

IL GIORNALE DI MINIMO IMPATTO

NUMERO 01 | SETTEMBRE 2018

Ecovoglie' stories:
scoprite Banco e
Pasta Chef.
Pag.4

A New York la rac-
colta del compost
secondo il "modello
italiano". Pag. 10

10 motivi per amare
l'acido citrico (e non
farne a meno).
Pag. 12

Personalizza il tuo brand
a Minimo Impatto.
Scopri i bicchieri personalizzati
con il tuo nome e logo a pagina 20.



Le nostre ecostoviglie



GIUSEPPE AVOLIVOLO - CEO

Editoriale 03

Ecostoviglie' Stories 04

Compostabile FAQ 07

Compost a New York 10

Decalogo acido citrico 12

Chi è Minimo Impatto? 16

Va' dove ti porta il frigo 18

L'Europa: no alla plastica monouso 21

Consigli energetici 22

News dalle associazioni ambientaliste 23

Le ecostoviglie di Minimo Impatto 24

Masmi 30

«**Dovremmo vivere tutti a minimo impatto.**»

Dieci anni fa ci ripetevamo questo, ogni sera io e mia moglie tornando a casa. Mentre eravamo fermi in fila, in auto, tornando da un lavoro che non ci piaceva, respirando smog.

Ci chiedevamo, «*Possibile che non si possa fare qualcosa, per cambiare le cose? Siamo veramente costretti a vivere in un mondo invaso da plastica, da smog, inquinamento? Era così che sognavamo di cambiare il mondo quando eravamo piccoli?*».

E in quel momento abbiamo capito che avremmo dovuto trovare il modo di rispettare le promesse che avevamo fatto a noi stessi bambini: di un pianeta in armonia con le persone e la natura.

Non sapevamo ancora da dove iniziare ma volevamo fare la nostra parte per il **cambiamento**. Iniziammo a osservare e annotare le abitudini delle persone che erano intorno a noi, gli oggetti che utilizzavano (e utilizzavamo anche noi), a soppesarne (almeno per sommi capi) l'impatto ambientale, a capire se fossero possibili alternative, sia a portata di mano, sia con ricerche più approfondite, in negozi "di nicchia", che iniziando a parlare con produttori, cercando sul web. E sapete cosa abbiamo scoperto?

Che sì, si può vivere a **minimo impatto** perché i **grandi cambiamenti si fanno con i piccoli gesti** che possono essere alla portata di chiunque, basta farglielo

sapere e far scoprire le alternative!

Adoro vedere la meraviglia sul viso delle persone quando spieghiamo che le nostre forchette non sono di plastica, ma di mais, che i nostri piatti vengono dallo **scarto della canna da zucchero**, ma anche più semplicemente che l'acido citrico sostituisce la maggior parte dei detersivi che abbiamo in casa, senza inquinare.

E' con questo spirito che siamo nati 10 anni fa, investendo tutto in questo progetto, compresi i sogni e le speranze. Oggi? Proseguiamo con la stessa voglia di cambiamento.

Dopo dieci anni mi chiedono di scrivere l'introduzione di quello che sarà il nostro magazine per comunicare cosa ognuno di noi può fare ogni giorno, nella vita quotidiana, diventando un piccolo grande green hero.

Sono fiero di noi, fiero di quello che siamo oggi e soprattutto dei miei compagni di viaggio, sia i nostri clienti, pionieri forse più di noi, che i nostri fornitori, per i quali nel settore ormai siamo più che un punto di riferimento. Fiero della mia squadra. La mia squadra del cuore.

I miei ragazzi di **Minimo Impatto**.

ECOSTOVIGLIE' STORIES

Banco, il primo fast food 100% naturale

Chi è Banco

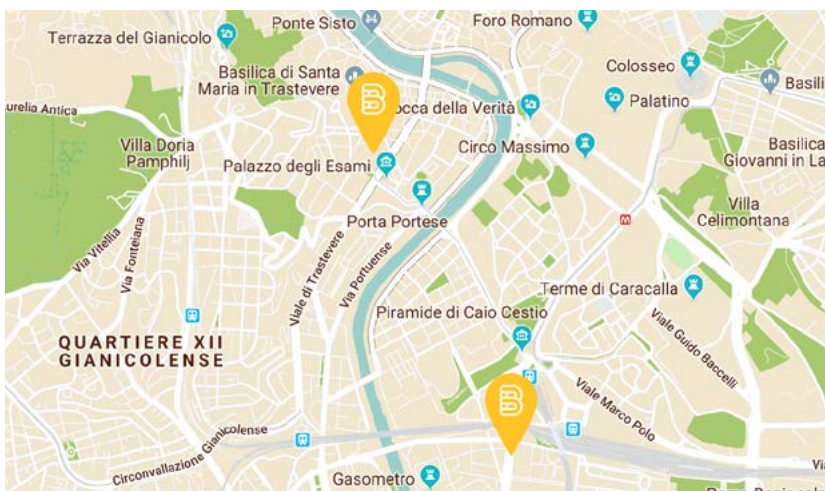
"Quando diciamo di essere un Fast Food naturale, facciamo sul serio. Non si tratta solo di ingredienti naturali, ma di un sistema 100% sostenibile.

