

SmartGreen

L'informazione green in Italia **Post**

UN VIAGGIO LUNGO UN ANNO alla scoperta dell'ambiente

CORONAVIRUS

L'intervista: "Nessuna correlazione con i cambiamenti climatici"

Gel igienizzanti mani: tutto quello che c'è da sapere

Come smaltire correttamente guanti monouso e mascherine

INIZIATIVE GREEN

Pellicola in cera d'api e cannucce d'erba: le alternative plastic-free

IN VIAGGIO

Da Lisbona ai tratturi, le nostre mete ecosostenibili

 EDITORIALE

SmartGreen Post compie un anno: grazie ai lettori



Piera Vincenti

Direttore di SmartGreen Post, ha un'esperienza pluriennale come giornalista e copywriter, a cui ha affiancato nuove competenze nel settore digital e del social media management. Con SmartGreen Post esprime la sua vera natura ecologista.

È passato ormai un anno da quel 4 aprile 2019 in cui SmartGreen Post è andato online per la prima volta. Siamo partiti per un viaggio nuovo ed entusiasmante con un piccolo bagaglio fatto solo di 15 articoli e tanta buona volontà. Il cammino non è stato sempre semplice, lungo il percorso abbiamo incontrato ostacoli che abbiamo fronteggiato con coraggio, ma anche tanti amici che hanno condiviso un pezzo di strada con noi.

Penso a chi ci ha contattato proponendoci la sua idea green e a quanti ci hanno seguito con passione ogni giorno. È per voi che abbiamo realizzato questo magazine, uno speciale che racconta la nostra storia attraverso gli articoli più interessanti che abbiamo pubblicato, gli approfondimenti, le foto. Un piccolo regalo che vogliamo fare ai nostri lettori nel giorno del nostro compleanno.

Con il tempo anche la redazione si è arricchita per venire incontro ai vostri interessi e offrirvi un'informazione sempre più completa e coinvolgente. Oggi posso contare su una squadra ben assortita che annovera diversi collaboratori. Qualcuno lo conoscete già, qualcun altro si unirà a noi nelle prossime settimane. A loro va il mio primo ringraziamento perché, pur avendo altri impegni professionali, riescono con sagacia a ricercare e proporre notizie in grado di suscitare la curiosità dei lettori.

In ogni articolo, in ogni post sui social ci mettiamo passione e impegno e i risultati vanno ben oltre le aspettative. Questa crescita si deve in primo luogo al fondatore di SmartGreen Post, Mario Telesca, che ha messo a disposizione la sua capacità e la sua forza per pubblicare regolarmente il blog. A lui va il mio ringraziamento personale per aver creduto in me e avermi affidato il progetto, che oggi è diventato per me grande motivo di orgoglio.

Infine un ringraziamento sincero e pieno di gratitudine a tutti quei lettori che quotidianamente continuano a seguirci con affetto. La vostra fiducia ci ha permesso di crescere giorno dopo giorno e di ottenere grandi soddisfazioni. Ormai siete in tantissimi a seguirci, a sostenerci, a leggerci e questo ci spinge a continuare con rinnovato entusiasmo.

Infine, desidero ricordare che quello di oggi non è un traguardo, ma solo un piccolo passo verso traguardi più ambiziosi. Il nostro obiettivo, infatti, è offrire un servizio sempre più completo e puntuale ai nostri lettori, che quotidianamente ci ripagano con il loro affetto.

Solo insieme possiamo continuare a crescere e fare qualcosa di importante per l'ambiente.



Il fondatore



Mario Telesca

Informatico e imprenditore, sensibile alle tematiche ambientali ha avviato diversi progetti green tra cui SmartRicicla, l'app per la raccolta differenziata, disponibile in Italia ed in altre nazioni del mondo. È da sempre affascinato dal perfetto connubio tra scienza e arte, che applica in ogni suo progetto.

Collaboratori



Maria Giuseppina Ferrulli

Archeologa specialista in archeologia tardoantica e medievale e docente di lettere



Ste Vi

Cosmetologo e responsabile research & development



Alberto Iuzzolino

Appassionato di problematiche ambientali ha svolto attività di educazione ambientale nelle scuole della Regione Basilicata nell'ambito del progetto di educazione alla raccolta differenziata di Legambiente Basilicata.

Leggici



<https://www.smartgreenpost.it>

Scrivici



redazione@smartgreenpost.it

Seguici



www.facebook.com/SmartGreenPost



www.linkedin.com/company/34716255



www.instagram.com/SmartGreenPost



www.pinterest.it/SmartGreenPost



www.twitter.com/SmartGreenPost

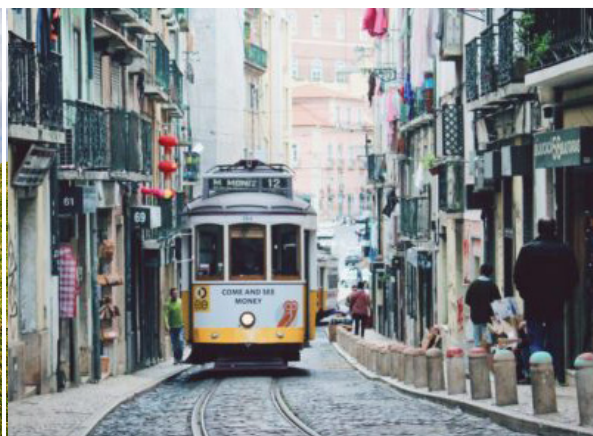


<https://t.me/smartgreenpost>



Indice

- 5 Coronavirus, Antonio Giordano: “Nessuna correlazione con i cambiamenti climatici”
- 7 Gel igienizzante mani: cos'è e quanto è efficace
- 8 Come lavare correttamente le mani
- 10 Dove butto guanti monouso e mascherine?
- 11 Un mare di mascherine
- 12 Plastica monouso, l'UE mette al bando l'usa e getta
- 14 Apepak: arriva dal Veneto la pellicola in cera d'api, alternativa italiana alla plastica
- 15 Vuoi adottare un alveare?
- 16 Cannucce d'erba, arrivano dal Vietnam, sono 100% biodegradabili e non alterano i sapori
- 17 Alla scoperta dei tratturi, mete per un turismo esperienziale e sostenibile lungo tutta l'Italia
- 19 Orti urbani, coltivare la terra è tornato di moda
- 20 A Lisbona bus alimentati con olio da cucina esausto



