

Rifiuti, “sono 33mila le tonnellate di scarti alimentari prodotte durante le festività”



A rendere noti i numeri dei rifiuti alimentari è Althesys, la società di consulenza ambientale che ha pubblicato il rapporto sui rifiuti e sul riciclo. Marangoni: “La raccolta differenziata è una delle grandi sfide del futuro in termini ambientali e economici”

I grandi pranzi e le cene di famiglia hanno un valore aggiunto quantificabile. Il giorno di Natale infatti le tavole imbandite degli italiani hanno prodotto circa **33mila tonnellate di rifiuti**. Riciclare nel modo corretto questi scarti agroalimentari ha un valore: ben 3 milioni di euro, circa 10 volte la spesa annua del Comune di Roma per l'acquisto di medicinali e materiale sanitario destinato agli anziani (fonte www.soldipubblici.gov.it). Il bilancio arriva da Was, il think tank sui rifiuti e sul riciclo di Althesys che ha presentato il report di settore.

La raccolta differenziata, spiega l'Amministratore delegato di Althesys **Alessandro Marangoni**, “rappresenta una delle grandi sfide del futuro, non solo in termini ambientali ma anche sotto il profilo economico”. Basti pensare che tutto il comparto italiano della gestione dei rifiuti e del riciclo fattura **oltre 20 miliardi di euro**, quanto le energie rinnovabili, più di molti settori manifatturieri tradizionali,

come ad esempio il tessile o il vinicolo.

Riciclare nel modo corretto i rifiuti della tavola fa guadagnare tutti noi, parallelamente sprecare cibo ha un costo: in Italia il 3% del consumo di energia è legato agli scarti alimentari, con la stessa energia si potrebbe scaldare e dar luce a oltre un milione e mezzo di italiani.

[lin k all'articolo](#)