A partire dal design dei nostri locali, fino al pack e al sistema di smaltimento dei rifiuti.

Ci piace sapere che i nostri clienti non sono solo consumatori: mentre mangi e chiacchieri con gli amici, stai dando il tuo contributo a un sistema alimentare positivo e sostenibile."



Photo Credits: Banco



Sito web

www.bancofastfood.com

[f](https://www.facebook.com/bancofastfood) [i](https://www.instagram.com/bancofastfood) @bancofastfood

Banco Ostiense

Via Ostiense 40/a 00154 ROMA, IT
+39 06 57300959

Banco Trastevere

Via di San Francesco a Ripa 1 ROMA, IT
+39 06 5836859

ECOSTOVIGLIE' STORIES

Pasta Chef, street food gourmet nel centro di Roma

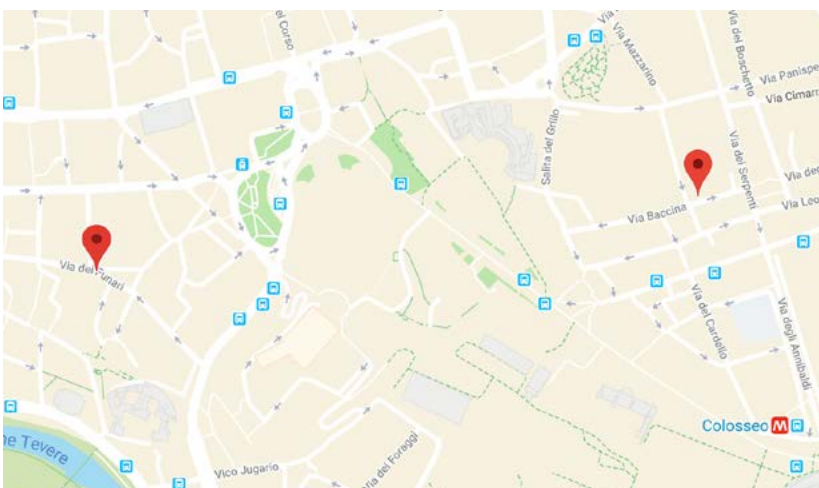
Chi è Pasta Chef

Nel cuore di Roma, a due passi dal Colosseo, Pasta Chef è un piacevole spazio dove potete gustare la nostra pasta fresca, fatta in casa con prodotti di eccellenza selezionati dagli Chef proprietari.

"Scegliamo con cura i nostri ingredienti, esclusivamente di stagione e provenienti da agricolture BIO. Poniamo un'attenzione particolare nella scelta delle farine, dalla classica pasta all'uovo a impasti più ricercati come la farina alla canapa."



Photo Credits: Pasta Chef



Sito web

www.bancofastfood.com

 [pastachefmonti](https://www.facebook.com/pastachefmonti)  [pastachef_monti](https://www.instagram.com/pastachef_monti)

Rione Monti

Via Baccina 42 • 00184
+39 06 48 83 198

Rione S. Angelo

Via dei Funari 21 • 00186
+39 06 68892256



COMPOSTABILE FAQ

In collaborazione con Vegware™

Tutte le risposte ai tuoi dubbi sul compostabile



Photo Credits: Vegware™

Le attività di ristorazione che scelgono packaging e stoviglie compostabili contribuiscono attivamente ad una gestione virtuosa dei rifiuti. Ecco qui tutto quello che devi sapere.

Qual è il vantaggio principale nell'utilizzare i prodotti compostabili?

Quando si parla di packaging e stoviglie monouso, il fatto che siano sporchi di cibo fanno sì che questi prodotti una volta usati vanno spesso (anche se a volte tecnicamente riciclabili ove venissero svuotati dei resti di cibo) per lo più in discarica o ad incenerimento.

Viene proprio da pensare che quando si parla di prodotti destinati ad essere utilizzati con il cibo dovrebbero essere riciclati insieme al cibo.

Nel caso delle stoviglie compostabili gli scarti di cibo non vengono visti come un problema bensì come un ingrediente importantissimo per il processo di compostaggio.

Questo vuol dire che non c'è bisogno di smistare i materiali e che bicchieri, coperchi, scatole per hamburger, posate e tovaglioli possono essere buttati nello stesso contenitore differenziato dove si raccolgono gli avanzi dei pasti senza

che debbano essere puliti da salse, sugo e residui di cibo. Inoltre così facendo, i secchioni che raccolgono le altre frazioni di spazzatura "secca" come carta plastica vetro e lattine rimangono più puliti.

Biodegradabile o compostabile?

Sono due processi uguali ma i tempi in cui avvengono sono diversi. Dimenticatevi del termine biodegradabile perché non ci dice nulla sul fattore "tempo", per intenderci: un pezzo di legno si può biodegradare in pochissimo tempo, mentre una capanna di legno può rimanere nell'ambiente per generazioni.

Compostabile significa che può degradarsi in meno di 12 settimane negli impianti di compostaggio e tornare in natura come compost (specifiche certificazioni sul prodotto lo attestano).

Come possiamo utilizzare il compost?

Realizzare il compostaggio ci permette di mantenere risorse importanti sul territorio, risorse che possono servire per arricchire i nostri terreni, aiutare le coltivazioni e mitigare desertificazione e il rischio idrogeologico.