Coronavirus, Antonio Giordano: “Nessuna correlazione con i cambiamenti climatici”

Il direttore dello Sbarro Institute di Philadelphia spiega cos'è il COVID-19 e come contenere il contagio ma sottolinea: “L'inquinamento è una minaccia peggiore per la nostra salute”

Di **Piera Vincenti**



Negli ultimi giorni abbiamo assistito a scene di panico a causa del dilagare del coronavirus: fughe dalla zona rossa, supermercati presi d'assalto per fare scorta di mascherine, disinfettanti, generi alimentari e altri beni di consumo. Senza contare i danni che il COVID-19 sta procurando all'economia e alla produttività dell'Italia. Le notizie che arrivano dai media sono contrastanti, da una parte c'è chi causa allarmismo, dall'altra chi banalizza assimilando il coronavirus a una comune influenza stagionale.

Noi abbiamo provato a capirci un po' di più e per farlo abbiamo intervistato Antonio Giordano, direttore dello Sbarro Institute di Philadelphia e ordinario al Dipartimento biotecnologie mediche di Anatomia patologica all'Università di Siena, che ci spiega cos'è il COVID-19.

“I coronavirus sono virus a RNA con capsula che causano malattie respiratorie di gravità variabile dal raffreddore comune alla polmonite fatale – dichiara Giordano – Sette sono i coronavirus noti che causano malattie negli esseri umani. Di questi, quattro si manifestano per lo più con i sintomi del raffreddore comune mentre tre causano infezioni respiratorie molto più gravi: il MERS-CoV è stato identificato nel 2012 come la causa della sindrome respiratoria del Medio Oriente, SARS-CoV della sindrome respiratoria acuta grave (SARS) e, infine, SARS-CoV2 è un nuovo coronavirus identificato come la causa della malattia da coronavirus nel 2019 (COVID-19) che ha iniziato la propria diffusione a Wuhan, in Cina e che si sta propagando velocemente in tutto il mondo”.

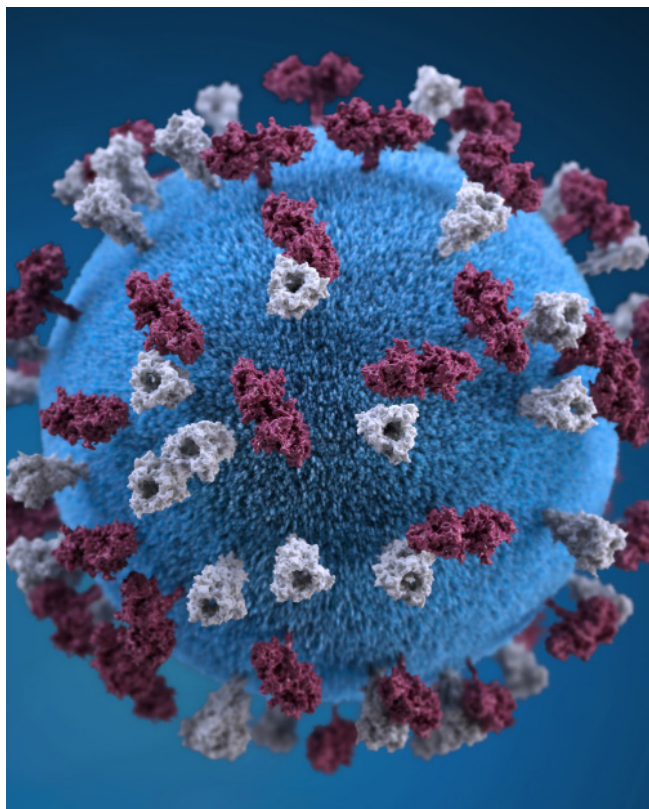
Questi ultimi tre coronavirus causano gravi infezioni respiratorie; ed in quanto patogeni dagli animali infetti, attraverso il salto di specie, vengono trasmessi alle persone. La diffusione da persona a persona avviene attraverso il contatto con secrezioni infette: principalmente attraverso il contatto con goccioline respiratorie.

“Una caratteristica di questo virus è quella di essere molto contagioso – prosegue – Questo tipo di virus può espandersi senza trovare resistenze, perché manca un vaccino e perché essendo nuovo la popolazione è sprovvista di anticorpi per fronteggiarlo. Importante sottolineare che, nella maggior parte dei casi, la mortalità non è da ascrivere direttamente al coronavirus, ma alla presenza di patologie croniche pregresse aggravate dal coronavirus”.



Al momento non esiste un vaccino né farmaci antivirali o altri trattamenti specifici benché tutto il mondo scientifico stia studiando il COVID-19 per trovare una cura. “L’unico modo per rallentare questa epidemia è quello di ridurre i flussi di persone ed evitare qualsiasi contatto interpersonale - suggerisce il direttore dello Sbarro Institute - Dobbiamo sforzarci di rispettare le politiche di contenimento, in modo tale di aiutare i nostri medici ed i nostri ospedali a “diluire” nel tempo la curva di crescita giornaliera dei casi. Diversamente, rischieremo il collasso soprattutto per quanto riguarda la terapia intensiva e subintensiva. Ognuno di noi può fare la differenza e deve farla. La cosa migliore è restare dove si è, non fuggire in zone che sembrano apparentemente intatte”.

Il periodo di incubazione, che rappresenta il tempo che intercorre tra l’infezione e lo sviluppo di sintomi clinici, varia tra 2 e 11 giorni, fino a un massimo di 14. “Dobbiamo cercare di frenare l’allarmismo, ma essere consapevoli di ciò che sta succedendo e capire che il numero di soggetti è risultato positivo in Italia e in Europa crescerà. Questo è inevitabile per due motivi; il primo è che ora sappiamo che SARS-CoV-2, il virus che causa COVID-19, è molto contagioso e la modalità di contagio si verifica quando coloro che hanno già l’infezione non mostrano sintomi evidenti. In secondo luogo, identificare i soggetti che sono entrati in contatto con coloro che sono già positivi avrà l’inevitabile conseguenza di trovare altri”.



