

≡ Naviga

🔍 Cerca

**Green & Blue***L'innovazione per la sostenibilità e l'ambiente*

BIODIVERSITÀ CLIMA ECONOMIA ENERGIA MOBILITÀ SALUTE CHI SIAMO

NOI E L'AMBIENTE

Differenziata, attenti al guscio: l'umido senza segreti

di Flavia Carlorecchio



Sacchetti e contenitori sono il punto di partenza per riciclare in maniera corretta. Ma la prima regola è non sprecare

17 MAGGIO 2021

1 MINUTI DI LETTURA

La raccolta differenziata è entrata nelle cucine e nelle abitudini degli italiani al punto da essere diventati i più virtuosi in Europa: secondo la fondazione **Symbola** abbiamo la più alta percentuale di **riciclo sulla totalità di rifiuti raccolti** (79%). Quando parliamo di rifiuti urbani, è l'organico (o "umido") a farla da padrone con il 40% della quota. E di questo 40%, oltre la metà è scarto alimentare (60%).

Le regole per riciclare correttamente l'umido sono poche ma inflessibili. Per prima cosa serve il sacco giusto, "biodegradabile e compostabile" certificato, con la dicitura dello standard europeo Uni En 13432:2002 e il marchio di un ente come il Cic (Consorzio compostatori italiani).

La seconda regola riguarda il contenitore. Se l'umido dà cattivo

LEGGI ANCHE



Basta sprechi, nel frigorifero c'è un posto per ogni cosa



Quella maglietta pesa 4500 chili

odore probabilmente stiamo usando quello sbagliato, cioè senza fori di areazione. I cestini forati permettono l'evaporazione della condensa e la riduzione del volume dei rifiuti fino al 15%. Evitano la fermentazione e la formazione di liquidi e di odori sgradevoli.

Infine, un veloce ripasso su cosa può finire nella raccolta dell'umido: scarti di preparazione di tipo vegetale o animale; fiori appassiti (ma non piante malate o legno verniciato); sughero; cibo secco degli animali domestici. Anche fazzoletti di carta e tovaglioli bianchi (non plastificati e non stampati o colorati).

Un discorso a parte va fatto per i gusci di molluschi. L'istinto ci suggerisce di destinarli all'umido, perché di origine animale. Tuttavia, per la loro particolare composizione in pietra calcarea non sono biodegradabili e hanno tempi di smaltimento molto lunghi. Prima della prossima spaghetтата di mare, meglio consultare il sito del nostro Comune di residenza e scoprire come smaltirli.

Ovviamente, cerchiamo di gettare via solo ciò che è davvero inutilizzabile. Si tratta di molte meno cose di quelle che pensiamo: il libro di **Andrea Segrè**, *Cucinare senza sprechi* (ed. Ponte alle Grazie) offre un pratico ricettario "antispreco". Bucce di patate e torsoli di frutta si trasformano in piatti appetitosi. Gli scarti della verdura diventano dado vegetale fatto in casa. Le bucce delle patate? Si possono gratinare al forno. Il latte cagliato può diventare formaggio fresco. I noccioli di ciliegia trattengono a lungo il calore, e possiamo realizzare un cuscino "anti dolore". Insomma, del cibo non si butta via quasi niente.

Come fare:

1. Per differenziare l'umido ci servono sacchetti biodegradabili e compostabili e un cestino dotato di fori.
2. È buona norma consultare il sito del nostro Comune per capire come smaltire rifiuti "dubbi", come i gusci dei molluschi.
3. Del cibo non si butta via (quasi) niente: armiamoci di ricettari anti-spreco.

Argomenti

[noi e l'ambiente](#)[alimentazione](#)[rifiuti](#)[riciclo](#)

Anche l'ombrello inquina,
ecco perché