

## È più ecologico bere dalle tazze di ceramica

LUCY SIEGLE, THE OBSERVER, GRAN BRETAGNA. ILLUSTRAZIONE DI ALE & ALE

**E**ntrando in una grande caffetteria ho notato che su una fila di tazze e tazzine in ceramica c'era uno strato di polvere. I bar che servono bevande e caffè in bicchieri di plastica sono arrivati da pochi anni in Gran Bretagna, ma hanno avuto subito successo. Dal punto di vista ambientale ed etico potrebbe essere una valida alternativa tornare alle tazze di porcellana.

Ma bisogna tener presente un saggio del 1994 di Martin Hocking intitolato *Reusable and disposable cups: an energy-based evaluation* (Tazze riutilizzabili e monouso: un'analisi comparata del ciclo energetico). Hocking ha calcolato che, rispetto a un contenitore usa e getta, una tazzina di ceramica dovrebbe essere adoperata almeno 1.006 volte per ammortizzare l'energia che è servita per produrla. I forni usati per cuocere la porcellana consumano molta energia, la lavastoviglie consuma energia, e comunque le tazze in ceramica prima o poi si rompono. I bicchieri di plastica, inoltre, in Gran Bretagna possono essere gettati nei cassonetti della raccolta differenziata per poi essere trasportati agli impianti di riciclaggio della plastica.

Tuttavia, Hocking non poteva prevedere l'impennata del consumo di bicchieri usa e getta. Ogni giorno i britannici usano 70 milioni di bicchieri da caffè di plastica. Negli Stati



### Ogni giorno i britannici usano 70 milioni di bicchieri da caffè di plastica

Uniti Starbucks, il tempio americano del caffè, da solo consuma ogni anno 2,3 miliardi di bicchieri di carta.

A complicare la situazione dal punto di vista ambientale c'è il fatto che gran parte dei bicchieri usa e getta prodotti all'estero ormai è di carta: la plastica infatti è considerata un materiale più scadente. La carta però va rivestita in polietilene per evitare che il caffè scotti i consumatori di questo prodotto "di fascia alta". Di conseguenza, resta il dubbio se sia davvero possibile riciclare milioni di bicchieri di carta: gran parte degli impianti per il riciclaggio, infatti, non ha i macchinari capaci di separare la carta dalla pellicola di polietilene.

Ho fatto una piccola (e poco scientifica) indagine su dieci coperchi di plastica per bicchieri da caffè e ho scoperto che nessuno aveva indicazioni sulla sua riciclabilità. In genere, gli imballaggi di plastica dovrebbero avere stampato sopra un numero che permette di separare i tipi di materiale in base alle indicazioni dei consorzi che gestiscono la raccolta differenziata.

Negli Stati Uniti Starbucks ha introdotto un bicchiere di carta riciclabile al 90 per cento. È un primo passo modesto visto che distribuisce 2,3 miliardi di bicchieri. Anche la Gran Bretagna è poco propensa a ridurre la sua mole di rifiuti. Perciò è meglio scegliere i contenitori riutilizzabili. Non saremo soli: anche lo stato indiano del Tamil Nadu ha vietato l'uso dei bicchieri usa e getta.

Anche quello che beviamo dalla nostra tazzina (rigorosamente di ceramica) è importante. È un peccato che dalle stazioni di Londra siano spariti dieci chioschi della Amt Coffee. La società non ha riottenuto l'appalto perché ha "rifiutato di sacrificare i suoi principi etici e il suo impegno a distribuire solo caffè certificato equosolidale". Così Amt Coffee ha perso un giro di affari legato alla vendita di 38 tonnellate di caffè prodotto da coltivatori brasiliani e colombiani. Una vera doccia fredda per questi agricoltori. ■ gb

### DOMANDE E RISPOSTE

MARCO MOROSINI

#### Bisogna vietare i funghi riscaldanti?

Sui marciapiedi di Berlino sono già cinquemila. A Stoccarda invece sono stati vietati "per motivi estetici". Sono i funghi riscaldanti, sorta di abatjour termici da marciapiede che permettono a bar e ristoranti di far accomodare i clienti all'aperto anche d'inverno. Basta che un locale ne installi uno e poco dopo gli altri lo imitano. I funghi riscaldanti bruciano propano, emettendo 3,5 chili di anidride carbonica (CO2) all'ora, l'equivalente di un tragitto di 25 chilometri in autostrada percorso con un'automobile di piccola cilindrata. Secondo alcuni calcoli, quelli di Berlino emettono 20mila tonnellate di CO2 all'anno. Proprio quando si cerca di abbattere i consumi di carburanti fossili diminuendo le perdite di calore degli edifici, è curioso vedere questi funghi che riscaldano l'aria aperta. In diverse città aumentano le pressioni per vietarli. A Berlino un ristorante pentito li ha smontati, sostituendoli con delle coperte.

MARCO MOROSINI È ANALISTA SOCIO-AMBIENTALE. HA INSEGNATO AL POLITECNICO FEDERALE DI ZURIGO E IN ALCUNE UNIVERSITÀ ITALIANE

### FA' LA COSA GIUSTA

#### RIUSA L'ACQUA SE LAVI L'INSALATA

Metti a lavare le verdure in un recipiente pieno d'acqua invece di sciacquarle sotto il rubinetto aperto. Potrai riutilizzare l'acqua per innaffiare le piante.



**I consigli di Leo Hickman.** Il lavaggio a secco fa scattare il campanello d'allarme dell'ambiente per l'odore sintetico che hanno gli abiti lavati, per i sacchi di cellophane in cui sono avvolti, per il solvente usato.