I casi di contagio e di decessi in Italia sono di numero maggiore rispetto ad altre zone in Europa. I motivi sono diversi; sicuramente perché l’Italia, ad oggi, ha effettuato oltre 30 mila test di controllo sul Covid-19, a differenza della maggior parte dei paesi Europei, poi perché il nostro Paese è caratterizzato da una popolazione anziana.

“Il prof. Enrico Bucci dello Sbarro Institute, di Philadelphia, centro da me diretto – spiega Giordano – ha provato a dare una spiegazione all’alta mortalità. La sua osservazione suggerisce che diverse strategie di campionamento su popolazioni a stadio diverso di sviluppo dell’epidemia (in stadio avanzato o se viene scoperta all’inizio), quindi, unitamente al ritardo con cui si aggrava e si muore rispetto a quando ci si infetta, causano una estrema variabilità tra nazioni diverse in quella che è la letalità apparente ad una certa data. Alla fine dell’epidemia, tuttavia, in entrambi gli scenari considerati la letalità convergerà al suo valore vero (1%)”.

Si è parlato di un possibile collegamento tra coronavirus e cambiamento climatico ma Giordano smentisce categoricamente. “Ad oggi non esistono evidenze scientifiche che mettano in correlazione la diffusione del COVID-19 e il climate change, anche se è importante sottolineare l’impatto che l’inquinamento ha sulla salute umana. Tra non molto tempo l’emergenza coronavirus sarà passata e la ricorderemo come una delle tante influenze stagionali mentre l’inquinamento è un pericolo persistente, basti pensare che la quantità di rifiuti cresce di anno in anno. Sono state introdotte nell’ambiente sostanze di ogni tipo, nuove molecole, siamo bombardati da radiazioni e radiofrequenze”.

Ciò causa un costante aumento dell’incidenza dei tumori. “La situazione non va sottovalutata ma focalizziamo la nostra attenzione su un virus che presto sarà debellato dimenticando questa piaga che sta mietendo e mieterà molte vittime negli anni a venire. Per tali ragioni ritengo che sia necessaria ogni attività di biomonitoraggio al fine di far emergere la stretta correlazione tra inquinamento e cancro e costringere la società a mettere al primo posto l’uomo e la sua casa, l’ambiente”.



Gel igienizzante mani: cos'è e quanto è efficace

Quando lavarsi spesso le mani non è possibile, vengono in nostro soccorso i gel igienizzanti mani. Quali sono le tipologie in commercio, come vanno usati e quali sono le controindicazioni?

Di **Ste Vi**



Tra i tanti consigli diramati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità per prevenire il contagio da coronavirus, c'è quello di lavarsi frequentemente le mani, per almeno 40-60 secondi e, in mancanza di acqua e sapone, utilizzare un gel disinfettante, prodotto diventato ormai introvabile in supermercati e farmacie.

Perché è così importante proteggere le mani? Innanzitutto perché le mani, dopo occhi e viso, sono la parte più socialmente comunicativa del nostro corpo e anche la più esposta. Basti pensare alla classica stretta di mano che ci si scambia in segno di saluto o a tutte le azioni che quotidianamente svolgiamo con le mani, che vengono a contatto con gli agenti atmosferici e con le superfici più disparate.

Ciò significa che sulle mani si annidano batteri di ogni specie. Lavarle spesso aiuta a ridurre la carica batterica e la sporcizia, in modo da evitare di contaminare anche altre superfici del nostro corpo. Oltre che lavate, le mani hanno bisogno di essere protette dal freddo, idratate e mantenute morbide.

Se non è possibile utilizzare acqua e sapone, vengono in nostro soccorso i vari gel detergenti in commercio. Fatto salvo per alcuni tipi che sono disinfettanti, ovvero presidi medici, il resto dei prodotti che troviamo nei negozi sono tutti igienizzanti, e quindi rientrano nella grande famiglia dei cosmetici. Quando si acquista un gel mani è bene tenere a mente questa preziosa distinzione.

Negli igienizzanti spesso troveremo al primo posto negli ingredienti la dicitura Alcohol Denat ovvero, come suggeriscono le parole, alcol denaturato. Si tratta di un potente igienizzante solo se presente nel prodotto finito a una concentrazione superiore al 60%, ma ricordatevi che non è un disinfettante, benché fino a qualche anno fa venisse usato a questo scopo.

Quindi, meglio acqua e sapone o un gel igienizzante? Sicuramente acqua e sapone sono più efficaci per detergere ed eliminare sporco e batteri, a patto di lavarsi bene le mani, ovvero impiegando almeno i famosi 40-60 secondi suggeriti dall'OMS. Un minuto che può cambiarci la vita. Tuttavia, quando ciò non è possibile, un igienizzante a base alcolica è comunque un buon sostituto da portare in borsetta.

Altro fattore da tener presente sono le controindicazioni derivanti dall'abuso di alcol. La sensazione di freschezza che proviamo applicando un gel igienizzante è dovuta proprio all'effetto dell'alcol che però non evapora completamente lasciando tracce sulla pelle. Frequenti applicazioni possono sensibilizzare e arrossare l'epidermide.



Da quando si è diffuso il Covid-19 in molti hanno suggerito formule fai da te per la realizzazione di gel igienizzanti contenenti sale o ipoclorito di sodio, ovvero il principio attivo della candeggina. Quest'ultimo è un disinfettante che, a seconda della concentrazione, serve per la pulizia delle superfici (usatissimo in ospedale) o per il lavaggio della verdura ma sicuramente non per la detersione delle mani. La confusione è stata generata dal fatto che una famosa marca commerciale produce un disinfettante per lavare la verdura a base di ipoclorito di sodio e un gel igienizzante mani a base d'alcol e, quindi, per assonanza si è creduto che fossero la stessa cosa.

In realtà, l'efficacia dell'ipoclorito di sodio contro i microrganismi patogeni dipende sia dalla concentrazione sia dal tempo di contatto, come riferisce l'OMS che, in risposta alle epidemie di virus come l'Ebola, ha studiato la questione nel tentativo di fornire dei mezzi di disinfezione fai-da-te anche in paesi poveri. Si alla candeggina per disinfettare le superfici, quindi, ma è bene ricordare che va sempre diluita in acqua e che la sua efficacia non è immediata ma occorre farla agire almeno per dieci minuti prima di risciacquare. Quanto alle mani, siccome le laviamo per poche decine di secondi, l'ipoclorito di sodio non ha abbastanza tempo per essere efficace.

