

# Stop alla plastica, feste e sagre rischiano di gettare la spugna

**Il Caso della settimana.** Pro loco e piccole associazioni faticerebbero a passare alle stoviglie in ceramica e vetro: «Costi esorbitanti e servirebbero aiuti e economici per le spese di lavastoviglie. Non riusciremmo a sopravvivere»

FABIO PETERLONGO

**TRENTO.** I responsabili del Biodigestore di Cadino hanno lanciato un appello agli organizzatori di feste e sagre: «Non usate i piatti biodegradabili, siamo costretti a gettarli nell'indifferenziato. Utilizzate stoviglie di ceramica, vetro e metallo». Una richiesta impegnativa per le feste più piccole che si troverebbero di fronte a costi significativi. C'è poi un problema di sicurezza; in seguito alla tragedia di Piazza San Carlo a Torino del 2017, l'uso di bicchieri in vetro è stato fortemente limitato. Gli organizzatori trentini dicono di aver già optato per ceramica e vetro e di ricorrere in maniera solo accessoria alla plastica. Tendenza già consolidata nelle feste maggiori come quella della Polenta di Storo o dell'Asparago di Zambana. Ma diversi organizzatori di feste di dimensioni minori, come Ravina e Mattarello, confermano l'allarme: «I costi sono esorbitanti, non assicuriamo la sopravvivenza delle nostre feste».

«Abbiamo necessità di una struttura fissa per cucine e lavatoi. Nei paesi sono già attrezzati, mentre in città siamo in ritardo». Questa è la richiesta di Gabriele Iori, presidente Circolo Le Contrade che organizza "Romagnano in festa" che conta mille ospiti su quattro giorni in una struttura chiusa di 250 metri quadrati con il supporto di 20 volontari. «Da vent'anni usiamo ceramica e vetro perché serviamo vini di qualità ed abbiamo bravi cuccinieri le cui preparazioni vanno valorizzate - ha spiegato Iori - Il problema sta nei lavaggi. Fino a qualche anno fa il Comune dava un contributo di 300 euro per le lavastoviglie, ora paghiamo noi». Sulla sicurezza del vetro, Piffer ha rassicurato: «Applichiamo scrupolosamente le regole. Se il questore dovesse chiedere di non usare il vetro passeremmo alla plastica, ma finora non è mai avvenuto».

Situazione più complessa a Mattarello, anche a fronte del grande numero di "coperti". Il presidente Copag Alessandro Nicolli che organizza la festa dei Santi Anzoi, ha lanciato l'allarme: «Siamo schiacciati dalla troppa burocrazia e dai



• Una recente edizione della Festa dei Santi Anzoi. L'organizzatore Alessandro Nicolli, presidente Copag: «Costi ormai insostenibili»

costi insostenibili. Non posso garantire la sopravvivenza della festa di qui a tre anni».

Con 6mila pasti e 12mila bevande, rappresenta una delle feste più grandi nella Val d'Adige. «Usiamo i bicchieri di plastica solo per le bevande piccole, per quelle grandi usiamo materiale non usa e getta. Non riusciamo a sostituire le vaschette in plastica per le patatine fritte, sono le uni-

che che resistono alle temperature - ha spiegato Nicolli - La festa si svolge in un grande parco e dobbiamo limitare il vetro o andiamo incontro a sanzioni». Nicolli esprime la sua volontà di procedere verso un maggiore uso di ceramica e vetro, ma sottolinea i costi: «Per il lavaggio servirebbero almeno altre 15 persone oltre alle 90 che già collaborano come volontari. Per non parlare delle attrezzature».

Anche Ravina ha avuto i suoi problemi, con la storica "Sgnocolada" che ha dovuto chiudere i battenti proprio per i costi troppo alti. Lo ha spiegato il presidente Pro Loco Corrado Piffer: «Abbiamo usato i piatti biodegradabili, ma costano il 30 per cento in più dei piatti di plastica. E per giunta finiscono nel secco». A Ravina viene organizzata l'annuale festa "Vivi Ravina", dove in quattro giorni vengono servite 2mila persone: «Usiamo già le ceramiche, ma il problema resta. Un tempo le feste servivano a mettere da parte un gruzzoletto, ormai riusciamo solo ad andare in pari tra entrate e uscite».

