammollicato va in forno

STEFANO POLACCHI

«A Itri tempi. Non è una battuta, né un'affermazione nostalgica. È un ristorante, il ristorante di Sebastiano Salanitro in via Sannarino a Palermo (091.32.34.80). Ma è anche un programma: un impegno, piuttosto, la pratica quotidiana di Sebastiano che nel suo lavoro ha davanti a sé come stelle comete la tradizione e il territorio. Una pratica di cucina, fatta di sapori e sapienza e non certo ideologicamente chiusa a riccio nel passato. «Mi definirei barbaramente legato al territorio - sorride sorridente Sebastiano -. Per questo definisco la mia cucina solo e sempre siciliana, palermitana. La barra del mio timone sono i prodotti locali, sono il mio riferimento continuo. Non uso i congelati o conservati, non cerco le spigole d'allevamento quando posso trovare in abbondanza le sarde. Anche per i vini: tutti locali, siciliani».

Ma insomma, non c'è proprio spazio per un'invenzione in questo attaccamento alla tradizione? Brillano gli occhi a Salanitro. «Lo scorfano». E non è tradizionale? «Sì, appunto. Ma la tradizione lo vuole nella zuppa, dove sprigiona tutto il suo profumo e il suo sapore. Io, invece, lo faccio al forno ripieno di mollica. Uno spettacolo! Viene spaccato al centro e riempito di mollica, poi passato al forno». E le spine? «Spaccato così e cotto al forno, la sua carne viene via senza neanche toccarle le spine. Ed è anche un bel piatto da vedere. Come nasce? Dall'abbondanza. Quando c'è abbondanza di scorfano, si cerca il modo di mangiarlo in modo differente, altrimenti stufa. E così ho pensato a questo scorfano al forno. Un modo nuovo di servirlo, che valorizza il sapore e soprattutto la sua carne buonissima. Un po' come è nato il caciocavallo fritto e passato all'aceto e origano, "all'argentiera" dal nome del quartiere dove lavoravano gli argentieri, appunto: il caciocavallo si mangia in genere fritto o si gratta per condire. Invece a Palermo si fa anche a dadini che vengono fritti. Un modo di mangiarlo diversamente, altrimenti ci si stufa!».

Ma non è solo in cucina che si manifesta il legame di Sebastiano col territorio. «Io il limoncello non lo tratto proprio, non m'interessa... Facciamo gli infusi di alloro, di finocchio selvatico, di nespolo quando è stagione... E poi, un bel bicchiere di buon Marsala non è davvero niente male. Così come niente mousse: biscottini, quelli sì, fatti in casa con un bel bicchierino dolce locale. Sono fatto così, vado all'indietro...».

## LA RICETTA

### Scorfano ammollicato al forno; caciocavallo all'argentiera

Ingredienti: uno scorfano da mezzo chilo circa a persona; olio extravergine d'oliva; mollica di pane fresca; sale e pepe. Per il caciocavallo: serve del caciocavallo ragusano, stagionato un mese e mezzo circa in modo da non essere né troppo duro né troppo molle; aceto, olio extravergine, origano secco.

Esecuzione: sguarnare per bene lo scorfano, tagliarlo lungo la pancia dalla testa alla coda e aprirlo a libretto. Passarlo nell'olio e poi nella mollica panandolo per bene. Dopo averlo ammollicato, si spruzza di sale e pepe. Si mette in una teglia da forno, si allunga un po' sotto la spina e si fa cuocere a 160-180 gradi finché la mollica non sia ben dorata. Il calore fa distaccare tutte le spine dalla carne, che potrà essere mangiata senza problema.

Per il caciocavallo: tagliare il formaggio a dadini. Far dorare in una padella l'aglio nell'olio d'oliva, poi mettervi il caciocavallo e farlo dorare da una parte e dall'altra finché non fa una crosticina dorata. Poi si spruzza con aceto e origano e si serve.

## Intervento

## Aziende e cittadini hanno imparato a riciclare

PIERO CAPODIECI\*

La giornata nazionale "L'Italia che ricicla" del 26 febbraio rappresenta un appuntamento molto importante e il gran numero di soggetti coinvolti conferma come in Italia, a tre anni dal decreto Ronchi, l'esigenza di rendere compatibili con l'ambiente i comportamenti di produzione e consumo dei beni - operare concretamente per uno sviluppo sostenibile - sia ormai avvertita da tutti gli strati della popolazione. L'adesione alla giornata da parte di migliaia di aziende - piccole, medie, grandi, industriali e commerciali - afferma ancora una volta l'impegno assunto dal mondo imprenditoriale italiano nella ricerca di soluzioni per ridurre, recuperare e riciclare i materiali d'imballaggio, conciliando le esigenze di mercato con quelle di difesa dell'ambiente. Produttori e utilizzatori sono impegnati da tempo nel progettare nuovi imballaggi, più leggeri e più riciclabili. Così come milioni di consumatori utilizzano quotidianamente prodotti e confezioni realizzati con materiali riciclati.