L'emergenza coronavirus ha portato l'attenzione sull'igiene ma è opportuno ricordare, quando questo periodo sarà passato, che le mani vanno lavate spesso sempre e non solo quando ci troviamo a fronteggiare un'epidemia.

Come lavare correttamente le mani

Il lavaggio delle mani ha lo scopo di rimuovere i germi patogeni presenti sulla cute, attraverso un'azione meccanica. Ma non basta aprire il rubinetto e passare le mani sotto il getto dell'acqua per eliminare il problema. Ecco alcune semplici regole per un efficace e igienico lavaggio delle mani, suggerite direttamente dall'OMS e dal Ministero della Salute.

- Utilizza sapone (meglio quello liquido della saponetta) e acqua corrente, preferibilmente calda. Il sapone liquido non è esposto all'aria e quindi non permette ai germi di proliferare, come invece può accadere sulla superficie della saponetta
- Applica il sapone su entrambi i palmi delle mani e strofina sul dorso, tra le dita e nello spazio al di sotto delle unghie (dove si annidano più facilmente i germi), per almeno 40-60 secondi
- Risciacqua abbondantemente con acqua
- Asciuga le mani possibilmente con carta usa e getta o con un asciugamano personale pulito o con un dispositivo ad aria calda
- Non toccare rubinetti o maniglie con le mani appena lavate. Per chiudere il rubinetto usa una salviettina pulita, meglio se monouso.
- Applica, eventualmente, una crema o lozione idratante per prevenire le irritazioni, in caso di detergenti troppo aggressivi o dopo lavaggi prolungati.



La raccolta differenziata è un gesto di civiltà.

Proteggi l'ambiente!



SmartRicicla

L'app per la raccolta differenziata in Italia.



DISPONIBILE SU
Google Play



Dove butto guanti monouso e mascherine?

Con l'emergenza coronavirus è aumentato l'utilizzo di guanti in lattice e mascherine. Ma dove si buttano per smaltirli correttamente e salvaguardare l'ambiente e la nostra salute?

Di **Piera Vincenti**

L'emergenza coronavirus ha posto tutti noi di fronte a una nuova sfida circa la raccolta differenziata. L'esigenza di contenere il contagio e, quindi, di evitare il più possibile di venire a contatto con superfici potenzialmente infette ha ampliato notevolmente la diffusione dei guanti monouso, utilizzati soprattutto in ambito medico e professionale.

Da qui nasce anche l'esigenza di smaltirli correttamente ma, prima di capire dove gettarli, è importante conoscere le diverse tipologie di guanti monouso in commercio. Scopriamole insieme nella nostra rubrica in collaborazione con SmartRicicla.

La prima e più nota sia in ambiente domestico che nei luoghi di lavoro è quella dei guanti in lattice, un prodotto biodegradabile che assicura un elevato livello di sensibilità, elasticità ed impermeabilità. Queste loro caratteristiche li rendono assimilabili alla plastica ma in realtà il lattice è un prodotto naturale, ricavato dall'incisione delle cortecce degli alberi della gomma. Al termine del suo utilizzo, perciò, questo tipo di guanto deve essere buttato nel bidone dell'indifferenziato per essere smaltito in discarica o attraverso termovalorizzatori oppure riassorbito dall'ambiente, essendo completamente biodegradabile e quindi in grado di decomporsi nel giro di qualche mese.

Anche i guanti monouso in nitrile vanno conferiti nell'indifferenziata, non essendo possibile smaltirli con un processo specifico di riciclo. Il nitrile è una gomma sintetica molto elastica, dotata di resistenza meccanica e chimica, sensibilità ed ergonomia, tutte caratteristiche che rendono questo materiale ideale per chi manipola alimenti o ha necessità di massima protezione lavorando a contatto con sostanze chimiche e/o fluidi corporei. Il nitrile è prodotto a partire da un composto organico e, data la sua natura, non può essere destinato al riciclo e quindi a una parziale o totale riutilizzazione. Va perciò conferito nel secco indifferenziato.

Sorte differente per i guanti monouso in vinile, altro nome del polivinilcloruro, noto ai più con la sigla PVC, che invece vanno conferiti nella raccolta differenziata della plastica. Questi guanti professionali hanno una sensibilità e una resistenza minore rispetto a quelli in nitrile ma l'aggiunta dei plasticizzanti li rende malleabili, modellabili, morbidi ed elastici. Il vinile è un materiale prodotto chimicamente che, grazie all'aggiunta di sostanze plastificanti, subisce un processo di smaltimento differente rispetto ai guanti in lattice e nitrile.



Se destinato alla discarica e quindi agli inceneritori, questo tipo di guanto disperderebbe nell'aria sostanze pericolose per l'ambiente e la salute umana. Il PVC infatti è formato in parte da molecole di cloro organico, il quale durante la fase di combustione genera una serie di composti chimici della famiglia delle diossine: si tratta di una serie di gruppi molecolari altamente tossici, spesso portatori di elementi cancerogeni. Per tali motivi, i guanti in vinile devono essere destinati alla raccolta della plastica e di conseguenza a speciali impianti di riciclo: attraverso il recupero dei vari materiali plastici, è possibile non solo ottenere nuovi prodotti, ma anche calore ed energia elettrica.

Non solo guanti monouso ma anche mascherine. Sono tanti quelli che per proteggersi dal rischio infezione indossano mascherine protettive quando escono di casa per andare al lavoro o a fare la spesa al supermercato. È importante ribadire che, tranne nel caso di mascherine lavabili, questi prodotti vanno buttati ogni volta dopo l'uso. Non è possibile, infatti, riutilizzarle né tantomeno riciclarle. Ciò significa che le mascherine protettive monouso vanno gettate nella raccolta dell'indifferenziato.

Conoscere i prodotti che utilizziamo, la loro composizione e il loro corretto processo di smaltimento ci aiuta a salvaguardare l'ambiente e la salute in un momento già così delicato.