Quali sono le condizioni per il compostaggio?

Stoviglie e packaging compostabili devono trovarsi nelle giuste condizioni per il compostaggio per diventare compost. Gli impianti di compostaggio industriale, dove viene conferita la frazione organica/umida dei rifiuti raccolti dalle aziende municipali, creano un perfetto equilibrio di microbi, umidità e calore per far sì che anche le stoviglie possano essere incluse nel compostaggio.

Attenzione! *Le compostiere domestiche sono tutte diverse tra loro come condizioni di temperatura, umidità e microorganismi, pertanto, non è possibile definire dei parametri o dei prodotti adatti per il compostaggio domestico.*

Perché preferire il compostaggio?

Non sempre la plastica che viene raccolta per il riciclaggio è di buona qualità o in condizioni tali per cui possa essere riciclata al 100%, ecco perché molti paesi che fino a poco fa importavano plastica e carta dall'Europa (come la Cina ad es.) cominciano a bloccare l'importazione della plastica di uso comune e accettano solo carta pulita.

E se non ci sono impianti di compostaggio sufficienti? Che senso ha utilizzare questi prodotti?

La Terra ha risorse finite. I prodotti monouso hanno una vita molto breve quindi ha più senso utilizzare materiali rinnovabili e riservare la

plastica per prodotti che non sono sostituibili con altrettanta facilità.

Molti ristoratori sono contenti di utilizzare materiali di origine vegetale per ridurre la loro impronta ecologica e aiutare il proprio business ad essere più green.

E poi se ci pensate bene quando i fratelli Wright hanno inventato l'aeroplano non esisteva neanche un aeroporto, guardate invece adesso! Allo stesso modo non lasciatevi scoraggiare dall'utilizzo di questi prodotti perché vi sembra ci siano poche strutture disponibili ad accoglierle, più vengono utilizzati, più il cambiamento sarà veloce ed efficace.

I prodotti compostabili e l'inquinamento del mare.

Anche se i prodotti compostabili sono studiati per sostituire i prodotti in plastica e numerose ricerche su alcuni biopolimeri dimostrano che tendono a biodegradarsi in tempi relativamente brevi in acqua, non sono la soluzione per l'inquinamento del mare. Questi prodotti infatti sono studiati per degradarsi in impianti di compostaggio industriali dove le giuste condizioni per il compostaggio sono assicurate. Il mare però non si trova a quelle stesse condizioni e per poterlo tutelare è necessario scoraggiare in qualunque modo l'abbandono incontrollato della spazzatura, ecostoviglie incluse, a favore di una raccolta e una gestione dei rifiuti oculata che miri a recuperare più risorse possibili.





Lo sapevate?

Durante i grandi eventi il consumo di stoviglie usa e getta è molto elevato. Per le Olimpiadi di Londra 2012 invece, vennero scelte solo stoviglie biodegradabili e compostabili. Fu l'italiana Ecozema a vincere la gara che, per il grande evento sportivo, fornì più di 100 milioni di pezzi.

FATTI DI GREEN

A New York la raccolta del compost s'impenna grazie al "modello italiano".

In materia di compost c'è poco da fare riesce ad essere maestra e ad esportare modelli vincenti. Come il caso di New York.

Aumentata a New York la raccolta dell'umido del 400% grazie al **modello italiano**: questo il risultato della sperimentazione di due mesi che si è svolta tra settembre e dicembre a New York nella zona residenziale Stuyvesant Town (StuyTown), uno dei più grandi plessi residenziali di Manhattan, durante la quale gli esperti italiani del **Consorzio Italiano Compostatori (CIC)** hanno introdotto strumenti e informazioni in grado di coinvolgere i cittadini e incrementare la quantità e la qualità dei rifiuti organici raccolti.

I risultati sono stati presentati a New York, nell'ambito della settimana della consapevolezza del compost (ICAW) organizzata dai compostatori americani. Una sperimentazione nata dall'esigenza di coinvolgere maggiormente oltre 600 famiglie all'interno del complesso residenziale di 25.000 abitanti di Stuyvesant Town che fanno la rac-

colta dell'umido con un sistema che prevede un bidone dedicato e la raccolta porta a porta, sulla falsariga del modello italiano adottato con successo in molte città. "Tuttavia la partecipazione dei cittadini si era rivelata tiepida", spiega Massimo Centemero, Direttore del CIC e vice presidente dell'ECN (European Compost Network). Per questo Novamont, l'azienda italiana che produce la materia prima per i sacchetti compostabili utilizzati anche negli Stati Uniti, ha commissionato agli esperti del CIC uno studio che migliorasse la resa della raccolta.

Nella raccolta dell'umido, l'Italia è lo stato più avanzato.

