

Sostenibilità: Wfta, ridurre plastica necessità anche per turismo

Da

ildenaro.it

-

30 luglio 2018

Roma, 30 lug. (Labitalia) – Una vocazione green e pratiche virtuose partendo dalle piccole azioni quotidiane. È ciò che consiglia agli operatori la World Food Travel Association (Wfta) – organizzazione internazionale per la ricerca, formazione e sensibilizzazione sul turismo enogastronomico – attraverso la guida ‘Food & Beverage packaging and waste production’. Questa guida è stata sviluppata a sostegno dell’Iniziativa Food Tourism 2025, che ha tra gli altri l’obiettivo di stimolare operatori e consumatori alla riduzione dei rifiuti non degradabili.

Roberta Garibaldi, membro del board e ambasciatore per l’Italia della World Food Travel Association, ritiene fondamentale sensibilizzare gli operatori su questo argomento: “La plastica si trova ormai ovunque: se ne sono trovate tracce nei ghiacci, nelle grandi fosse marine, fino a 10 km di profondità come nella fossa delle Marianne. Anche il nostro Mediterraneo si sta trasformando in una discarica: si stima che un chilometro quadrato nei mari italiani contenga in superficie fino a 10 chilogrammi di plastica; in particolare nel Tirreno settentrionale, tra Corsica e Sardegna, attorno alla Sardegna, la Sicilia e le coste pugliesi si stimano almeno 2 kg (citando i dati del WWF, 2018)”.

“Siamo tutti co-responsabili – avverte – della salvaguardia del nostro territorio, che è la prima risorsa dal punto di vista turistico che dobbiamo mantenere, se vogliamo proseguire a sviluppare il comparto turistico”.

Uno studio apparso nel prestigioso 'Proceedings of the National Academy of Sciences' ha mostrato una situazione drammatica. La produzione mondiale di plastica è passata dai 15 milioni del 1964 agli oltre 310 milioni attuali, ogni anno almeno 8 milioni di tonnellate di plastica finiscono negli oceani del mondo e, ad oggi, si stima che via siano più di 150 milioni negli oceani.

Erik Wolf, direttore esecutivo della Wfta, è convinto che la sostituzione dei materiali in plastica con quelli biodegradabili non abbia un costo maggiore, ma che ciò sia di beneficio per l'intero comparto. La sfida per i governi è quella di pensare in modo creativo: una collaborazione tra imprese del settore alimentare, amministrazioni e consumatori-turisti è una rete win-win che, se costruita in modo strategico, potrebbe apportare benefici ad ampio spettro.

E' stato stilato, quindi, un decalogo di facile utilizzo che può davvero diventare uno strumento sia per gli operatori del settore turistico – ristoratori, albergatori, società di servizi – ma anche per i turisti in sé, che possono adottare comportamenti più sostenibili e rispettosi dell'ambiente che li ospita: 1. Eliminare cannucce e posate di plastica; 2. Sostituire i contenitori di plastica per il cibo da asporto con altri di carta riciclata; 3. Evitare l'acquisto al dettaglio e utilizzare contenitori riciclabili; 4. Utilizzare sacchetti di carta; 5. Promuovere l'iniziativa 'porta la tua bottiglia di acqua'; 6. Installare una postazione per la raccolta differenziata; 7. Controllare i propri rifiuti plastici; 8. Non accettare imballaggi di polistirolo; 9. Dare il buon esempio; 10. Installare postazioni di acqua potabile.