



Quanta plastica c'è nella nostra vita? È presente in innumerevoli oggetti di uso quotidiano, negli elettrodomestici e negli ormai inseparabili dispositivi elettronici di comunicazione, nei prodotti vari dai detersivi ai cosmetici (in questo caso sono le famigerate microplastiche che inquinano i mari, insieme a quelle macro, e che entrano nella catena alimentare arrivando sulle nostre tavole), negli imballaggi degli alimenti e in tanto altro ancora.

#plastic free è diventato un concetto assai di moda. Ma se ne può davvero fare a meno di questi materiali?

Il Consiglio dell'Unione Europea ha recentemente dato il via libera a una direttiva che dal 2021 vieta gli oggetti in plastica monouso come piatti, posate e cannucce. Saranno bandite anche le aste per palloncini e i bastoncini cotonati in plastica (in Italia già vietati dallo scorso gennaio). Gli Stati membri si sono inoltre impegnati a raggiungere entro il 2029 il 90% della raccolta di bottiglie di plastica, che dovranno avere un contenuto riciclato di almeno il 25% entro il 2025 e di almeno il 30% entro il 2030. Il Canada si è ispirato a questo modello e il premier Justin Trudeau ha recentemente dichiarato che l'esempio europeo sarà seguito entro il 2021.

Il Comune di Milano, con l'inizio del nuovo anno scolastico, ha distribuito a bambini e ragazzi delle scuole primarie e secondarie di primo grado una borraccia di alluminio per l'acqua, per coinvolgerli nella difesa dell'ambiente a cominciare dalla riduzione dell'uso delle bottiglie di plastica. Analoga iniziativa, con consegna di borracce in acciaio al personale e agli studenti, in diversi atenei da nord

a sud della penisola, nei quali sono stati anche impiantate diverse "cassette dell'acqua" che la erogano gratuitamente.

Durante l'ultima edizione di SANA, coerentemente coi temi del Salone legati al naturale, alla sostenibilità e al rispetto dell'ambiente, è stata bandita la plastica nei bar e nelle aree di ristorazione.

Nel settore del packaging alimentare (e non solo, infatti tante aziende, anche del nostro settore, si impegnano per trovare un'alternativa) la plastica è un elemento fondamentale, a volte anche necessario per conservare molti alimenti. Il mondo della ricerca però si sta muovendo attivamente per realizzare soluzioni tecnologiche innovative e di origine naturale che garantiscano la conservazione e la qualità del cibo in modo più ecologico e sostenibile. Lo abbiamo visto a SANA Academy, nell'incontro con le ricercatrici dell'Università degli Studi di Salerno, che hanno descritto come estrarre sostanze attive dagli scarti della filiera agroalimentare, con cui è possibile realizzare film edibili per confezionare alimenti freschi; e si può in diversi articoli pubblicati su *Natural 1* relativi a queste tematiche.

William McCallum, responsabile di Oceans Greenpeace nel Regno Unito e portavoce della campagna contro l'uso della plastica, nel suo recente libro "Vivere senza plastica" delinea una guida per ridurre al minimo il consumo di plastica quotidiano, perché ognuno dovrebbe essere responsabile di questo cambiamento, al di là delle auspicabili scelte istituzionali. Cominciando, per esempio, a non comprare più bottiglie di plastica.

Marco Angarano