"Secondo le nostre stime, prima della prova solo un 10-15% dell'organico prodotto nella zona oggetto interessata dallo studio veniva depositato correttamente dai cittadini nel bidone marrone. Con la sperimentazione abbiamo introdotto nuovi elementi come la fornitura agevolata di **sacchetti compostabili** ed un bidone di raccolta più prossimo alla propria abitazione: in questo modo l'intercettazione del rifiuto è aumentata di circa 4 volte arrivando a un 60-70% del potenziale, e man-

ziona a un 60-70% del potenziale, e man-



tenendo un livello di qualità molto alto degli scarti di cucina raccolti” spiega Michele Giavini, esperto del CIC che ha coordinato il progetto. “Fruttuosa è stata anche la collaborazione con Eunomia e Biobag, che ha fornito i secchielli aerati e sacchetti compostabili in bioplastica MATER-BI® di Novamont per la prova, e con lo staff di StuyTown che ha monitorato costantemente il peso e la qualità del rifiuto organico raccolto durante le 8 settimane di sperimentazione”.

“Abbiamo visto come anche negli Stati Uniti il modello nato in Italia e basato su un sistema comodo ed efficace, a partire dalla cucina fino al punto di raccolta, è quello che permette **la migliore partecipazione del cittadino**”, sottolinea Massimo Centemero. Secondo l’ultima indagine di BioCycle* negli Stati Uniti la raccolta dell’organico è attiva solo in 320 Comuni, concentrati soprattutto in California, per circa 4-5 milioni di persone su un totale di 325 milioni, spesso con bassa partecipazione. In Italia, il CIC stima che siano più di 4.000 i Comuni per circa 40 milioni di persone con il servizio attivo e che raccolgono 4 milioni di tonnellate di organico che viene trasformato in compost, fertilizzante naturale, e biometano, carburante a zero emissioni.

Una filiera che ha generato e genera tuttora, oltre alla riduzione dell’impatto ambientale, anche un numero considerevole di **posti di lavoro**. “Numeri che adesso non potranno che aumentare, anche grazie all’approvazione da parte del Parlamento Europeo del pacchetto sull’Economia Circolare che prevede l’obbligo dal 2023 della raccolta differenziata del rifiuto organico (“bio-waste”) per produrre compost di qualità e riportare la sostanza organica nel suolo. Abbiamo molto da insegnare all’estero, ma non ce ne rendiamo conto – sottolinea Centemero – l’Italia infatti è lo stato più avanzato in questo senso, anche più della Germania, nonostante la carenza di incentivi e tutti i problemi di gestione dei rifiuti che spesso ha sofferto il nostro Paese”.

“La sperimentazione a Stuyvesant Town ha dimostrato l’importanza e la convenienza del riciclo di materiali organici: i risultati sono incoraggianti e molto promettenti per il futuro, ma richiedono impegno ed investimenti da parte della gestione del complesso residenziale”, dichiara Samantha MacBride, Director of Research and Operations – Bureau of Recycling and Sustainability, NYC Department of Sanitation. “Abbiamo cultura e sistemi politici diversi dall’Europa e dall’Italia, ma credo che possiamo acquisire molte informazioni dall’esempio dell’Italia e delle grandi città in cui la raccolta



funziona bene. Siamo in un momento storico di transizione sociale ed ambientale, ci vorrà un **cambiamento** anche del modello economico in cui smettiamo di utilizzare risorse fossili e cominciamo ad usare risorse biologiche e sostenibili. La raccolta dell’umido e la produzione di biogas e fertilizzante organico fanno parte di questa transizione”.

di Letizia Palmisano

*Giornalista ambientale e social media manager.
Esperta di economia circolare e green jobs.
Nel comitato promotore del premio Green Drop Award alla mostra del cinema di Venezia.
Membro del direttivo della FIMA.
Con Veronica Caciagli formano il @Greentandem.
🐦 @Leti_Palmisano | www.letiziapalmisano.it*

A wooden spoon filled with white granules, a lemon slice, and a pile of white granules on a wooden surface.

10 COSE DA SAPERE SULL'ACIDO CITRICO

(e non potrai più farne a meno)

Scopri cosa è l'acido citrico.

1) Cos'è l'acido citrico

L'acido citrico è un prodotto ecologico eccezionale estratto in natura in particolare modo dagli agrumi (limone in primis) e conservato in forma di polvere o microgranuli.

Diluito in acqua è un alleato eccezionale nelle pulizie domestiche, dal bagno, alle cucine e non solo. È infatti un "nemico" naturale del calcare che spesso incrosta rubinetti, docce, lavelli e... lavatrici.



Un unico prodotto, mille utilizzi!

2) Ammorbidente naturale

Utilizzate l'aceto come ammorbidente naturale della lavatrice ma in casa sono discussioni per l'odore dei panni? È arrivato il momento di passare all'acido citrico. La diluizione della polvere dipende da quanto è calcarea l'acqua della vostra casa. Il rapporto di diluizione potrà quindi andare da 10% al 15%. In un litro dovete versare da 100 a 150 grammi. Consigliamo l'utilizzo di acqua distillata. Una volta diluito, agitate sempre prima dell'utilizzo e versate circa 100 ml nella vaschetta dell'ammorbidente.

4) Acido citrico per WC

Per un wc splendente e igienizzato la ricetta è sciogliere in un po' di acqua mezza tazza di acido citrico e mezza di bicarbonato di sodio (25 e 25 grammi circa) in un secchio o una conca, immergervi uno straccio che raccolga tutta la poltiglia e poi metterlo (magari avvolto in uno scopino) nel wc versandovi dentro l'eventuale acqua con la soluzione avanzata. Dovrete lasciare agire alcune ore. Quando andrete a strofinare lo straccio intorno alle pareti del wc, vedrete come il calcare depositato andrà via in pochi istanti.

