

# Segnalazioni

2023.12.01

Notiziario CDP

Ambiente

4904

**D. Cipolloni, T. Paoli, P. Vecchia, Mal di plastica. Verità e bugie sul materiale che ha sommerso il mondo ed è entrato nel nostro sangue. Dedalo 2023, pp. 176** € 18,00

Le microplastiche sono introdotte anche con il cibo, perché usate nella produzione agricola.

Si cospargono i campi con piccole pastiglie plastificate a lento rilascio; col tempo i prodotti chimici entrano nel suolo, ma la plastica resta lì; i vasi linfatici delle piante portano nutrienti ai semi e insieme anche microplastiche assorbite dal terreno.

Finora per l'alimentazione l'attenzione era concentrata sui prodotti ittici, molluschi in particolare, ma ora si può affermare che le particelle trasmigrano anche nei muscoli dei pesci; si trovano inoltre in latte, miele, riso, zucchero, birra. E l'esposizione attraverso il cibo è ancora inferiore al consumo di acqua minerale in bottiglia. Siamo arrivati ad avere ogni anno 400 milioni di tonnellate di plastica prodotta, un terzo usato una volta sola e 19-23 milioni di tonnellate (peso totale di 2200 torri Eiffel) riversate in mari, fiumi, laghi. [...] È da sempre che si sa che la plastica è eterna, ineliminabile, ma l'*homo sapiens* ha solo pensato di buttarla nel mare, nei laghi e fiumi; e quando è suonato l'allarme gli eredi dei colonialisti hanno pensato di vendere l'usato ai paesi poveri, guadagnandoci sopra per giunta. [...] La parte più avvincente del libro è quella dedicata agli inganni sulla questione del riciclo, la grande menzogna. Le società petrolifere hanno ingannato, prima colpevolizzando i consumatori, poi promettendo che se l'usato fosse stato raccolto in appositi contenitori avrebbero risolto il problema col riciclo. [...] Ci sarebbe anche la bioplastica, termine un po' ambiguo perché vi rientrano o quella derivata da fonti vegetali, o quella biodegradabile o con entrambe le caratteristiche. Le bioplastiche degradabili si ottengono da fonti rinnovabili, mais, tapioca, patate, canna da zucchero, oli vegetali, alghe eccetera. Il mercato delle bio è in espansione, ma i numeri sono piccoli: 0,5 per cento

rispetto ai 400 milioni di tonnellate di plastica prodotte ogni anno, destinata a crescere al 2-3 per cento entro il 2027, ma non di più perché la plastica ha ancora vantaggi, soprattutto nel costo. Le bioplastiche biodegradabili hanno tempi biblici; non ci mettono secoli solo se hanno anche la dizione "compostabile", che vuol dire che si trasformano in *compost*, concime, e allora non devono assolutamente essere messi nella plastica, ma nell'umido. Almeno è a suo favore che la produzione di bioplastica emette meno gas serra. Infatti la produzione e tutto il ciclo di vita della plastica si accompagna a una emissione di gas a effetto serra (il 5 per cento del totale viene dall'industria della plastica). E quest'anno "l'aumento delle emissioni globali di anidride carbonica è il secondo più grande aumento della storia". [...] La storia della plastica è l'esempio più lampante di come l'umanità non sia stata e non sia in grado di gestire il pianeta, lasciando la proprietà dei mezzi di produzione nelle mani di un 1 per cento che inquina (dati di novembre 2023) quanto 5 miliardi di persone.

Questo non è solo un libro, è un manuale di istruzioni, purtroppo non di sopravvivenza; se non volete che nel 2050 ci sia negli oceani più plastica che pesci e biomassa marina, riducete e fate ridurre l'uso della plastica, evitandola e rifiutandola quando, come s'impara qui, ci sono alternative. L'argomento forse più dettagliato è quello degli imballaggi inutili, come le monoporzioni di frutta e verdura, o succhi da bere, bicchierini. Un giro in un supermercato, in quel di Napoli, accompagnate da un ingegnere di una società di riciclo, è istruttivo. Su ogni confezione si sa che è obbligatoria l'indicazione per il riciclo: il triangolo con frecce sui lati e un numero da 1 a 7 all'interno. Ogni numero indica un polimero, salvo il 7 dedicato a confezioni composite, al momento non riciclabili; 7 anche sulle reti per patate, di materiale troppo composito; 7 anche sulla confezione di carote cotte, su vasette di affettati con poche fette, o una singola mozzarella, su un pacco di pasta, uno di noci, eccetera. Il 6 indica il polistirolo ma, spiega l'ingegnere accompagnatore, questo è espanso, e per tale polistirolo si sta ancora costruendo il ciclo. Hanno il 6 con la stessa limitazione anche alcuni vasetti di yogurt, il bicchierino di Estathé. Finalmente tra i surgelati si trova il numero 5, il polipropilene: "sarebbe riciclabile, ma lo strato interno, argentato, no". La mia seconda reazione verso la fine è stata la tentazione di chiedere a L'Indice di pubblicarlo a puntate: leggetelo, leggetelo, leggetelo, non è un libro usa e getta. (dalla recensione di Gabriele Lolli su «L'indice»)