

# Come si conferisce l'umido... in vacanza?



Il Consorzio Italiano Compostatori suggerisce otto regole per continuare la raccolta dei rifiuti organici anche in villeggiatura.

Quando si va in ferie si abbandonano le abitudini quotidiane; quelle cattive: stress, ritmi frenetici, fatiche lavorative; ma anche quelle buone, come il risparmio, l'attenzione al bene comune... e la pratica della raccolta differenziata. In effetti può non essere immediatamente comprensibile differenziare i rifiuti in una città straniera, in un paesino

montano o in un resort tropicale. Ma alcune regole di riciclaggio sono universali ed informandosi prima della partenza, anche in vacanza si può continuare a mantenere le buone pratiche da cittadini responsabili.

Il

**CIC,**

**Consorzio Italiano Compostatori**, che rappresenta produttori e gestori di impianti di compostaggio e aziende che si occupano di rifiuti organici, ha diramato una sorta di **vademecum del riciclo dell'organico per il turista**. La parola d'ordine è "lungimiranza": non partire con l'idea di rimediare al problema una volta sul posto ma prepararsi per tempo. Perciò la prima regola del CIC è

**(1) Informarsi sulle modalità di raccolta.** Il consiglio è diretto a chi affitta una casa per le vacanze, un appartamento, una villetta, una barca o anche una stanza in casa d'altri; ma può valere anche per chi va in albergo e prevede di prepararsi dei pranzi al sacco per visitare la località. Nello scambio di messaggi con il locatario che precede ogni prenotazione, basta ricordarsi di chiedere modalità e tempi della raccolta differenziata: eventuali orari del porta a porta; colori identificativi dei diversi cassonetti; e come vanno suddivisi i diversi materiali. Se il locatario o l'albergatore non sono utili in questo, basta consultare il sito del comune o dell'amministrazione locale competente per trovare le necessarie informazioni.

In rete si può trovare anche di più: sempre più spesso le amministrazioni locali si affidano alla tecnologia mobile per informare e incentivare le buone pratiche dei cittadini. Non è raro il caso di un'ente locale che abbia sviluppato un'applicazione per localizzare e elencare i punti di raccolta, con interfaccia intuitiva come è tipico dello strumento. Perciò

**(2) Scarica l'app:** è un modo intelligente, e gratuito, per evitare di prendere appunti o stampare informative su cassonetti e appuntamenti di raccolta.

Quella dei rifiuti organici, il cosiddetto "umido", è una raccolta ormai diffusa in tutta Italia, che ogni comune dispone secondo le modalità più convenienti (stradale, condominiale o porta a porta, quotidiana o periodica ecc.). Tutti però fanno raccogliere i rifiuti in sacchetti compostabili, che sono parte essenziale della riuscita della raccolta stessa. Quindi bisogna assicurarsi di disporre, anche in vacanza de

**(3) Il sacchetto giusto.** Ce ne sono di svariate forme, misure e colori (e all'estero ce ne saranno di ancora diversi) ma per essere adatti al compostaggio deve riportare la scritta "biodegradabile e compostabile". Nell'Unione Europea i sacchetti per l'umido devono essere di carta o bioplastica,

certificati dalla presenza del logo di un ente (ad esempio "Compostabile CIC") e riportare la scritta UNI EN 13432:2002 che fa riferimento alla normativa. Non bisogna dimenticare che una normale busta di plastica, non compostabile e non biodegradabile, rende il suo contenuto, per quanto ben differenziato, non più utile al trattamento per diventare compost.

A proposito del contenuto del sacchetto, il quarto consiglio

**(4) Dove lo butto?** può apparire scontato, ma è sempre bene ribadire l'ovvio: nell'umido devono finire solo gli scarti di preparazione dei cibi, sia animali che vegetali, ma non altri materiali come plastica, metallo, legno o vetro. Tra l'altro, fa notare il Consorzio, i resti del cibo si moltiplicano in estate, quando la calura invita a consumare quantità maggiori di pesce, frutta e verdura freschi con conseguente aumento di bucce, tralci, noccioli, lisce, pelli, semi, foglie, gambi e altre parti non commestibili.

