AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

COOP ABRUZZESE FA LEZIONE PLASTIC FREE AL MIGLIORE RISTORANTE AL MONDO

28 Agosto 2019



TERAMO – Giovani abruzzesi in costa Azzurra, nel prestigioso Mirazur, ristorante tre stelle Michelin di Menton, eletto miglior al mondo a giugno, grazie alla maestria dello chef italo-argentino, Mauro Colagreco.

Non è un selfie patinato di una spensierata e danarosa vacanza. Gli abruzzesi sono i soci della cooperativa Ekoe di Bellante in provincia di Teramo, e missione del viaggio di lavoro, è un corso di formazione per i 40 addetti del prestigioso ristorante, sull'utilizzo del materiale compostabile, sulla minimizzazione della produzione di rifiuti,e la sostituzione della plastica non biodegradabile con materiali certificati UNI EN 13.432.

Una bella soddisfazione per la giovane realtà che da cinque anni circa commercializzano stoviglie realizzate in Mater-bi, cpla, bio-plastiche di origine vegetale, in polpa di cellulosa, e in altre materie prime completamente compostabili, ovvero che in poche settimane si decompongono e diventano concime naturale. Una scelta partita da lontano quando la plastica monouso non era ancora avvertita come una catastrofe ambientale.

"Il rapporto è iniziato con una semplice richiesta di fornitura di bustine trasparenti per alimenti, vaschette compostabili per cibi caldi e freddi – spiega Zaira Di Paolo, presidente di Ekoe – Del resto lo chef Mauro Colagreco ha una grande sensibilità ambientale, dimostrata nella cura del menù che predilige prodotti bio di piccoli produttori locali, arrivando ad escludere dalle proposte culinarie specie ittiche protette. Una parte dei prodotti vegetali e delle uova, arriva direttamente dall'orto-giardino curato dal personale del Mirazur. Malgrado a Menton non facciano la raccolta differenziata. Da qui la decisione di puntare sui materiali bio-compostabili, e poi la richiesta di raggiungerlo per fare formazione plastic free ai suoi dipendenti, in un'ottica ancora più ampia in termini di riduzione di rifiuti a monte, che in un ristorante sono notevolissimi. E il prossimo passo è già tracciato: una certificazione plastic free".

Nell'orto giardino a picco sul mare, davanti al palazzo che è stata residenza dei reali del Belgio, si pratica infatti un sistema di coltivazione conosciuto come permacultura, in armonia con la sinergia delle piante, il ridotto uso di acqua, nessun fitofarmaco e con un angolo per il compostaggio con gli scarti organici che arrivano dal ristorante grazie ad una compostiera moderna, fornita da Ekoe, chiamata "hot bin". Il rifiuto organico viene lì trasformato in prezioso terriccio, che va a nutrire la terra e fertilizzare le piante.

Non è la prima soddisfazione, per Ekoe, fuori dai confini abruzzesi: grazie anche ad una sua consulenza l'arcipelago pugliese delle Isole Tremiti è diventato il primo comune al mondo plastic free, vietando dal maggio dell'anno scorso tutte le stoviglie di plastica a favore di monouso biodegradabile. Chi trasgredisce, che si tratti di negozianti o clienti, viene multato con sanzioni che vanno dai 50 ai 500 euro.

Un esempio seguito da numerosi altri comuni italiani, come ad esempio Teramo, che invece di aspettare le norme nazionali hanno anticipato la direttiva europea sull'uso della plastica usa e getta, approvata definitivamente a marzo e che entrerà in

vigore dal 2021, allorché dovranno sparire da banconi e locali posate, piatti, bicchieri, cannucce di plastica, bastoncini cotonati, bastoncini di plastica per palloncini, contenitori per alimenti e tazze in polistirolo espanso.

“Questo obiettivo era per noi era priorità già una quindicina d’anni fa – rivela Giuseppe Sarua Cinquegrana, assieme a Zaira Di Paolo, fondatore della cooperativa -, quando Ekoe era ancora un’associazione ambientale. Il nostro auspicio è che anche l’Abruzzo, che ha una straordinaria valenza ambientale e paesaggistica svolga il ruolo di pioniere. La produzione di piatti, bicchieri, posate e tante altre tipologie di stoviglie compostabili, consente un risparmio di C02 emesso nell’atmosfera del 78% rispetto alla corrispettiva produzione che utilizza come materia prima la plastica. Le biostoviglie possono essere poi raccolte nei rifiuti dell’umido, migliorando così le percentuali di raccolta differenziata e diminuendo i cumuli di sacchi di immondizia che andranno nella raccolta indifferenziata, favorendo la diminuzione dei costi dello smaltimento a carico dei Comuni e dei cittadini contribuenti. E’ un progresso che non fa bene solo all’ambiente, ma anche all’economia e alle tasche dei cittadini”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli