Zero Waste: cosa possiamo fare per dare nuova vita ai rifiuti?

scritto da Agnese Ceschi | 18 Febbraio 2022



Uno dei temi più interessanti e alla ribalta in questo momento è senza dubbio il “zero waste”. Cosa significa “zero waste”? Zero waste o Rifiuti Zero è una strategia di gestione dei rifiuti – tra i suoi maggior teorizzatori vi è il prof. Paul Connett, professore emerito della St. Lawrence University – che si propone di **riprogettare la vita ciclica dei rifiuti considerati non come scarti ma risorse da riutilizzare come materie prime *seconde***, tendendo ad annullare o diminuire sensibilmente la quantità di rifiuti da smaltire. Il processo si basa sul modello di riutilizzo delle risorse presente in natura.

Questa tematica è sicuramente molto attuale anche per il mondo

delle imprese, sia per quello che concerne la gestione dei rifiuti della produzione, ma anche per quanto riguarda la promozione ed il marketing. Ciò che le aziende fanno, il modo in cui lo fanno e l'etica sottostante interessa oggi più che mai ai consumatori, che danno importanza ai risvolti e alle sfaccettature delle strategie di sostenibilità.

Oggi, il sistema economico e sociale mostrano sempre più sensibilità verso temi in linea con la **sostenibilità** e l'**economia circolare**. In questa prospettiva, risulta di particolare interesse riflettere su **modelli virtuosi** per avviare la transizione verso logiche di business green e sostenibili. Se ne è parlato in un interessante webinar promosso recentemente da **Vinitaly** e **FIPE**, con la collaborazione di **Slow Food Italia**, **Too Good To Go**, **Refoodgees**, **Bartenders Group Italia**, **Bottega S.p.A.**

Il webinar ha presentato **modelli imprenditoriali virtuosi** fondati sul concetto di sostenibilità, e a seguire una **parte pratica**, dove è stata portata una **dimostrazione** di come si possano elaborare un drink ed una pietanza partendo da prodotti di scarto.

Antonio Ciappi, chef e gastronomo di Slow Food Italia, ha portato l'esperienza dell'Azienda Qualità e Servizi, società che si occupa di ristorazione scolastica applicando i principi del modello di economia circolare. "Il nostro concetto ispiratore è buono, pulito (materie prime locali, filiera corta, equosolidale, di stagione…) e giusto e questo lo facciamo grazie a tecnologie avanzate che ci consentono di prevenire lo spreco e di mantenere alto il gradimento dei bambini per il cibo".

Secondo Ciappi **alla base del concetto di Zero Waste c'è la comprensione di cosa e quanto sprechiamo**. "Abbiamo installato un software per inventariare e misurare i due parametri relativi allo spreco: il cibo cucinato e non servito, e quello servito e non mangiato. Rileviamo così dati sul gradimento e

di conseguenza modifichiamo le ricette. Inoltre recuperiamo gli scarti del servito in compost di qualità e doniamo al Banco Alimentare, alla Caritas o altri enti caritatevoli il non servito".

Parlare di Zero Waste oggi significa anche **responsabilizzare le aziende e le persona nel combattere lo spreco alimentare**. **Refoodgees** – il cui nome è un gioco di parole tra cibo, recupero e rifugiati – è un'associazione che porta avanti un progetto come "Roma salva cibo" di recupero di cibo rimasto invenduto – da 700 a 1300 kg al giorno di media – al mercato Esquilino di Roma e la sua distribuzione a chi ne ha bisogno.

"La lotta allo spreco alimentare per noi è una **pratica di civiltà**. Il nostro è un progetto trasversale, non solo per persone in difficoltà economica, ma anche per tutti affinché passi il concetto della lotta allo spreco alimentare, e facendo ciò veicoliamo anche messaggi di inclusività. Il nostro motto è: recuperiamo cibo, coltiviamo umanità" ha spiegato Viola De Andrade Piroli, capofila del progetto.

C'è stato spazio infine anche per l'esperienza di Pierfrancesco Bertoni di Bottega S.p.A, che ha raccontato come un'azienda di vino possa oggi farsi promotrice di un messaggio importante come lo Zero Waste e far diventare la sostenibilità e l'economia circolare un valore caratterizzante della filiera vitivinicola. Imparare dalle buone pratiche anche provenienti dal settore alimentare, che si è mosso tra i primi sul filone della lotta allo spreco, è sicuramente una mossa vincente, oltre che etica. **Pierfrancesco Bertone, Responsabile Qualità Bottega Spa,** azienda vinicola nata nel 1635 nel Veneto come distilleria, ha raccontato come l'azienda abbia fatto della sostenibilità il punto forte del suo posizionamento. Basti pensare alla totale assenza di uso di combustibili fossili. L'azienda basa la sua sostenibilità sui 17 obiettivi dell'ONU. Tra le pratiche più virtuose: l'energia elettrica è di provenienza certificata da fonti rinnovabili, ogni anno vengono risparmiate 900 tonnellate di CO2 in un modello di

climatizzazione geotermica. Vengono praticate tecniche di agricoltura biologica, con un risparmio annuale di 1.000 kg di prodotti chimici sintetici. Un’azienda performante, sicura ed etica, che pratica anche iniziative di charity nel contesto locale.

Chi meglio del mondo del vino, che vive in costante simbiosi con la natura, può prendersi a cuore questo importante messaggio di sostenibilità e civiltà?