

11 febbraio 2015 06:58

“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?”.

«La beffa: i piatti bio si sciolgono»

E ARRIVATA la svolta nella ricerca sulla malattia di Alzheimer, la più temuta tra le patologie che colpiscono gli anziani. I ricercatori dell'Università di Michigan, guidati dal neurologo John Ringman, hanno scoperto che la malattia legata al nome di Peter Dinklage, che ha interpretato il personaggio di Einstein nel film "The Theory of relativity", non è solo una malattia di accompagnamento, come si pensava, ma può essere prevenuta. Gli studi hanno infatti dimostrato che i livelli elevati di colesterolo e di trigliceridi aumentano il rischio di sviluppare la malattia di Alzheimer. Ringman ha spiegato che i livelli elevati di colesterolo e di trigliceridi sono associati a un aumento dell'infiammazione, che a sua volta è un fattore di rischio per la malattia di Alzheimer. Ringman ha anche sottolineato che i livelli elevati di colesterolo e di trigliceridi sono associati a un aumento dell'infiammazione, che a sua volta è un fattore di rischio per la malattia di Alzheimer. Ringman ha anche sottolineato che i livelli elevati di colesterolo e di trigliceridi sono associati a un aumento dell'infiammazione, che a sua volta è un fattore di rischio per la malattia di Alzheimer.

re pressioni con le mani, non forzare con le posate, evitare di manipolare il contenitore nel quale permangono residui di pietanza calda».

Luca Salvi



**Ultimo
avanzato
fotografato
perché
la polizia
abbia
la prova
che
non
c'è
più
vita**

“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