3) Anticalcare spray

Prendete un contenitore spray vuoto (riutilizzando e lavando un flacone finito ad esempio) e fate sciogliere l'acido citrico al 15% (150 grammi per 1 litro di acqua distillata). Agitate bene e poi spruzzate su rubinetterie, mattonelle, docce e su ogni incrostazione. Lasciate agire e poi ripassate la spugna. Attenzione però: non può essere usato su tutti i materiali (su questo rimandiamo al punto n. 9).

5) Vetri splendenti

Impronte, gocce di pioggia sono sempre in agguato sulle nostre finestre.

Ecco come pulirle in maniera ecosostenibile.

Per ottenere dei vetri splendenti prendete un flacone spray. Per un litro di acqua distillata mettete 150 grammi di acido citrico e un cucchiaino di detersivo per i piatti. Ricordatevi di agitare prima dell'uso e il gioco è fatto. Spruzzate il composto, lasciate agire qualche minuto e infine passate un panno.



6) Disincrostante lavatrice & Brillantante lavastoviglie

Il calcare può danneggiare la lavatrice e aumentare i consumi energetici dei lavaggi. Un pratico consiglio? Una lavatrice al mese ad alta temperatura con un litro di acido citrico nel cestello al 15%. Sempre con una soluzione al 15% potrete sostituire l'acido citrico al brillantante della lavastoviglie per stoviglie brillanti in maniera ecologica.

Informazioni utili e modalità di conservazione.

7) Come si scioglie

L'acido citrico si scioglie a temperatura ambiente. Non richiede quindi un'acqua riscaldata o l'aggiunta di altre sostanze. È bene però, in ogni caso, agitare il flacone prima dell'uso.

9) Quando non va usato

Quando si inizia ad usare l'acido citrico, non si smette più. Comodo, pratico, con un solo prodotto che, in polvere, occupa poco spazio, si riescono davvero a fare molte cose. E si ha la tentazione di usarlo ovunque. Ma attenzione! Non può essere utilizzato su: marmo, legno, pietra, cotto, tessuti e su ogni altro materiale per cui è sconsigliato il contatto con le sostanze acide. Per i tessuti vi è l'eccezione al divieto: l'uso dell'acido citrico (rigorosamente diluito come indicato al punto 2) come ammorbidente.

8) Come si conserva

L'acido citrico può essere conservato (lontano dalla portata dei bambini!), senza problemi, sia nella busta di acquisto sia riversato in un barattolo. L'importante è che la confezione venga ben richiusa e sia riposta lontano da fonti di umidità quindi in un luogo fresco e asciutto.

10) Controindicazioni

Attenzione. L'acido citrico è una polvere o microgranuli essenzialmente inodore e si presenta in forma bianca cristallina. Va assolutamente tenuto fuori dalla portata dei bambini che potrebbero confonderlo con alcune sostanze alimentari come lo zucchero.



Acido Citrico

Il perfetto alleato per le pulizie di casa 100% ecologiche.

Scopriilo su minimoimpatto.com





GLI ECO DETERSIVI

Naturalmente Efficaci

DETERSIVI E DETERGENTI ECOLOGICI
BIODEGRADABILI ECOSOSTENIBILI.
PER PIATTI, LAVATRICE, CASA, SUPERFICI, PANNI!

Disponibili per l'acquisto su
www.minimoimpatto.com



CHI È MINIMO IMPATTO?

L'azienda si racconta con una breve intervista.





MARIA ROSARIA FERRÒ
CO-FOUNDER

Come nasce l'idea di Minimo Impatto?

Minimo Impatto nasce nel 2007. La nostra mission aziendale è stata sin da subito quella di informare i consumatori finali sull'esistenza di prodotti ecologici, muoverli verso scelte sostenibili, alternative a quelle tradizionali ma non per questo economicamente svantaggiose.

Oggi dopo 10 anni siamo una delle realtà più note nel mondo della green economy. Il segreto? L'amore per la Terra e i nostri figli. Siamo partiti dall'essere genitori e consumatori e abbiamo pensato a come sarebbe stato bello ed utile offrire agli altri ciò che avremmo voluto trovare noi in casa come nei luoghi di lavoro.

Cosa ami di Minimo Impatto?

La cosa che più mi entusiasma è il contatto continuo con persone che vogliono cambiare il mondo: imprenditori che ogni giorno si impegnano a promuovere uno stile di vita sostenibile e i nostri clienti che ci seguono con affetto e ci stimolano nel nostro lavoro.



NINA GIANCOTTI
ECO BRAND HUNTER

Come avviene la selezione dei prodotti?

Grazie alla costante attività di ricerca e sviluppo, Minimo Impatto monitora e seleziona costantemente i migliori prodotti ecosostenibili che possono rispondere alle tante, diverse esigenze di persone, imprese e pubbliche amministrazioni.

Le richieste che ci arrivano sono davvero di ogni tipo e sempre più numerose. Si parte dalle ecostoviglie: piatti, bicchieri, posate, contenitori per il take away fino ad arrivare alla biocosmesi, strumenti di risparmio energetico, pannolini biodegradabili, gadgets ecologici, prodotti per l'igiene femminile in cotone biologico, ecocancelleria. Solo per citarne alcuni.

