

Dir. Resp.: Francesco Carrassi

L'INTERVENTO

di ALDO CURSANO*

**QUANTO SPRECO
IN UNA BUSTINA**

QUANDO parliamo di sprechi nel mondo della ristorazione e di crescente attenzione da parte del nostro settore agli impatti ambientali generati dal lavoro nei pubblici esercizi, dovremmo prendere in considerazione alcuni paradossi: uno di questi è proprio lo zucchero in bustina. In base alle rilevazioni Fipe lo zucchero in bustina in Italia genera 14 mila tonnellate di rifiuti aggiuntivi e 64 milioni di euro di maggiori costi a carico di consumatori e pubblici esercizi. La Federazione ha comparato nelle nostre province i consumi di zucchero in bustina con quelli in zuccheriera che consentono di dosare perfettamente la quantità di zucchero di cui si ha bisogno, un confronto che lascia sorpresi: 3.625.237 chilogrammi consumati in bustina contro 2.114.722 chilogrammi in zuccheriera, pari ad un costo di 7.250.474 euro delle dolci bustine contro i 2.241.605 euro delle zuccheriere. L'utilizzo dello zucchero in bustina al bar si deve ad un decreto legislativo del 2004 in attuazione di una Direttiva Europea. Il Ministero delle Attività Produttive ha precisato che la legge «ha vietato l'uso delle zuccheriere con coperchio apribile» mentre le zuccheriere dosatrici con beccuccio risultano conformi. Non ci sono pertanto ad oggi evidenze che dimostrino che l'uso delle tradizionali zuccheriere comporti rischi sul piano della sicurezza alimentare. Riteniamo che la norma che le vieta sia solo un modo per far aumentare il consumo, anzi lo spreco di zucchero.

***vice presidente
vicario di Fipe**