La regola successiva vale ad ogni latitudine e per qualunque gastronomia: prima di gettarli nel sacchetto

**(5) Sgocciolare i rifiuti.** Com'è intuibile la norma vuole prevenire fastidiosi odori e scomodi trasporti del sacchetto che sia rimasto troppo tempo da una parte. È bene anche non pressare troppo gli scarti e ridurre in piccoli pezzi quelli più voluminosi o dalle forme allungate, per risparmiare spazio nel sacchetto e nel cassonetto.

Uno dei problemi principali delle località turistiche, semi deserte per molti mesi e poi affollate in alta stagione, è l'aumento abnorme delle plastiche monouso non riciclabili, sparse dal vento o abbandonate dall'inciviltà dei vacanzieri: quale peggior visione delle bottigliette galleggianti in un laghetto alpino; dei piatti bianchi semi sepolti nella spiaggia remota; o del sacchetto di plastica impigliato tra i rami di un albero? Passata l'epoca dei cestini da picnic in vimini, pieni di piatti in ceramica, posate di metallo e bicchieri di vetro, la modernità ha imposto l'usa e getta che, tra l'altro, evita la scomodità di dover lavare le stoviglie ad ogni pasto. La soluzione?

**(6) Stoviglie compostabili.** Ormai in commercio ci sono piatti, bicchieri, posate, ciotole e vassoi completamente biodegradabili e compostabili. Sono certificati con la norma EN13432; lontano da casa però bisogna verificare che il gestore locale della raccolta dell'umido abbia inserito questi materiali tra quelli compostabili. Ovviamente questi prodotti costano un po' di più, ma la spesa vale l'impresa.

Del resto, in estate e in vacanza, si può risparmiare in altro modo, e riportare in pareggio il bilancio economico:

**(7) Zero sprechi in cucina,** ovvero: il cibo non comprato non può essere sprecato. Lasciati alle spalle la dispensa e il frigorifero di casa, nelle settimane di ferie spesso ci si dimentica anche dei grandi carichi di cibo importati dal supermercato. Le maxi confezioni, i surgelati, i 3x2 e i prodotti a lunga conservazione che avevano un senso a domicilio, sono spesso inutili in vacanza, dove si preferiscono pranzi e cene leggere, cibo fresco e locale, oppure si va al ristorante. Perciò il consiglio è di comprare meno, per un consumo a breve termine; anche perché i cibi freschi, frutta, verdura, pesce ecc. deperiscono più in fretta con il caldo.

Per concludere, sempre nell'ottica di azzerare lo spreco del cibo:

**(8) Riutilizzare gli avanzi.** La frutta avanzata in spiaggia o troppo maturata al sole può diventare una macedonia per la sera; i resti degli antipasti e dei contorni della cena in terrazza possono finire in un'insalata mista il giorno dopo; il tutto a costo zero e soprattutto a impatto (quasi) zero sulla discarica di rifiuti locale.

A questo proposito, un altro buon motivo per differenziare l'umido in vacanza è restituire qualcosa alla comunità che ci ospita per le ferie:

"Grazie ad una buona raccolta differenziata dei rifiuti organici si ottiene il compost? ha ricordato

**Alessandro Canovai, presidente del CIC -**

*un fertilizzante naturale che può essere utilizzato ad esempio nell'orto, per una concimazione di fondo che favorisca un buon nutrimento per le piante. Il compost può essere impiegato anche come fertilizzante per piantare alberi e arbusti nonché per la pacciamatura: permette il controllo della crescita delle erbe infestanti, favorisce il mantenimento di una giusta umidità del terreno e il reintegro di sostanza organica".* Perciò, se la comunità locale fa buon uso dell'umido differenziato, anche dai turisti, tornando in seguito sul posto questi potrebbero accorgersi che parchi, giardini e aiuole, sono un po' più verdi anche grazie a loro.

Link:

<http://www.earthday.it/Ciclo-dei-rifiuti/Come-si-conferisce-l-umido-in-vacanza>