

Quali stoviglie negli eventi?

Uno studio commissionato dal Canton Ticino analizza l'impatto ambientale di diverse alternative per il catering di fiere o sagre.

14 ottobre 2020 08:48

Il cantone svizzero del Ticino ha pubblicato una analisi sugli impatti ambientali delle stoviglie utilizzate nel corso di eventi come fiere o sagre, ovviamente 'tagliato' sul sistema di gestione rifiuti presente nella regione. La ricerca ha messo a confronto le principali opzioni disponibili, quali stoviglie monouso in plastica e in bioplastica, stoviglie riutilizzabili in plastica (polipropilene e melammina) e in altri materiali (ceramica, vetro e metallo).



Il documento (scaricabile [QUI](#)) si inquadra negli obiettivi sanciti dalla Confederazione nel piano di attuazione dell'Agenda 2030, nell'ottica di uno sviluppo più sostenibile e rispettoso delle risorse, ma va visto anche alla luce della decisione presa dalle autorità ticinesi il 22 giugno scorso che vieta l'utilizzo di stoviglie di plastica monouso (non biodegradabili o riciclabili) a partire dal 1° gennaio 2023.