

Spreco alimentare domestico

In Svizzera, lo spreco alimentare domestico che finisce nel sacco della spazzatura è impressionante. Secondo uno studio dell'UFAM, i "rifiuti alimentari" costituiscono circa il 30% del sacco della spazzatura, di cui la metà ancora commestibili. Resta comunque ancora una parte di scarti non commestibile da smaltire. Cosa fare? Nonostante la valorizzazione di questa materia prima non sia imposta dalla legge, diversi comuni hanno già introdotto il servizio di raccolta dell'umido. In Ticino solo un terzo dei Comuni offre questo servizio all'utenza, grazie a delle aziende presenti sul territorio, che trasformano i "rifiuti alimentari" in energia rinnovabile e fertilizzante naturale. Ecco alcuni consigli pratici per prevenire, ridurre, riutilizzare e riciclare i resti e gli scarti alimentari domestici. Sul sito dell'ACSI esistono delle schede informative pratiche per diminuire gli sprechi (www.acsi.ch/spreco-alimentare).

1 Prevenire

Il momento dell'acquisto: una fase determinante nel quantitativo di spreco alimentare che si genera.

Come prevenirlo?

- **Facendo la lista della spesa di ciò che occorre.**



- **Acquistando le giuste quantità.**

Come? Privilegiando la merce sfusa a quella imballata. Anche i grandi magazzini accettano di mettere la merce nei vostri contenitori!

Consultate il nostro sito per sapere dove fare acquisti con meno sprechi: www.acsi.ch/dove-fare-acquisti-zero-rifiuti

2 Ridurre

Per ridurre lo spreco alimentare:

- evitare di gettare parti di verdura e frutta del tutto commestibili (es. gambo del broccolo, foglie del cavolfiore, bucce di carote,...), spesso altrettanto ricche di sostanze nutritive rispetto a ciò che solitamente consideriamo edibile (vedi Bds 4.20);



- conservare i resti correttamente: scaricate la scheda informativa pratica dell'ACSI da www.acsi.ch/spreco-alimentare-le-schede-acsi.



allo spreco
alimentare



3 Riutilizzare

Come fare?

Ecco alcune proposte:

- con il **gambo del finocchio** si può preparare una **tisana**
- con gli **scarti delle verdure** si può fare un **brodo vegetale**
- con le **banane annerite** si può preparare un gustoso **gelato**
- col **pane raffermo** si possono realizzare numerose ricette.



Scopri le nostre "riciclette" su www.acsi.ch/riciclette-2/

4 Ridare alla terra

La quinta "R" dello Zero Rifiuti

- **Fare la raccolta dell'umido se il comune offre questo servizio.**

Cominciare acquistando l'apposito contenitore, solitamente messo a disposizione dal comune. Consiglio: conservare i resti in frigorifero per rallentare il processo di decomposizione e prevenire i cattivi odori.

- **Fare il compostaggio domestico.**

Verificare se il comune offre degli incentivi sull'acquisto di compostiere. Consultare la scheda informativa "Il compostaggio" per scoprire le regole d'oro del compostaggio (scaricabile dal sito del Dipartimento del Territorio del Canton Ticino).

Esempi di compostiere disponibili sul mercato svizzero

- **Hotbin:** compostiera da giardino che trasforma i rifiuti alimentari in compost in soli 30-90 giorni (da fr. 380.- su hotbin.ch).
- **Garantia Compostiera Urbana:** trasforma i rifiuti alimentari in fertilizzante liquido (costo fr. 71.10 su galaxus.ch).
- **Skaza Bokashi:** una compostiera adatta per chi non ha un giardino. Grazie all'aggiunta di un particolare tipo di crusca, i rifiuti alimentari si trasformano in fertilizzante liquido. È acquistabile ad esempio presso Coop Hobby a fr. 129.- oppure da Migros DO IT+Garden a fr. 99.95.
- **Vermicompost:** metodo di compostaggio che si avvale dell'aiuto dei vermi per trasformare i rifiuti alimentari in un fertilizzante di alta qualità. In Svizzera esiste ad esempio il WormUp HOME (da fr. 289.- su www.wormup.ch), una compostiera sviluppata per uso interno. Altri esempi di vermicompostiera si trovano su Biogarten.ch (da fr. 203.-).

Vuoi condividere la tua esperienza sul tema? Scrivi a bds@acsi.ch.