Il nostro paese ha da tempo sviluppato un'industria in grado di riutilizzare materiale di scarto, cascami della lavorazione industriale o materiale di varia natura proveniente dalla demolizione industriale, dalla raccolta differenziata e da altre attività simili. La valo-

rizazione di tali materiali ha non solo lunga consuetudine, ma ha anche consentito di sviluppare tecnologie ad hoc nelle quali il nostro paese è tra i leader mondiali. È questo il caso delle fonderie di alluminio e delle acciaierie elettriche, come pure della produzione di plastica o di carta a base di macero, della trasformazione del legno in nuovi manufatti, del riciclaggio degli imballaggi in vetro per la fabbricazione di nuovi contenitori con caratteristiche e requisiti identici a quelli prodotti con materie prime originarie.

A meno di due anni dall'avvio operativo del sistema Conai/Consorzi di filiera, le imprese insieme a istituzioni, pubblica amministrazione, operatori della raccolta e grazie al contributo dei cittadini hanno consentito di raggiungere importanti risultati: nel 1999 sono state recuperate 3.800.000 tonnellate di rifiuti d'imballaggio e si stima di recuperare 4.300.000 nel 2000, 2.400.000 delle quali provenienti dalla raccolta differenziata fatta dai Comuni. Interessanti anche le azioni adottate da Conai per la prevenzione qualitativa e quantitativa dell'impatto ambientale degli imballaggi. Accanto al "Contributo ambientale" che, applicato alla prima cessione dell'imballo dal produttore all'utilizzatore, rappresenta la fondamentale leva utilizzata

come strumento di prevenzione giacché ha un impatto immediato sui costi, sono state adottate altre azioni significative che interessano l'intero ciclo di vita dei materiali. Il "primo censimento sulle attività di prevenzione" avviato nel 1999 ha l'obiettivo di documentare e valorizzare quanto fatto dalle imprese italiane dal '96 a oggi. La pubblicazione di un bando di concorso per una gestione ottimale delle raccolte differenziate partendo dal rifiuto domestico, rivolta alle fasce d'architettura e di disegno industriale, fornirà importanti indicazioni di tipo tecnico ed economico. La promozione e la diffusione tra le imprese del "Sistema di gestione ambientale", attraverso la certificazione ambientale, mira a coniugare la redditività aziendale con l'ecocompatibilità dei processi produttivi. La certificazione ambientale per le aziende che si occupano della prima lavorazione e valorizzazione dei materiali raccolti ha l'obiettivo di garantire i parametri d'efficienza previsti nelle principali fasi del processo di trattamento, selezione e trasporto.

Il "Codice per l'imballaggio responsabile" propone delle linee guida che, in relazione a specifici aspetti dell'imballaggio e attraverso meccanismi di autovalutazione, consentono alle aziende di verificare la corri-

spondenza dei propri imballi ai requisiti tecnico-ambientali. Il progetto "Mappe Verdi", attraverso l'individuazione delle isole ecologiche, dei centri di raccolta, delle piattaforme e degli impianti di selezione e riciclaggio presenti sul territorio, ha lo scopo di orientare aziende e cittadini nella corretta gestione integrata dei rifiuti. La creazione di un gruppo di studio per il monitoraggio e l'individuazione di azioni specifiche per favorire lo sviluppo dei mercati dei prodotti riciclati, rappresenta un momento chiave per la ricerca di nuove soluzioni.

Il principio della responsabilità condivisa ha, quindi, trovato in questi primi anni piena applicazione, e la partecipazione alla Giornata da parte di tutti i protagonisti - imprese industriali e commerciali, Comuni, operatori della raccolta e del trattamento dei rifiuti, gestori di piattaforme e di impianti di riciclo, associazioni ambientaliste e del volontariato, scuole e cittadini - conferma la volontà sempre più diffusa a fare di più e meglio per la soluzione di un problema che riguarda tutti.

\*presidente Consorzio nazionale imballaggi-Conai