SmartRicicla

L'app gratuita per la raccolta differenziata in Italia



Oltre 1000 comuni inseriti e
25 milioni di persone raggiunte!
Scaricala subito!

Un mare di mascherine

Con il dilagare del coronavirus è aumentato il numero di mascherine utilizzate per proteggersi dalla diffusione del contagio. Sulle isole di Soko, a Hong Kong, un team di OceansAsia ha trovato cumuli di mascherine depositate sulla spiaggia e ha lanciato l'allarme: se non correttamente smaltiti, questi strumenti finiranno per avere un pesante impatto ambientale.

Lo ha detto senza mezzi termini Gary Stokes, fondatore di OceanAsia, dopo l'ultima spedizione: "Abbiamo trovato 70 mascherine a 100 metri dalla spiaggia e altre 30 quando siamo tornati una settimana dopo". Pochi dubbi che i rifiuti siano arrivati a seguito dell'emergenza Covid-19, quando circa 7 milioni di persone ha iniziato a usare le mascherine: "Alcune sembravano quasi nuove di zecca, il che significa che non erano in acqua da molto tempo".

Teale Phelps Bondaroff, direttore della ricerca di OceansAsia, ha spiegato i rischi ambientali e per la biodiversità marina: "Una mascherina che viene ingerita da una tartaruga locale, un delfino rosa o una focena potrebbe facilmente rimanere bloccata nel sistema digestivo di questo animale, uccidendolo".

"La maggior parte di queste mascherine contiene o è realizzata in polipropilene, che non si degrada rapidamente. L'inquinamento marino da plastica è un problema serio. Si stima che ogni anno oltre otto milioni di tonnellate di plastica entrino nei nostri oceani. Questa plastica non scompare ma si scompone piuttosto lentamente in microplastica, che entra nella catena alimentare con effetti devastanti. Ogni anno vengono uccisi dalla plastica marina oltre 100.000 mammiferi e tartarughe marine e oltre un milione di uccelli marini. La plastica marina assorbe le tossine, provocando l'avvelenamento degli animali che la ingeriscono accidentalmente".



Plastica monouso, l'UE mette al bando l'usa e getta

Dal 2021 non sarà più possibile usare piatti e posate, cannucce e cotton-fioc

Di **Piera Vincenti**



Stretta da parte dell'Europa sull'utilizzo della plastica usa e getta. Il Parlamento europeo ha infatti approvato un pacchetto di misure che vieterà entro il 2021 articoli monouso. Diventa così definitiva la nuova direttiva che entro il 2021 impone agli Stati membri di vietare l'uso di una serie di oggetti in plastica usa e getta come le posate di plastica monouso (forchette, coltelli, cucchiari e bacchette), i piatti di plastica monouso, le cannucce di plastica, i bastoncini cotonati fatti di plastica, i bastoncini di plastica per palloncini, le plastiche ossi-degradabili e i contenitori per alimenti e tazze in polistirolo espanso.

Il testo legislativo, approvato a Strasburgo lo scorso 27 marzo con 560 sì, 35 no e 28 astensioni, stabilisce inoltre alcuni obiettivi. Entro il 2029, infatti, gli Stati membri dovranno raccogliere separatamente attraverso la differenziata il 90% delle bottiglie di plastica. La normativa prevede anche che entro il 2025 le bottiglie di plastica debbano contenere almeno il 25% di contenuto riciclato, per passare al 30% entro il 2030.

Nel testo adottato si propone che il divieto di utilizzo, a partire dal 2021, dei prodotti per i quali esistono alternative – oltre che a posate, piatti, bastoncini cotonati, cannucce, mescolatori per bevande e aste dei palloncini – sia esteso anche ai prodotti di plastica oxodegradabile ed ai contenitori per cibo da asporto in polistirene espanso.

Per i prodotti monouso per i quali, invece, non esistono alternative, gli Stati membri dovranno mettere a punto piani nazionali, con misure dettagliate, per ridurre significativamente il loro utilizzo, da tramettere alla Commissione entro due anni dall'entrata in vigore della direttiva. La riforma, che l'associazione dei produttori di plastica vuole sia applicata in modo uniforme in tutti i Paesi membri, dovrebbe ridurre i costi dell'inquinamento marino di 22 miliardi di euro da qui al 2030.

Più in generale, il testo legislativo prevede che i governi nazionali impongano una riduzione nell'uso degli oggetti di plastica. Secondo la Commissione Europea, circa l'80% dei rifiuti che insozzano i mari sono costituiti da plastica e i prodotti coperti dalla direttiva costituiscono il 70% circa di tutti i rifiuti marini.

La plastica si decompone molto lentamente, pertanto si accumula sulle spiagge, nei mari e negli di tutto il mondo. I residui vengono ingeriti dagli animali marini, spesso causandone la morte, ma molto più spesso entrando nella catena alimentare umana attraverso il cibo che mangiamo. L'obiettivo della direttiva è quindi ridurre l'inquinamento da plastica o comunque trovare delle alternative per il riutilizzo dei materiali.



Ogni giorno un singolo uomo
consuma l'ossigeno prodotto da tre alberi.
L'ambiente siamo noi.
Rifletti prima di stampare.

SmartRicicla

L'app per la raccolta differenziata in Italia.





Apepak: arriva dal Veneto la pellicola in cera d'api, alternativa italiana alla plastica

Utilizzato da circa 12.000 famiglie, il packaging per alimenti 100% naturale ha permesso di risparmiare un milione e mezzo di metri di pellicola di plastica sostenendo il lavoro della comunità e gli apicoltori

Di **Piera Vincenti**

Un'alternativa italiana e al 100% naturale alla plastica. Si chiama Apepak e sostituisce la pellicola trasparente utilizzata per ricoprire e conservare i cibi. L'idea ecologica è nata a Castelfranco Veneto e presto si è diffusa in tutta Italia grazie alla vendita online di questo prodotto innovativo, realizzato con fibra di cotone, olio di jojoba e ingrediente speciale, la cera d'api, che a differenza della pellicola trasparente di plastica, non inquina e può essere riutilizzato cento volte per singolo foglio.

