

## Solo piatti e bicchieri in bioplastica nelle scuole milanesi

Milano Ristorazione sostituisce i piatti in polpa di cellulosa con quelli in Mater-bi, mentre coppette e bicchieri saranno in PLA.

31 agosto 2016 07:47

Il Comune di Milano si sta avvicinando all'obiettivo di sostituire piatti e bicchieri in plastica con analoghi in bioplastiche biodegradabili e compostabili in tutte le scuole milanesi servite da Milano Ristorazione, la società partecipata che gestisce il servizio. Con la riapertura delle scuole a settembre, infatti, Milano Ristorazione si avvarrà esclusivamente di stoviglie compostabili - smaltibili con i rifiuti organici - per l'erogazione dei pasti agli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondarie.



NUOVO APPALTO. Nello specifico, con il nuovo appalto per il servizio di somministrazione dei pasti, i piatti per servire le pietanze saranno in Mater-bi, la bioplastica prodotta in Italia da Novamont, mentre i bicchieri saranno realizzati in acido polilattico (PLA), in tutte e due i casi materiali biodegradabili e compostabili secondo lo standard EN 13432. Il fornitore delle stoviglie, per entrambe le tipologie, è ILIP, divisione termoformatura del gruppo ILPA, importante produttore bolognese di imballaggi e foodware.

ZERO PLASTICA. "Sono bastati meno di due anni e il risultato, sulle tavole dei bambini, è stato conseguito - ha commentato Gabriella Iacono, Amministratore Unico di Milano Ristorazione - con il prossimo autunno si completerà l'azzeramento di stoviglie in plastica ancora presenti nei refettori di Milano".

Il consumo di materiali plastici nelle mense scolastiche milanesi è stimato in oltre 200 tonnellate annue, pari a 12,3 milioni di bicchieri, 8,5 milioni di piatti e 5 milioni di coppette. A questo volume si aggiungono le 520 tonnellate annue di polipropilene sostituite con acciaio per il trasporto dei pasti alle mense scolastiche.

SOLO BIOPLASTICHE. L'introduzione di piatti biodegradabili e compostabili nelle mense scolastiche milanesi è iniziata nel gennaio 2015, con la sostituzione graduale di tutti i piatti delle scuole Primarie e Secondarie. Mancavano all'appello le Scuole dell'Infanzia, nonché bicchieri e coppette per tutta l'utenza.

Fino ad ieri, i piatti usa-e-getta biodegradabili venivano prodotti con polpa di cellulosa, un materiale che - in alcuni casi, pur limitati - ha mostrato qualche problema legato alla resistenza termica ([leggi articolo](#)) in presenza di cibi molto caldi, come per esempio la polenta.

Un problema che non dovrebbe ripresentarsi con le bioplastiche Novamont, che - come afferma Alessandro Ferlito, responsabile commerciale dell'azienda novarese - "garantiscono prestazioni

tecnicamente paragonabili ai materiali tradizionali, ma possono essere avviate al compostaggio assieme ai residui alimentari.

© Polimerica - Riproduzione riservata