

## Piatti: LCA favorevole alla plastica

Pro.mo ha presentato i risultati di una ricerca LCA sull'impatto ambientale delle stoviglie usa e getta. Plastiche meglio delle bioplastiche.

18 marzo 2013 07:06

Pro.mo, il Gruppo Produttori Stoviglie Monouso in Plastica di Unionplast, ha presentato i risultati di un'analisi sul ciclo di vita di piatti e bicchieri, mettendo a confronto plastiche tradizionali (un mix di polipropilene e polistirene), polpa di cellulosa e bioplastica (PLA), vetro e porcellana.



L'analisi LCA (Life Cycle Assessment) condotta dal Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Trento, evidenzia come, in uno scenario che escluda il conferimento in discarica (situazione più favorevole, coerente con le raccomandazioni UE), le stoviglie monouso in plastica si piazzano al secondo posto per il minor impatto ambientale e capacità di riciclo, non distanti dalle stoviglie tradizionali in vetro e porcellana e prima di quelle monouso compostabili in cellulosa e acido polilattico.

Lo scenario Zero Landfill (discarica zero) prevede, per le stoviglie in plastica, il 50% di termovalorizzazione e il 50% di riciclo meccanico; per quelle compostabili in PLA e polpa di cellulosa il 50% di termovalorizzazione e il 50% di compostaggio; e, infine, il 100% di discarica per le stoviglie tradizionali, dopo essere state riutilizzate un migliaio di volte.



“Il nostro obiettivo è favorire una maggiore conoscenza e consapevolezza dell'impatto ambientale delle stoviglie monouso in plastica - commenta Marco Omboni, Presidente di Pro.mo - per sensibilizzare e incentivare la propensione al riciclo, innescando quel circolo virtuoso che fa bene all'ambiente e all'economia allo stesso tempo”.

Va detto, per onestà intellettuale, che l'opzione Zero Landfill non è quella prevalente nel nostro paese, anche se dal 1 maggio dell'anno scorso la raccolta differenziata degli imballaggi in plastica è stata estesa anche a piatti e bicchieri monouso. La tendenza va comunque verso l'eliminazione della discarica per tutti i rifiuti plastici e, in questo senso, i risultati della ricerca confermano che si tratta della strada giusta.

“Da quasi un anno le stoviglie monouso in plastica possono finalmente essere conferite nella normale raccolta differenziata degli imballaggi in plastica - conferma Gianluca Bertazzoli di Corepla -. In questo modo, piatti e bicchieri non finiscono in discarica ma vengono sicuramente recuperati, sia con il riciclo meccanico delle plastiche miste che con il loro recupero energetico in sostituzione di combustibili fossili non rinnovabili”.

Lo scenario opposto, che prevede il conferimento in discarica di tutte le

stoviglie al termine della loro vita utile, vede sempre al primo posto i piatti in porcellana, seguiti da quelli monouso compostabili in polpa di cellulosa e, staccati, quelli in plastica e bioplastica.



I ricercatori hanno anche condotto uno studio LCA su bicchieri in plastica tradizionale (PP, PS da 250 ml, 6 grammi), PLA (250 ml, 6 gr), cartoncino laminato con polietilene (250 ml, 6 gr) e in vetro (200 ml, 190 gr). In questo caso, nello scenario Zero Landfill, l'impatto ambientale associato ai bicchieri in materiale tradizionale (PP, PS) è inferiore a quello dei materiali biodegradabili (PLA) e simile a quello dei bicchieri in cartoncino laminato. L'opzione ambientalmente più vantaggiosa resta comunque il bicchiere tradizionale in vetro.

Se invece va tutto in discarica, plastiche e bioplastiche presentano lo stesso impatto ambientale, superiore a quello dei bicchieri in cartoncino laminato e vetro.

Analisi completa disponibile sul [sito di Pro.mo](#)

© Polimerica - Riproduzione riservata