Apepak è prodotto con cotone biologico certificato GOTS da coltivazione biologica e filiera sostenibile più una miscela di ingredienti che rendono Apepak malleabile, antisettico e termoformante: cera d'api, resina di pino e olio di jojoba. Tutti questi ingredienti sono certificati idonei al contatto con il cibo, sono naturali e mantengono le loro proprietà anche dopo centinaia di usi.

Apepak, quindi, rappresenta un'alternativa valida, oltre che ecosostenibile, all'utilizzo della plastica per la conservazione dei cibi. Si presenta come un panno di cotone e può essere usato per avvolgere e mantenere freschi pane, frutta, snack, spezie, oppure per portare a spasso un panino o riporre gli avanzi. Con il calore delle mani, Apepak si trasforma e assume la forma che gli diamo, mantenendo l'involucro sigillato ermeticamente. Questo materiale è adatto alla conservazione di molti cibi, tra cui frutta, verdura, pane, alimenti secchi. È ideale per ricoprire contenitori, piatti, brocche o terrine. L'unico uso sconsigliato – suggeriscono i produttori – è con la carne cruda perché rilascia molti succhi che potrebbero intaccare l'impermeabilità di Apepak e macchiarlo permanentemente, rendendo poi il lavaggio molto difficile.

Eh già, perché Apepak può essere lavato e riutilizzato fino a cento volte. Per garantirne la longevità, il prodotto va lavato in acqua fredda (non più di 20 gradi) e se necessario, strofinato leggermente con un po' di sapone naturale. Da evitare l'esposizione a fonti di calore sopra i 30 gradi centigradi, la cera potrebbe sciogliersi deteriorando il prodotto.

L'idea e la realizzazione di Apepak vengono dalla cooperativa sociale Sonda, la cui missione è «offrire soluzioni domestiche a impatto ecologico che possano essere adottate giornalmente, diventare tradizione in famiglia con l'obiettivo di migliorare il futuro del nostro pianeta.





In questo caso abbiamo utilizzato materie biologiche a filiera sostenibile, una produzione etica e una motivazione importante: creare un'alternativa agli involucri usa e getta», si legge sul sito ufficiale di Apepak.

Utilizzando abitualmente questo prodotto, si risparmia all'ambiente un metro quadrato di pellicola di plastica o incarti usa e getta che finirebbero altrimenti in mare. «Abbiamo calcolato che ogni volta che acquisti un Apepak, sostieni tre giorni di lavoro delle api da miele italiane, di apicoltura a pratica sostenibile e libere da pesticidi certificate Biodiversity Friendly dalla WBA, trenta minuti di lavoro di un membro della cooperativa sociale Sonda, in genere una persona diversamente abile, o un ex tossico dipendente o un anziano, l'agricoltura di cotone da coltivazione biologica a filiera etica certificata GOTS», riferiscono i produttori.

Al momento Apepak è venduto soltanto online sul sito ufficiale, dove è possibile acquistare tre diversi formati (piccolo, medio e grande), a seconda dell'uso che dobbiamo farne. Presto, però, sarà possibile comprare questo prodotto innovativo anche nei negozi, presso rivenditori autorizzati, con l'augurio che Apepak diventi uno stile di vita per le famiglie italiane andando a sostituire la plastica monouso.

Vuoi adottare un alveare?

“Se le api morissero, ci resterebbero solo 4 anni di vita” una predizione, mai confermata scientificamente e attribuita ad Albert Einstein che, però, accende i riflettori sul ruolo importantissimo svolto dalle api nel preservare la biodiversità. Secondo quanto stimato dalla FAO – Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura –, le api sono responsabili dell'80% della produzione di frutta e verdura e del 50% della biodiversità del mondo.



Da qui l'iniziativa di 3Bee (3bee.it), startup fondata da Niccolò Calandri e Riccardo Balzaretti di permettere alle persone e alle aziende di adottare un alveare per contribuire a ripopolare il Pianeta di questo insetto indispensabile per la biodiversità, permettendo agli apicoltori di incrementare la produzione di miele e quindi continuare a portare avanti il proprio mestiere.

3Bee ha creato un network di 2.000 apicoltori in tutta Italia in cui ha installato i propri sensori e circa 10.000 adottatori. Chi decide di adottare un alveare – privati o imprese – accede alla piattaforma online, sceglie la tipologia di miele, l'apicoltore che si prenderà cura delle api, la quantità di fiori che vogliono impollinare, la biodiversità che vogliono creare e potrà seguire online l'evoluzione. Al termine della stagione apistica, potrà ricevere il miele 100% artigianale prodotto dalle sue api.



Cannucce d'erba, arrivano dal Vietnam, sono 100% biodegradabili e non alterano i sapori

Lavabili e riutilizzabili finché non si deteriorano, sono una valida alternativa alle cannucce di plastica

Di **Piera Vincenti**



Arrivano direttamente dal Vietnam e sono biodegradabili al 100 per cento. Sono le cannucce di erba, realizzate da Tran Minh Tien con gli steli della "Lepironia articulata", molto diffusa nella regione del Delta del Mekong dove vive l'imprenditore. Questo tipo di erba è perfetta per le cannucce perché ha un gambo cavo e molto lungo. Un'alternativa ecologica e molto valida alle classiche cannucce di plastica usa e getta che sono difficili da smaltire e dannose per l'ambiente.

L'idea è nata quasi per caso ma ha riscosso subito un enorme successo in tutto il Vietnam tanto che le cannucce sono ora commercializzate in tutto il Paese dalla "Ong Hut Co", l'azienda fondata da Tran Minh Tien. L'intero processo di raccolta, produzione e vendita delle cannucce è stato mostrato dall'imprenditore vietnamita in un video apparso in rete e subito diventato virale.

Per produrre le cannucce vegetali, Tien raccoglie i gambi di erba vuoti, li lava, li taglia fino a 20 cm. Poi ripulisce l'interno con un'asta prima della pulizia finale e dell'impacchettamento in fogli di banano. Ogni confezione contiene 20 cannucce fresche, che durano circa due settimane in frigorifero o una settimana a temperatura ambiente. L'azienda produce anche cannucce essiccate, che vengono stese al sole per un paio di giorni e poi cotte in forno. Questo secondo tipo può essere utilizzato e conservato a temperatura ambiente fino a sei mesi.

Le cannucce d'erba sono nate come prodotti monouso ma è possibile lavarle, asciugarle e riutilizzarle fino a quando non si deteriorano. A quel punto, possono essere smaltite nell'organico come qualsiasi altro rifiuto alimentare. Tra i vantaggi di questo prodotto, oltre all'essere completamente compostabile e non trattate con prodotti chimici, c'è la capacità di non alterare il sapore delle bevande e la possibilità di masticarle dopo l'utilizzo in modo da ingerire le fibre e i nutrienti di cui sono ricche. Inoltre, grazie alle loro proprietà, contribuiscono alla pulizia dei denti e della cavità orale.



Le cannucce d'erba sono ordinabili direttamente sul sito dell'azienda, dove Tran Minh Tien fornisce anche consigli su come utilizzare al meglio e conservarle. Per ora sono in vendita soltanto in Vietnam ma l'obiettivo è quello di espandersi presto in tutto il mondo.





Alla scoperta dei tratturi, mete per un turismo esperienziale e sostenibile lungo tutta l'Italia

I sentieri e le mulattiere che fasciano colli e montagne dell'Appennino sono diventati una delle mete più scelte del turismo lento e sostenibile. In bici, a piedi o a cavallo, il turista può muoversi dalle altitudini interne alla costa

Di **Maria Giuseppina Ferrulli**

Le vie della transumanza tornano a nuova vita. Negli ultimi tempi, e ancor di più dopo il riconoscimento della transumanza come patrimonio culturale immateriale dell'Unesco, i sentieri e le mulattiere che fasciano colli e montagne dell'Appennino sono diventati una delle mete più scelte del turismo lento e sostenibile. In bici, a piedi o a cavallo, il turista può muoversi dalle altitudini interne alla costa lungo una rete di percorsi tutta da scoprire e da scegliere.

Usate in passato dai pastori per condurre le greggi e gli armenti dall'Appennino verso la costa adriatica per lo svernamento, i tratturi sono state sin dai tempi più antichi delle vie di trasporto e di comunicazione; essi abbracciavano un territorio molto vasto che comprendeva la Campania, la Basilicata, il Molise, la Puglia e l'Abruzzo. Lasciate in disuso con la crescente industrializzazione e l'abbandono degli antichi mestieri, oggi queste vie sono diventate dei grandi musei a cielo aperto.

Già nel 1976 il Ministero dei Beni culturali e ambientali ha definito i tratturi beni di notevole interesse per l'archeologia, per la storia politica, militare, economica, sociale e culturale sottoponendoli alla stessa disciplina che tutela le opere d'arte d'Italia. Il Molise è sicuramente la regione che più si è spesa nel recupero e nella valorizzazione di questo prezioso bene, facendo istituire nel 1997 il Parco dei Tratturi.

Camminare sui tratturi è un'esperienza semplice perché i percorsi sono facili e adatti a tutti, raramente impervi, accessibili in tutte le stagioni. Ed è soprattutto un'esperienza da vivere attimo dopo attimo perché le sorprese durante il viaggio sono infinite!

Il turismo rurale, infatti, mette insieme il desiderio di avventura e l'amore per la natura, la voglia di scoprire e la possibilità di apprendere. Fare hiking o trekking per le mulattiere consente di percorrere itinerari che mettono il viaggiatore a diretto contatto con l'ambiente e con la storia.



Non è difficile imbattersi, durante il viaggio, in un'area archeologica, in un'antica chiesa rurale, in capanne di pietra o in masserie. Girando, ad esempio, per l'Abruzzo è possibile incontrare una forma meravigliosa di architettura rurale e spontanea: le capanne e i complessi pastorali in pietra a secco. Le pietre, tolte dai campi, venivano riutilizzate dai pastori per la costruzione di piccole dimore e di muri di recinzione. Un paesaggio incantevole, in cui la natura e l'azione umana convivono in sintonia ed equilibrio.

Inoltre gli agriturismi e i rifugi offrono riparo e ristoro ai viaggiatori che hanno la possibilità di gustare le ricette locali e i migliori prodotti dell'enogastronomia. La rinascita dei tratturi, infatti, non è un fatto isolato; l'agricoltura biologica, il recupero delle razze autoctone e l'attenzione verso la qualità dei prodotti agro-alimentari hanno portato al recupero di alcune aree montane e rurali che prima erano ritenute marginali e di scarso valore.



Andare per i tratturi è anche un'ottima opportunità per apprendere e conoscere la flora e la fauna locale; la passeggiata può diventare il momento giusto per praticare birdwatching o per dare sfogo alla propria passione per la fotografia artistica e paesaggistica. La strada dei pastori è, per fortuna, rimasta un'area abbastanza incontaminata e selvaggia, dove il rapporto con la natura non è ancora stato messo in discussione dall'incisività dell'azione umana sull'ambiente.

Ripercorrendo le vie erbose, scolpite dal secolare tragitto dei pastori e delle loro greggi, il viaggiatore ha l'occasione di scoprire l'antica civiltà rurale e pastorale, gli antichi mestieri e gli oggetti del passato, potendo soddisfare la propria curiosità dal punto di vista storico ed etnografico.

Quale meta migliore per un turismo esperienziale e sostenibile? Per la prossima vacanza basterà un buon paio di scarponi, abbigliamento confortevole e zaino in spalla per partire verso un piacevole salto nel passato tra tradizione e natura.





Orti urbani, coltivare la terra è tornato di moda

Aumentano gli appezzamenti comunali curati dai cittadini

Di **Piera Vincenti**

Gli orti urbani sono cresciuti di pari passo con la maggiore attenzione verso ciò che mangiamo e il desiderio di una vita più salutare, a contatto con la natura. Coltivare la terra sembra essere tornato di moda anche in città, dove per promuovere lo sviluppo sostenibile e una rete di economia solidale si è puntato molto sulla realizzazione di spazi coltivabili, dove ognuno può produrre ciò che consuma.

Un orto urbano è uno spazio verde di proprietà comunale e di dimensione variabile la cui gestione è affidata per un periodo di tempo definito ai singoli cittadini o alle associazioni. Non si coltivano soltanto frutta e ortaggi ma spesso anche fiori. Queste realtà sono dislocate un po' ovunque all'interno delle città e più spesso in periferia.

