



LA RACCOLTA DIFFERENZIATA IN 3 PASSI

**Quante volte ci siamo chiesti
“quanta immondizia ho prodotto in
pochi giorni”? Fare una corretta
raccolta differenziata (per avviare al
riciclo la quantità più alta possibile
di materiali) diventa di conseguenza
tanto importante quanto
minimizzare la produzione di rifiuti.
Il corretto smaltimento degli
imballaggi nella raccolta
differenziata è fondamentale per
l’ottimizzazione del riciclo.**



PLASTICA

Per differenziare la plastica una delle principali cose da fare è ridurre correttamente il volume degli imballaggi: per esempio è corretto appiattire le bottiglie orizzontalmente e non schiacciarle verticalmente (dal tappo verso il fondo), lasciando il tappo avvitato. Ciò facilita il riconoscimento da parte delle macchine di selezione della tipologia di plastica e rende le bottiglie stabili sui nastri di riciclo. Altra regola importante è non mettere gli imballaggi uno dentro l'altro (particolarmente importante per quei comuni in cui si raccolgono plastica e metallo insieme e i due materiali si separano in un secondo momento – es. la lattina dentro la busta della pasta) perché diventa difficile separarli al momento del riciclo. Il lavaggio dei contenitori per eliminare eventuali residui di prodotto, al contrario, non è necessario, basta svuotarli da residui principali. Sai che esistono diverse tipologie di plastica? Separare le eventuali componenti di un imballaggio in modo da facilitare il riciclo è quindi importante (ad es. anche se la vaschetta della carne - in polistirolo - e la sua pellicola vanno entrambe nella plastica, meglio separarle prima di buttarle). Quando possibile inoltre, cerchiamo di eliminare le etichette da imballaggi come flaconi e bottiglie. Impariamo a rinunciare al colore nero: non tutti sanno che gli imballaggi in plastica di colore nero non sono riciclabili in quanto i macchinari utilizzati per la selezione delle plastiche non identificano il colore nero al momento del riciclo. Quando scegliamo i prodotti alimentari quindi, privilegiamo le vaschette di colore chiaro. E infine biro, pennarelli, giocattoli, ecc. non sono imballaggi e quindi non vanno messi nella raccolta differenziata.



VETRO

Per quanto riguarda il vetro ricordiamo innanzitutto che solo bottiglie e vasetti vanno nella raccolta del vetro! Togliamo da bottiglie e vasetti tutto quello che è facilmente asportabile: tappi, collarini, etichette non incollate. Evitiamo lavaggi prolungati per rimuovere etichette o altri accessori. Tutti quegli oggetti in vetro che non sono imballaggi (bicchieri, piatti, ciotole) devono essere conferiti nell'indifferenziata. Grandi lastre o specchi vanno all'isola ecologica. Anche cristallo, pyrex, ceramica e porcellana non vanno nella raccolta del vetro: questi materiali fondono a temperature diverse o hanno additivi non compatibili e bastano pochi frammenti per vanificare il riciclo del vetro da imballaggio. Lampade, lampadine e neon sono RAEE (Rifiuti di Apparecchi Elettrici ed Elettronici.) e vanno conferiti all'isola ecologica o negozi che effettuano la raccolta (senza alcun obbligo di acquisto).



CARTA E CARTONE

Le regole per una corretta raccolta differenziata di carta e cartone sono più semplici: si riciclano giornali, riviste, libri, quaderni, scatole di prodotti alimentari e imballaggi in cartone (piegati e schiacciati). Vanno nella carta (ma dipende dal Comune) i poliaccoppiati (Tetra pak®, brik del latte e del succo di frutta), privati delle parti in plastica. Non vanno nella raccolta differenziata gli scontrini (che sono in carta termica), la carta oleata (quella dei formaggi e salumi), la carta sporca di vernici e solventi, la carta plastificata e metallizzata, la carta con residui di cibo. Infine chiudiamo con una importante raccomandazione per fermare la diffusione del virus: in via eccezionale, i fazzoletti del naso usati (che normalmente andrebbero gettati nell'organico) vanno gettati nella raccolta indifferenziata. Lo stesso per mascherine e guanti. Utilizziamo 2 sacchetti (uno dentro l'altro) per la raccolta differenziata e sigilliamoli bene prima di gettarli. Semplici soluzioni per un corretto riciclo e per la riduzione degli scarti in cucina sono ottimi metodi per non gravare troppo sul sistema di smaltimento della comunità, riducendo quindi la nostra impronta sul Pianeta.