Prima Vetrina Prodotto "Rifiuti Zero"

Inviato da Redazione
sabato 10 aprile 2021
Ultimo aggiornamento sabato 10 aprile 2021

https://www.lanazione.it/lucca/cronaca/ecco-la-vetrina-dei-prodotti-rifiuti-zero-1.6220804?fbclid=IwAR1ixmaxvB-zOlDptmV0jDHWqt7Te8OH2e89VuK2TnDpAi0rroOKoJaEXLc

Ecco la vetrina
dei prodotti “Rifiuti Zero”

Presentata la
selezione di Zero Waste nel segno del riciclo: dai pallet ricavati dal pulper,
ai piatti e bicchieri compostabili a casa

L’insalata ottenuta con gli scarti dei pesci (scarti di pesce trasformati in coltura idroponica con estrazione di una sostanza utile per realizzare ortaggi), l’humus dai lombrichi, le urban farm, fattorie urbane, i funghi dai fondi del caffè e molte altre idee, nel segno della necessità di connettere l’economia con l’ecologia in tempo di emergenza sanitaria ma anche di transizione storica e socio-economica, attraverso l’innovazione e la ricerca per la tutela dell’ecosistema in cui viviamo. Parte ancora una volta da Capannori la nuova frontiera della difesa ambientale che ha come "dogma" il riciclo...

https://www.lanazione.it/lucca/cronaca/ecco-la-vetrina-dei-prodotti-rifiuti-zero-1.6220804?fbclid=IwAR1ixmaxvB-zOlDptmV0jDHWqt7Te8OH2e89VuK2TnDpAi0rroOKoJaEXLc

L’insalata ottenuta con gli scarti dei pesci (scarti di pesce trasformati in coltura idroponica con estrazione di una sostanza utile per realizzare ortaggi), l’humus dai lombrichi,
le urban farm, fattorie urbane, i funghi dai fondi del caffè e molte
altre idee, nel segno della necessità di connettere l’economia con
l’ecologia in tempo di emergenza sanitaria ma anche di transizione
storica e socio-economica, attraverso l’innovazione e la ricerca per la
tutela dell’ecosistema in cui viviamo. Parte ancora una volta da
Capannori la nuova frontiera della difesa ambientale che ha come "dogma"
il riciclo.

Presentata ieri on line la vetrina dei prodotti "Rifiuti Zero"
selezionati dall’omonimo Centro di Ricerca e da Zero Waste Italy, che da
anni collaborano con il Municipio di piazza Moro, in sinergia con

l’associazione "Ambiente e Futuro" e con l’Osservatorio "Marisan". L’incontro, una specie di show room delle novità proposte sull’argomento, è stato introdotto da Rossano Ercolini, vincitore del Goldman Environmental Prize 2013, paragonabile al Nobel per l’ambiente, presidente di Zero Waste Europe. Sono intervenuti anche alcuni rappresentanti delle aziende interessate.

"Capannori si attesta all’80 % come percentuale di raccolta differenziata ed è sicuramente soddisfacente, ma per salvare questo pianeta bisogna pensare anche alle prospettive future – ha spiegato Rossano Ercolini nel discorso introduttivo all’iniziativa, – e quindi, in tal senso sono tre i soggetti fondamentali che devono operare coordinati. In primis i cittadini, i quali devono conoscere le precise modalità con cui separare gli scarti; poi quelli che vengono definiti decisori politici che in uno schema verticistico partono dai sindaci, quelli che stanno sul territorio a contatto con le persone fino ai Governi; infine i produttori, attori protagonisti e fondamentali perché possono indirizzare il loro business nel binario della sostenibilità ambientale. Sì, perché la progettazione industriale – prosegue ha aggiunto Ercolini – deve tener conto di un parametro vitale, quello della riciclabilità e della compostabilità. Tempo fa scrivemmo a Lavazza per rimodellare le capsule del caffè, questa è la linea".

Ercolini boccia però la bioplastica: "Questo materiale non entrerà nel paniere Rifiuti Zero, anche per l’effetto trascinamento, di emulazione da parte di altri". E Rossano Ercolini annuncia anche un premio a fine 2021: "Dopo le nomination, una giuria specializzata giudicherà quattro prodotti, uno per categoria e poi il vincitore assoluto". Molte le proposte che sono diventate o diventeranno realtà.

Alcuni esempi? I pallet ricavati dal pulper, con il vantaggio di eliminare un residuo problematico e di ricavarne una risorsa, nel precetto dell’economia circolare. Prodotti realizzati in nuovi materiali alternativi alla plasti. Piatti, stoviglie e bicchieri compostabili a casa. Ma anche gli scarti di pesce trasformati in coltura idroponica con estrazione di una sostanza utile per realizzare ortaggi. Il futuro è sicuramente anche questo, insomma, con nuove idee.

Massimo Stefanini (la Nazione Lucca)