Fuori dall'azienda sei a Minimo Impatto?

Certo, l'ecosostenibilità mi appartiene da sempre ed è questo che mi ha spinto verso questo lavoro, una scelta di cui sono felice e che confermo ogni giorno.



MARCO CARUSO
SALES MANAGER

Ecostoviglie, quali sono le tendenze dell'estate?

Le tendenze delle ecostoviglie sono come la frutta buona: stagionali! Ad esempio nel periodo estivo sono molto apprezzati tutti i prodotti perfetti per le sagre: piatti, bicchieri e i bis (forchetta coltello e tovagliolo già confezionati).

Poi ovviamente la linea street food. Cosa c'è infatti di più gustoso di una passeggiata sul lungomare degustando un gelato in coppetta o per il centro della città con un cono di fritti realizzati express?

Come hai visto cambiare Minimo Impatto?

Minimo Impatto è molto cresciuta negli anni in termini di fatturato, catalogo di prodotti, staff. Una cosa molto bella è il rapporto che c'è nel gruppo: persone appassionate al proprio lavoro e realmente convinte di far parte di quella transizione ecologica di cui il mondo ha bisogno.

Va' dove ti porta il frigo



Mio figlio ha scambiato il nostro frigorifero per un televisore. Sosta pensieroso, a porte aperte, ammirandone il contenuto in attesa forse di visualizzare un'idea per lo spuntino pomeridiano.

Insinua il suo sguardo fra i ripiani a caccia di qualcosa di interessante, forse un reality show o una nuova saga dello Hobbit. Intanto il contatore, chiuso nel sottoscala, gode annotando implacabile i consumi fino all'ultimo wattora.

– Ma il frigo non era di **classe A++?** – mi chiede stupito, reagendo piccato al mio ennesimo rimprovero e mostrandomi fiero l'etichetta colorata che fa bella mostra di se sulla porta dell'elettrodomestico.

Cerco di riportargli alla memoria le mie interminabili e feroci discussioni con l'architetto che ci aveva ristrutturato casa, per posizionare il frigo almeno a dieci centimetri dal muro e nella zona più fresca della stanza, lontano dal forno o dal termosifone.

Richiesta che non avrebbe certo turbato l'equilibrio artistico della cucina progettata dal novello Brunelleschi, consentendo all'elettrodomestico di fare bene il proprio lavoro.

Oppure l'embargo imposto alla cara nonnina,

durante le sue visite di cortesia, di evitare lo shopping furibondo al mercato rionale per riempire il frigorifero di ogni ben di Dio, addossando il cibo alle pareti e riducendo la circolazione d'aria.

Per non parlare della scodella di crema catalana fumante che avevo trovato chiusa in frigo a raffreddare, destinata al nipotino che faceva fatica a soffiarmi sopra, povera gioia!

Tutte accortezze, gli spiego, che dipendono da noi e non dalla tecnologia e che consentirebbero, insieme ad un'attenta manutenzione, di allungare la vita di frigoriferi e congelatori, mantenendoli in perfetta forma e risparmiando un po' di energia.

Come dire, prevenire è meglio che curare!

Lui mi guarda e ride sardonico. Starà forse cercando il telecomando?

di Antonio Disi

Architetto, Creative Consultant, Divulgatore. Si occupa di ricerca applicata e di project management nel settore della comunicazione e del behaviour change.