HA DETTO



«Per usare bicchieri e piatti di vetro e ceramica servirebbero 15 persone in più»  
Alessandro Nicolli (Santi Anzoi)

CRIPRODUZIONE RISERVATA

LO SFOGO DI ENRICO FAES

## Il presidente delle Pro Loco: «I piatti bio nel secco? Una presa in giro»

«Sono ecologista convinto, il fatto che i piatti biodegradabili finiscano nel secco mi indigna, è una presa in giro per chi come noi ha a cuore la sostenibilità. Costano l'ira di Dio, fino al 30-40 per cento in più della plastica, e ancora non aiutano l'ambiente. Serve più serietà». Questo è il commento impietoso di Enrico Faes, presidente della Federazione trentina Pro Loco, che sottolinea gli sforzi delle varie associazioni per favorire la transizione verso una maggiore responsabilità ambientale di feste e sagre: «Sono stati fatti sforzi importanti per promuovere l'uso di ceramica e vetro, ma viste le normative spesso non c'è alternativa alla plastica». Faes indica l'uso di ceramica e vetro come la soluzione

ottimale: «Ma questo vale soprattutto per le piccole realtà, per piccoli volumi, anche perché valorizza la qualità gastronomica». Sulla necessità di spazi fissi destinati alle Pro Loco dove installare cucine e lavatoi, esigenza sottolineata da numerose parti, Faes conferma l'urgenza del tema: «Soprattutto nelle città le Pro Loco sono nate da poco, mentre nei paesi hanno avuto decenni per instaurare rapporti positivi con le amministrazioni, il che facilita la messa a disposizione di spazi». Faes sembra suggerire che il superamento della plastica sia ormai un processo ineludibile: «È cresciuta la sensibilità e questa è la direzione. Ma c'è ancora molta strada da fare». F.P.

Oggi sciopero  
Possibili disagi  
per visite  
ambulatoriali  
e prelievi



• Prelievi del sangue

**TRENTO.** Il sindacato professionale Sanità Human Caring ha proclamato per oggi uno sciopero nazionale di 24 ore per il settore sanità pubblica, privata, terzo settore, residenze sanitarie assistenziali, residenze assistenziali e aziende per i servizi alla persona. Lo sciopero riguarderà solo il personale dell'area non dirigenziale e specificamente operatori socio sanitari, infermieri generici, puericultrici, ausiliari socio assistenziali, operatori socio assistenziali, ausiliari, operatori tecnici addetti all'assistenza. L'Azienda sanitaria si è attivata per garantire i servizi essenziali e garantire agli utenti la continuità assistenziale, determinando i contingenti minimi di personale. L'assistenza d'urgenza sarà garantita, ma potrebbero esserci disagi per le attività programmate: possibili disservizi per le visite ambulatoriali programmate e i prelievi del sangue.

FLASH

Farmaco  
per la sindrome  
metabolica

• La sindrome metabolica, patologia che colpisce oltre il 35% degli ultracinquantenni nei Paesi occidentali potrebbe essere trattata con l'ibrutinib, farmaco già in commercio per la cura di altre malattie. La scoperta è contenuta in uno studio del centro Cosbi e del Dipartimento Cibio dell'Università di Trento. «Con la somministrazione di questo farmaco in laboratorio abbiamo avuto prova di come sia possibile arginare gli effetti devastanti dell'obesità indotta da una dieta ricca di grassi», ha spiegato la ricercatrice Maria Caterina Mione del Cibio.

O  
T T  
I C A  
F A N T  
O N P E  
R G I N E V.  
L E V I C O T.

.... Ci vediamo?....

Ottica fanton  
BLACK FRIDAY  
dal 22 al 30 novembre

PERGINE VALSUGANA (TN) - Via Pennella, n. 29 - Tel. e fax 0461 531051 - chiuso il mercoledì

LEVICO TERME (TN) - Via Dante, n. 67 - Tel. 0461 700040 - chiuso il lunedì