Oggi, in Italia, stando a una proiezione della Coldiretti su dati Istat del 2017 (l'ultima disponibile), gli appezzamenti urbani coprono già 3,3 milioni di metri quadrati del territorio nazionale. Oltre il 50 per cento di questa superficie coltivata – 1,9 milioni di metri quadrati – si trova nei capoluoghi di provincia. Nelle 75 città che hanno avviato l'esperienza di orti urbani (erano 57 nel 2015), l'estensione è aumentata del 51 per cento in 5 anni.

Sarebbe un errore pensare che si tratti solo di pensionati o di famiglie indigenti, alla ricerca di un risparmio. Sempre stando a Istat/Coldiretti, quasi un italiano su due, per l'esattezza il 46,2 per cento, è un hobby farmer, ovvero si dedica alla coltivazione in proprio, negli orti o sui terrazzi o nei giardini condivisi. La grandezza media di un orto comunale è 20 metri quadrati, che viene assegnato gratuitamente. La spesa di gestione per sementi e attrezzi non supera i 250 euro annuali.

I vantaggi degli orti urbani sono numerosi e vanno dalla riscoperta del valore della terra, alla promozione di uno stile di vita sano e di un'alimentazione biologica, dall'aspetto sociale ed economico a quello ambientale. Promuovono la biodiversità e ci permettono di portare in tavola frutta biologica e senza pesticidi. Per dare l'idea dell'efficienza di un orto urbano, ricordiamo che bastano circa 10-20 metri quadrati di terreno per produrre sufficiente verdura per una persona per un anno intero.

Inoltre, gli orti urbani fanno bene alla regolazione del microclima locale, per il quale l'aumento delle aree verdi è un toccasana. In un momento in cui si rende necessario agire per contrastare i cambiamenti climatici, la piantumazione di alberi e gli orti in città offrono uno strumento semplice ma prezioso per aiutare l'ambiente.



A Lisbona bus alimentati con olio da cucina esausto

Il diesel è stato sostituito da biocarburanti ricavati da olio vegetale esausto nell'intera flotta Carris

Di **Piera Vincenti**



Svolta green nel trasporto pubblico portoghese. A Lisbona la principale compagnia di autobus ha convertito un'intera flotta da diesel a biodiesel ricavato dall'olio da cucina esausto. Nato da un'iniziativa congiunta tra le società Carris e Prio, il progetto "Powered by Biodiesel" ha preso il via nella Capitale lo scorso luglio.

Dai tre autobus inizialmente convertiti, si è arrivati a dicembre 2019 alla copertura dell'intera flotta: al momento infatti, tutti e sei gli autobus utilizzati da Carris funzionano con biodiesel al 100% ricavato da olio da cucina esausto.

Se gettato nello scarico, nei corsi d'acqua o in mare, l'olio da cucina esausto rappresenta una grave minaccia ambientale: galleggiando sulla superficie dell'acqua, impedisce il normale scambio di ossigeno con l'esterno e un solo litro può rendere non potabile fino a 1 milione di litri d'acqua. Al contrario, se correttamente recuperato e riutilizzato, esso può rivelarsi una preziosa risorsa, sia in termini ambientali che economici.

L'iniziativa portata avanti nella capitale portoghese è solo un'ulteriore conferma dell'approccio circolare in ambito degli oli esausti. "Una delle principali linee di autobus della città è ora alimentata al 100% con il B100 di Prio, un diesel equivalente che è stato progettato, sviluppato e prodotto da Prio con olio da cucina usato – ha dichiarato a EURACTIV il direttore esecutivo di Prio Emanuel Proença – Ciò riduce le emissioni di gas a effetto serra dei combustibili fossili tradizionali dell'83%, riciclando e valorizzando al contempo un residuo che non ha uso alternativo".

L'olio da cucina esausto arriva dalla raccolta effettuata da Prio attraverso l'impiego di 600 contenitori per il riciclaggio presenti su tutto il territorio portoghese: "Raccogliamo da tutto il paese, ma anche da altri paesi in Europa e all'estero, e intendiamo continuare a far crescere la nostra rete di punti di raccolta, poiché sappiamo che esiste ancora un'enorme quantità di olio da cucina che ancora non è stato raccolto", ha spiegato Proença.

Una volta recuperato questo rifiuto viene trasportato fino allo stabilimento nel porto di Aveiro, nel centro-nord del Portogallo, dove ogni anno ne vengono processati oltre 80.000.000 litri.

"Il feedback che abbiamo è che si tratta una soluzione migliore (ovvero più economica, operativamente più efficace e più veloce da implementare) rispetto alle alternative al gas naturale e agli autobus elettrici (settore, tra l'altro, in cui Carris è già attiva)".

Testata l'efficacia ed appurati i vantaggi, Carris conta per il futuro su supporto dello stesso Governo che, in linea con le direttive europee, ha stabilito da quest'anno un aumento obbligatorio dell'uso di biocarburanti dal 7% al 10%.





SmartGreen Post è un blog sul mondo green, dai cambiamenti climatici alla raccolta differenziata. Sarai sempre aggiornato sulle notizie dall'Italia e dal mondo, su ambiente, green economy e nuove tecnologie. Inoltre, puoi trovare i nostri consigli per uno stile di vita più eco-friendly e salutare, oltre a una sezione dedicata al turismo sostenibile.

SmartGreen Post fa parte di un progetto Green più ampio che include SmartRicicla, l'app per la raccolta differenziata disponibile in Italia, Regno Unito, Irlanda, Australia, Canada e Stati Uniti d'America. Puoi scaricare l'app direttamente su Play Store. Per maggiori informazioni visita il sito www.smartricicla.it

SmartGreen Post vuole essere un piccolo contributo alla salvaguardia del nostro Pianeta, perché per prevenire la catastrofe è necessario conoscere e poi agire, ognuno nel suo piccolo, con gesti semplici ma di grande effetto.

www.smartgreenpost.it



DISCLAIMER

All product names, logos, and brands are property of their respective owners. All company, product and service names used in this website are for identification purposes only. Use of these names, logos, and brands does not imply endorsement.
Contact us: redazione@smartgreenpost.it