🐦 @DisiAnto | www.antoniodisi.com

GLI ECODISPENSER IN SINTONIA CON L'AMBIENTE



Photo Credits: Lucart

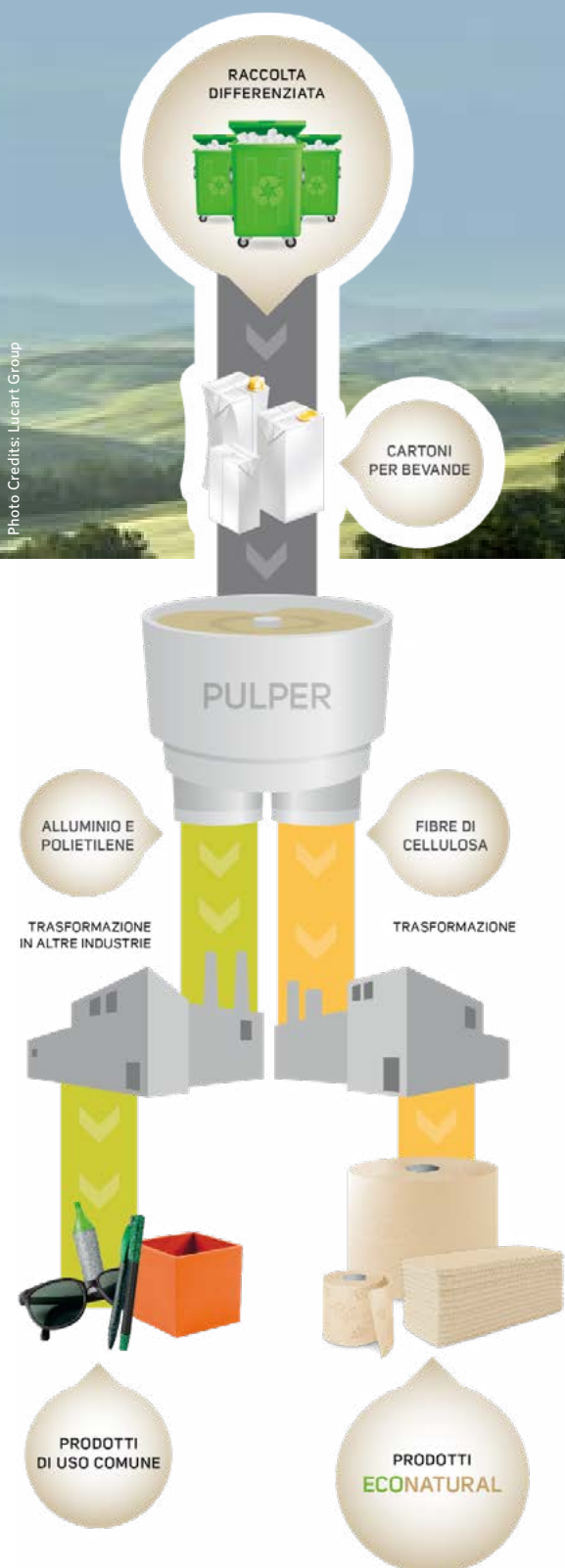


Photo Credits: Lucart Group



Minimo Impatto consiglia **CARTA+DISPENSER** di Lucart Professional EcoNatural nato dal riciclo di tutti i componenti dei cartoni per bevande. Questo sistema adotta un modello di **economia circolare** che valorizza i cartoni per bevande usati, trasformandoli in fibre di cellulosa (Fiberpack®) per asciugamani piegati e carta igienica interfogliata, e alluminio e polietilene (AL.PE.®) per la realizzazione dei dispenser.

Disponibili per l'acquisto su www.ecostoviglie.com

Fonti: Lucart Group



BICCHIERI PERSONALIZZATI CON IL TUO LOGO



Personalizzare i propri bicchieri
non è mai stato così FACILE.

Scrivi a personalizzazioni@minimoimpatto.com
per conoscere i prezzi, le opzioni e i minimi d'ordine.



FATTI DI GREEN

Europa: messa la data di scadenza alla plastica monouso e obiettivo differenziata 90% bottiglie PET

Nel film “Il Laureato”, il protagonista, interpretato da Dustin Hoffman, si sente dire da un amico del padre “Plastica, Ben. Il futuro è nella plastica”. Dopo poco più di 50 anni dall’uscita nei cinema del film possiamo dire che la plastica rappresenterà il passato: la Commissione Europea ha proposto norme per limitare la produzione di 10 prodotti di **plastica monouso** – come, ad esempio cotton fioc, posate, piatti e cannucce in plastica – che, assieme agli attrezzi per la pesca perduti e abbandonati, costituiscono il 70% dei rifiuti presenti nei mari e negli oceani.

Gli oggetti di plastica monouso facilmente sostituibili con alternative più ecologiche (come, ad esempio, bastoncini cotonati, posate, piatti, cannucce, mescolatori per bevande e aste per palloncini) potranno, infatti, essere prodotti solo con materiali sostenibili come quelli **biodegradabili**. I contenitori in plastica monouso per bevande dovranno invece avere tappi e coperchi che rimangono attaccati al packaging.

Per quanto riguarda, invece, gli oggetti non facilmente realizzabili con materiale sostenibile, gli Stati membri dovranno fissare obiettivi nazionali di riduzione, rendendo disponibili alternative ecosostenibili presso i punti vendita o vietando che vengano distribuiti gratuitamente prodotti di plastica monouso.



A carico dei produttori di contenitori per alimenti, involucri, contenitori e tazze per bevande, prodotti del tabacco con filtro, salviette umidificate, palloncini e borse di plastica in materiale leggero è inoltre previsto l’obbligo di rispettare particolari requisiti di progettazione, di etichettatura e di contribuire ai costi gestione e bonifica dei rifiuti nonché a quelli di sensibilizzazione del pubblico verso scelte più ecosostenibili. L’obiettivo che gli stati membri dovranno raggiungere, entro il 2025, è quello di raccogliere il 90% delle bottiglie di plastica monouso per bevande avviando, ad esempio, sistemi di cauzione-deposito.

In relazione agli articoli per la pesca, che costituiscono il 27% dei rifiuti rinvenuti sulle spiagge, la Commissione intende porre a carico dei produttori i costi della raccolta, del trasporto e del trattamento degli attrezzi giunti al fine vita.

Secondo le stime la direttiva proposta consentirà di **abbattere le emissioni di CO2 di 3,4 milioni di tonnellate di CO2** equivalente, di evitare, entro il 2030, il verificarsi di danni ambientali il cui costo equivarrebbe a 22 miliardi di euro generando pertanto risparmi valutabili in circa 6,5 miliardi di euro.



di Letizia Palmisano

🐦 @Leti_Palmisano | www.letiziapalmisano.it

CONSIGLI ENERGETICI

Tecniche e modi per risparmiare energia (e soldi) in casa

Oltre a studiare offerte e promozioni relative al costo dell'energia per spuntare il costo per kilowattora migliore, è più conveniente impegnarsi a risparmiare elettricità proprio in termini di kilowattora. Così facendo il risparmio in bolletta è più sicuro nel tempo.

