

Dalla parte di surgelati e cibi in scatola

LUCY SIEGLE, THE OBSERVER, GRAN BRETAGNA

Malgrado la crisi economica c'è ancora chi snobba i cibi in scatola e i surgelati. Dal punto di vista ambientale può sembrare una scelta giusta. L'elettricità consumata da frigoriferi e congelatori è responsabile ogni anno dell'emissione di 62 milioni di tonnellate di CO₂ (pari al 2 per cento delle emissioni totali di gas serra nell'Unione europea). Inoltre, il refrigerante usato di solito in questi elettrodomestici è a base di idrofluorocarburi (HFC), gas che incidono sul cambiamento del clima 3.200 volte più della CO₂.



ALE & ALE

Un problema di "immagine"

A parte questo non c'è ragione di evitare i surgelati. Per esempio, in Gran Bretagna si consumano centomila tonnellate di piselli surgelati all'anno. Provengono soprattutto da coltivazioni locali e sono surgelati in una specie di galleria del vento, un tunnel dove circola aria a -25°C. Questo processo, che richiede l'uso di molta energia, non è né naturale né artigianale.

Ma i piselli sono comunque preferibili ai fagioli corallo, importati d'inverno dall'Africa dopo aver percorso in aereo più di 9.600 chilometri. E non dimentichiamo che le terre dove si coltivano i prodotti per l'esportazione potrebbero essere usate per la produzione alimentare locale.

Inoltre, non è detto che i surgelati debbano essere solo piatti pronti da scongelare o i gelati. Si possono congelare anche le verdure comprate al mercato o, quando è possibile,

Il refrigerante di frigo e freezer spesso è a base di idrofluorocarburi, che inquinano più della CO₂

coltivate nel proprio orto.

I cibi in scatola hanno lo stesso problema di "immagine". Anche in questo caso il processo di trasformazione richiede il consumo di molta energia (il gas usato per produrre il vapore). Gli stabilimenti della Heinz di Kitt Green, vicino a Wigan, nel Lancashire, producono 1,34 miliardi di scatolette di cibo all'anno usando circa 140 tonnellate di vapore all'ora. E si tratta di impianti molto efficienti.

Ridurre i rifiuti a monte

Dal punto di vista ambientale l'aspetto più interessante è che i cibi in scatola e i surgelati

permettono di ridurre i rifiuti a monte, perché prima di comprarli possiamo scegliere i prodotti e gli imballaggi riciclabili. Diversamente dalle confezioni in plastica, che vanno separate in base a simboli indecifrabili e secondo precise tipologie di polimeri, le lattine si possono riciclare senza problemi, perché entrano in un sistema di recupero già consolidato. Inoltre, la maggior parte contiene già circa il 25 per cento di materiali riciclati.

Scatolette eterne

Allora cosa bisogna scegliere, cibi in scatola o surgelati? Le lattine e le scatolette di metallo sono eterne. E i cibi in scatola si possono conservare tranquillamente su uno scaffale o in dispensa. Gli alimenti congelati, invece, richiedono un uso costante di energia per poter essere conservati. È possibile ridurre il consumo elettrico usando meglio il freezer. Se lo mettete accanto a una fonte di calore (per esempio la cucina a gas) può consumare fino al 50 per cento di corrente in più. Se invece lo tenete in cantina e lo riempite bene (a pieno carico funziona in modo più efficiente), il consumo si ridurrà notevolmente.

Meglio, quindi, comprare cibi in scatola o surgelati invece dei prodotti da conservare al fresco, che devono sempre essere tenuti a basse temperature. Inoltre sono venduti in banchi frigo aperti, che devono mantenersi freddi anche quando l'ambiente dei negozi è riscaldato. Sono questi i prodotti che dovremmo snobbare freddamente. ■ gb

DOMANDE E RISPOSTE

MARCO MOROSINI

L'elettricità europea verrà dai deserti?

Le perdite degli elettrodomestici sono proporzionali alla loro lunghezza. Per questo l'elettricità percorre in media poche decine di chilometri dalla centrale elettrica fino a casa nostra. Ora il progetto Desertec ne propone il trasporto dall'Africa all'Europa. Secondo Trec, un'organizzazione creata dal Club di Roma, sarà possibile rifornire Europa, Nordafrica e Medio Oriente con elettricità prodotta nei deserti. Questa proverrebbe da "centrali solari termodinamiche" che trasformano la radiazione solare in calore e il calore in elettricità. Le perdite di trasporto sarebbero ridotte dall'uso di corrente continua (invece che alternata) e da altissimi voltaggi. Sarebbero inoltre più che compensate dalla maggiore radiazione solare nei deserti. Eurosolar (eurosolar.de), però, critica il progetto: poche grandi centrali e lunghe linee elettriche farebbero concorrenza allo sviluppo di una produzione elettrica locale, decentrata in milioni di piccoli impianti.

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



1001 MODI PER SALVARE IL PIANETA

Diversi studi hanno dimostrato che compriamo più cose se facciamo la spesa affamati. Quindi: un buon pasto prima di uscire e una lista della spesa dettagliata serviranno a comprare solo il necessario.

JOANNA YARROV, 1001 MODI PER SALVARE IL PIANETA, COOPER 2008