

Il vetro: riutilizzarlo è meglio che riciclarlo!

Il vetro è un materiale usato comunemente come imballaggio e si trova ormai ovunque sugli scaffali del supermercato. Un'indagine (2020 European Survey on Consumers' Perception of Glass) ha rilevato che 2 consumatori su 5 preferiscono il vetro rispetto ad altri materiali, perché lo considerano più riciclabile di qualsiasi altro imballaggio. Sebbene oggi sia tecnicamente possibile produrre una nuova bottiglia con vetro usato senza alcuna perdita di qualità, la produzione del vetro è particolarmente "energivora" poiché richiede temperature di quasi 1600 °C. Inoltre, per produrre nuovi imballaggi in vetro non si utilizza sempre e unicamente vetro usato, ma risorse primarie vergini quali sabbia, calce e carbonato di sodio. La domanda in continua crescita di questo materiale ha chiaramente un impatto sulle risorse primarie e pertanto è indispensabile favorire sistemi di produzione e di acquisto che permettano il riutilizzo dei materiali prima ancora del loro riciclaggio (considerando anche l'impatto associato al trasporto, visto che circa la metà del vetro svizzero viene esportato nelle vetrerie all'estero). Quindi, riciclare è bene, ma riutilizzare e ridurre i rifiuti è ancora meglio, secondo la logica Zero Rifiuti. Di seguito proponiamo alcuni consigli pratici su come ridurre e riutilizzare i tuoi imballaggi in vetro.

Rifiuta e Riduci

Evita di acquistare prodotti imballati in vetro quando esiste l'**alternativa sfusa**.

Prediligi i ristoranti che offrono un servizio di ri-imbottigliamento e gasatura dell'acqua in loco, così si evitano trasporti e imballaggi inutili. Se così non fosse, convincili ad adottare questa buona pratica, oppure **ordina una caraffa d'acqua!** Favorisci i commercianti che vendono bevande con sistema vuoto a rendere o alla spina.

Riduci il consumo eccessivo di bevande alcoliche o zuccherate. Oltre a giovare alla tua salute, anche il Pianeta ne trarrà vantaggio.

Riduci l'acquisto di prodotti pronti che potresti preparare facilmente e che sono a lunga conservazione (es. passata di pomodoro, marmellate). Dilettandoti in cucina per una giornata ogni tanto avrai scorte tutte l'anno!

Riutilizza e Ricrea

Acquista un prodotto in vetro se hai idea di **come riutilizzare il suo imballaggio**.

Chiedi al tuo commerciante di fiducia se accetta indietro i vasetti per essere riempiti nuovamente per prodotti quali miele, marmellate, yogurt. Segnalaci questi venditori virtuosi!

Sul web esistono infinite opzioni su **come riutilizzare vasetti e bottiglie** per: realizzare decorazioni d'interni, conservare gli alimenti (spezie, erbe o caramelle) e le tue preparazioni fatte in casa (giardiniera, sottaceti, sughi, scrub, creme, ecc.) o anche per essere utilizzati per bere o mangiare.

Molte scuole hanno spesso bisogno di vasetti per le attività creative. Informati presso la scuola comunale del tuo paese se ha bisogno di questo materiale.



istockphoto

Ricicla e Risciacqua

Ricicla correttamente. I vasetti del vetro vanno sempre risciacquati, soprattutto quelli degli imballaggi alimentari.

Errori comuni che vanno evitati: gettare nella raccolta del vetro bicchieri, ciotole, pirofile, specchi, che andrebbero invece gettati negli ingombranti o nel sacco della spazzatura in quanto la loro composizione chimica è diversa da quella del vetro per imballaggi.

Anche ceramica, porcellana e terracotta (piatti, tazze, vasi per piante e fiori, ecc.) andrebbero portati agli ingombranti.

Riutilizzi i contenitori in vetro in modo creativo? Facci sapere come scrivendo a bds@acsi.ch.