

Piatti bio sensibili al calore?

Pro.mo solleva la questione della resistenza termica delle stoviglie monouso compostabili.

11 febbraio 2015 06:58

Le bioplastiche e, più in generale, i polimeri biobased non sempre vantano una elevata resistenza termica e ciò può esporre alcuni di questi materiali a problemi quando vengono utilizzati per produrre stoviglie destinate alle mense, dove possono entrare in contatto con cibi caldi.



A sollevare la questione, prendendo spunto da una recente notizia pubblicata su un quotidiano milanese è Pro.mo l'associazione dei produttori di stoviglie monouso in plastica convenzionale.

“Il tentativo di sostituire i piatti in plastica con stoviglie compostabili per la refezione scolastica non sembra privo di conseguenze - si legge in un comunicato diffuso dall'associazione -. Pochi giorni fa il quotidiano "Il Giorno" ha pubblicato una notizia che riprende i commenti negativi di alcuni genitori di alunni delle scuole milanesi che ha suscitato non poche polemiche: in alcune mense i piatti bio si sono sciolti al contatto con le pietanze calde, lasciando in alcuni casi su di esse il proprio strato superficiale. Questo incidente ripropone il tema relativo alla scelta delle stoviglie per la ristorazione scolastica: sono meglio i piatti biodegradabili o in plastica?”.

IL CASO SEGNALAZIONI IN 4 ELEMENTARI. LA REPLICA: NESSUN PROBLEMA

«La beffa: i piatti bio si sciogliono»

MILANO - È ARRIVATA la volta delle mense scolastiche, ma i nuovi bioplastici si sciogliono alla prima mense? È quanto denunciano le famiglie di alcune quattre scuole elementari di Milano nel mailing list e sul sito Pro.mo-Milano.com. La notizia è stata diffusa di foto di accompagnamento: «Sono stati riscontrati gravi problemi con i nuovi piatti biodegradabili - segnalano una mamma della scuola elementare Barozzi di via Barozzi - il calore delle pietanze ha "sciolto" il centro dei piatti». È una «Problema simile con la mense a inizio settembre», rivela Cristina Mastrolini, altra mamma di via Barozzi. Dalla prima di via Pescarmonio, il commissario mensa Alberta Di Silvio riceve segnalazioni dalle mense che oggi con la polenta si sono sciolti tutti i piatti nuovi. Il debutto delle mense scolastiche è cominciato in contorni nelle elementari a inizio settembre. I piatti sono in polpa di cellulosa, derivata dalla canna da zucchero, materiale naturale e trasparente, ed è decomponibile in pochi giorni. Non tutti i bioplastici sono compostabili. Nei piani di Milano e in provincia, che hanno oltre la metà al giorno, l'obiettivo è di ridurre l'utilizzo di almeno 200 tonnellate l'anno. In scodolle e bicchieri. La società di ricerca replica che straccioni e primi piatti dell'antichità sono stati utilizzati oltre 200.000 anni fa e la degradazione è avvenuta in 40. Il materiale che oggi, componiamo, è derivato dalla plastica e richiede un tempo adeguato di cottura. I nuovi piatti bio e compostabili con polpa di cellulosa e zucchero possono diventare più malleabili al tatto, e non a poter bloccare una lingua commestibile alle soglie di appoggio. Nessuno, specificamente, dipende dal materiale del tutto normale che impone semplicemente alcune accortezze nell'uso: non fa



“Non esistono stoviglie buone e stoviglie cattive - osserva Marco Omboni, Presidente di Pro.mo -. Per salvaguardare l'ambiente è importante usare il prodotto giusto nell'occasione giusta. Quando le stoviglie in plastica sono destinate a una valorizzazione post consumo (termovalorizzazione o meglio ancora riciclo), risultano essere all'altezza anche in termini di ecocompatibilità. Le stoviglie in plastica rientrano pienamente nel sistema di gestione dei rifiuti

Conai-CoRePla, che in accordo con le indicazioni comunitarie è impegnato a destinare questi prodotti, una volta usati, a forme di valorizzazione che, mi sento di affermare, sono più utili della produzione di compost.”

Ovviamente non tutte le bioplastiche sono uguali, come non lo sono le plastiche convenzionali: quelle introdotte di recente nelle scuole milanesi - oggetto delle critiche di alcune famiglie - sono realizzate in polpa di cellulosa, derivata da canna da zucchero, di cui non conosciamo le caratteristiche tecniche e, in particolare, la resistenza termica. Sono però in commercio piatti in acido polilattico (PLA) termoresistente in grado di resistere fino a temperature superiori a 100°C e anche alcune amidacee possono garantire una resistenza termica adeguata.

Una distinzione che viene ricordata anche da Pro.mo, che punta il dito verso i prodotti più

economici: "Molte delle stoviglie compostabili presenti sul mercato italiano provengono dall'Estremo Oriente, Cina in particolare - conclude l'associazione -. Pro.mo è impegnato per garantire qualità e igienicità dei prodotti realizzati dalle imprese italiane aderenti all'associazione. I nostri produttori continuano a investire, pensando alle esigenze dei clienti e dei consumatori, per garantire standard di qualità e sicurezza dei prodotti anche oltre quanto stabilito dalle norme italiane che, è noto, sono molto vincolanti".

Va anche detto, a onor di cronaca, che le segnalazioni di piatti "fusi" dal calore riguarderebbero - secondo l'articolo - quattro casi su 240mila stoviglie utilizzate nelle scuole.

Milano Ristorazione, che ha in gestione il servizio nelle scuole primarie milanesi, aveva diffuso nei giorni scorsi una [sorta di manuale d'uso](#) dei nuovi piatti compostabili, dove si ricorda che: "a contatto con pietanze molto calde, perlopiù liquide possono diventare più malleabili al tatto, oltre a poter rilasciare una leggera condensa sulla superficie d'appoggio".

© Polimerica - Riproduzione riservata