

EUROPA Pochi controlli

Recipienti di plastica e buste da insalata: i mille veleni nascosti



◻ **CICONTE E FROSINA A PAG. 15**

LA POLEMICA

Supermercati Il prezzo pare allettante, ma è un'illusione. Anche perché nessuno si fa carico dei danni all'ambiente

Plastica e acqua, ecco il costo nascosto dell'insalata in busta

» **FABIO CICONTE**

Il bollino sulla confezione trasparente indica il prezzo: 0,99 centesimi. All'interno, in una vaschetta, la rucola pronta al consumo. È una delle centinaia di confezioni nei banchi frigo del supermercato. Prodotti tagliati, lavati e già imballati. Dalle insalate miste mono-porzione ai bustoni formato famiglia. Prodotti diversi, con tre caratteristiche comuni: il prezzo apparentemente conveniente, la praticità e l'involucro di plastica. In un'epoca in cui il potere d'acquisto delle famiglie è calato di oltre il 6 per cento negli ultimi dieci anni, pagare una busta d'insalata meno di un euro sembra un'offerta irrinunciabile. Ma il prezzo reale per quell'insalata non è basso: almeno 10 euro al chilo, con un rin-

caro di 7-8 volte rispetto al prodotto sfuso.

EPPURE LE VENDITE di frutta e verdura confezionata – in gergo “quartagamma” – sono in crescita. Nei supermercati, i banchi frigo rosicchiano spazio al reparto del fresco proponendo prodotti pronti al consumo: dalle insalate agli ortaggi, fino al mandarino già sbucciato e venduto a spicchi in vaschetta. Ma dietro la comodità di una rucola o di una lattughina in busta si annidano conseguenze ambientali ed “esternalità negative” che non sono minimamente coperte dal prezzo del prodotto. Esternalità pagate dalla collettività e dall'ecosistema.

Basta andare nella Piana del Sele, in provincia di Salerno, tra Eboli e Battipaglia, per capirlo. Vista dai viadotti della Salerno-Reggio Calabria quest'area sembra un'unica laguna di plasti-

ca: 7000 ettari di serre, in cui vengono fatte crescere insalate e rucola a disposizione tutto l'anno. Una produzione fortemente sussidiata dai fondi europei, che finanziano al 70 per cento la costruzione delle serre, o 90 per cento se sono destinate alla produzione biologica.

Accanto alle serre ci sono gli stabilimenti per la lavorazione. Perché l'insalata va lavata, e il lavaggio richiede una grande quantità di acqua – tra i 5 e i 10 litri per chilo di prodotto prima del taglio, a cui vanno a sommarsi 3-5 litri dopo il taglio. A questo si aggiunge il costo energetico: dalla refrigerazione dell'acqua agli impianti di asciugatura, dalle celle per la catena del freddo fino ad arrivare ai potenti frigoriferi nei supermercati.

E poi c'è la plastica. Il consumatore spende almeno 10 euro al chilo per insalata e, soprattutto,

confezione di plastica. In alcuni casi, due: vaschetta con plastica a copertura. Involucri che finisco-

Sprechi occulti

Ogni chilo prodotto nelle serre richiede tra gli 8 e i 15 litri tra lavaggi prima e dopo il taglio

.....no irrimediabilmente nella spazzatura. Tra imballaggi, confezioni, bottiglie, i numeri sono impressionanti: in Italia, ogni anno vengono prodotti 35 chili di rifiuti di plastica a persona. A livello globale, racconta uno studio di Scientific Reports, si consumano 320 milioni di tonnellate di que-

sti polimeri, intasandogli eco-sistemi fino ad arrivare a creare veri e propri mostri come l'isola di plastica dell'Oceano Pacifico, tra le Hawaii e la California, formata dai rifiuti fatti convergere qui dalle correnti, con un'estensione pari a due volte la Francia. Non tutta questa plastica viene dai supermercati. Ma le catene della Grande distribuzione organizzata hanno una grande responsabilità nell'averne favorito un uso diventato ormai insostenibile. Tra gli scaffali la plastica è ovunque, dalle insalate in busta alle bottiglie, dalle confezioni per gli affettati a quelle della pasta.

POCHI GIORNI FA il Parlamento europeo ha approvato una Direttiva che mette al bando, dal 2021, una serie di articoli in plastica

monouso, come piatti posate, cannuccie e bastoncini cotonati. Una Direttiva importante ma più timida sulle bottiglie: solo dal 2025 dovranno essere fatte di materiale riciclato per il 25 per cento. Se pensiamo che ogni minuto vengono vendute un milione di bottiglie, che nei prossimi anni ne verranno commercializzate 320 miliardi e che Coca-Cola da sola produce 3 milioni di tonnellate di plastica all'anno, eliminare i cotton fioc dal mercato pare una cura omeopatica per un malato terminale. Almeno fino a quando non si invertirà la tendenza e ci riabiteremo all'idea che, per esempio, un mandarino è sufficiente sbucciarlo, senza il bisogno di comprarlo a spicchi avvolti da plastica.



Chi è
Fabio Ciconte
dirige
l'associazione ambientalista **Terra! Onlus**
È portavoce della campagna **FilieraSporca**, e ha appena pubblicato con il giornalista **Stefano Liberti** "Il grande carrello - chi decide cosa mangiamo" (**Laterza**)



Tentazione al banco Si risparmia tempo e fatica, ma c'è un prezzo Ansa

Il libro



• **Il grande carrello**
Fabio Ciconte
Pagine: 136
Prezzo: 15€
Editore: Laterza