Alcune abitudini di buon senso (non lasciare le luci accese inutilmente, aprire per poco tempo il frigo) nella vita di tutti i giorni possono aiutare, inoltre l'implementazione di alcuni dispositivi per il risparmio energetico permette di aumentare il comfort e calmierare i consumi nella vostra casa senza troppi sforzi.

Niente di complicato per carità, non tutti hanno la possibilità di installare impianti fotovoltaici o pannelli solari.

In casa possiamo:

-Sostituire la lampadina del frigorifero con una lampadina che lampeggia e suona quando il frigo è aperto da troppo tempo, per evitare squilibri termici e condensa.

-Mettere un termometro dentro il frigorifero per controllare la temperatura. Se è vero che una temperatura troppo alta può velocizzare il deterioramento dei cibi, una troppo bassa può portare a consumi elettrici eccessivi.

-Dotare i vostri lampadari di un porta lampada con sensore di presenza e di oscurità in modo che la lampadina si accenda solo quando è buio e solo se passa qualcuno. Almeno nei luoghi di passaggio o quelli meno frequentati come lavanderie, cantine e corridoi.

-Utilizzare dispositivi che interrompono lo stand by di TV e periferiche.

-Utilizzare lampadine a tecnologia LED o a basso consumo.

-Installare molle appositamente studiate per chiudere le porte e aiutarvi a mantenere e programmare una climatizzazione a settori.

-Collegare dispositivi che interrompono la ricarica di cellulari e tablet quando sono carichi.

-Caricare telefonini e tablet con accumulatori solari.

E per quanto riguarda le attività commerciali?

Le parole d'ordine sono Manutenzione e Monitoraggio.

Controllate sempre che i vostri apparecchi per la refrigerazione stiano funzionando al meglio, che l'ambiente sia climatizzato a parametri standard di comfort (un semplice termometro ambientale sarà sufficiente a monitorare la situazione) che non ci siano dispersioni di calore attraverso porte e finestre poco efficienti. Controllate i consumi dei macchinari che utilizzate anche con un semplice dispositivo per il monitoraggio, vi darà utili informazioni sullo stato degli elettrodomestici professionali che state utilizzando e vi aiuterà a decidere se sostituirli con prodotti più efficienti (occhio all'etichetta energetica, ormai obbligatoria anche sui prodotti professionali).

In collaborazione con: Ecososte Srl, prodotti e soluzioni per il risparmio energetico



Greenpeace a Roma premia gli eroi urbani: tutti voi (e noi) che decidiamo di lasciare l'auto a casa!

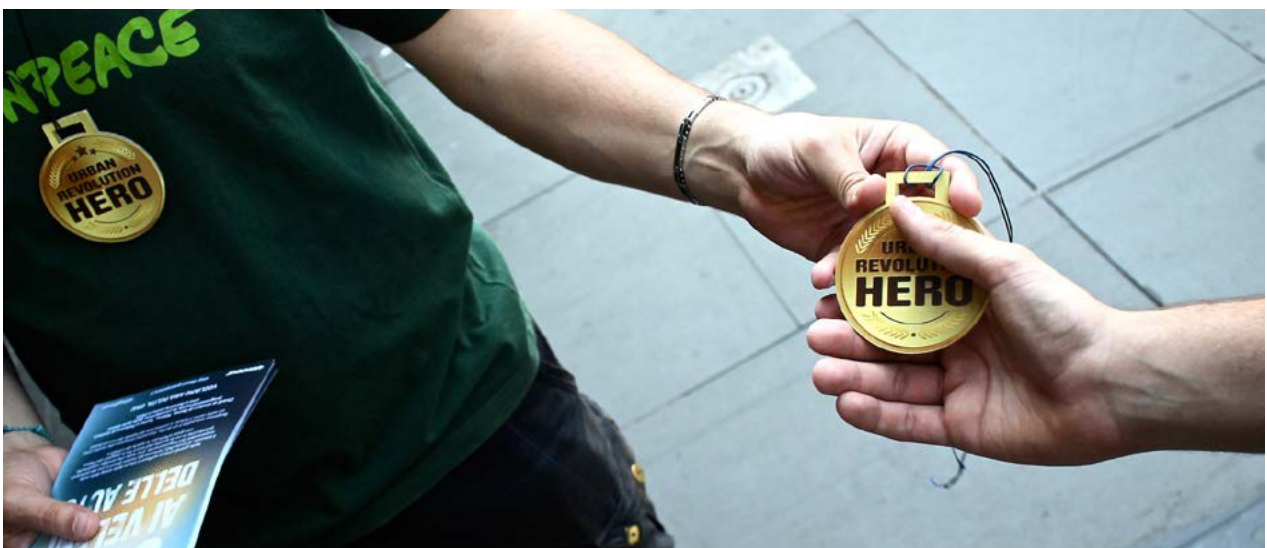
Ringraziare e premiare simbolicamente chi, scegliendo di muoversi a piedi, in bici, con il trasporto pubblico locale o la mobilità condivisa elettrica aiuta a **decongestionare le strade dal traffico veicolare**.

È questa l'iniziativa portata avanti oggi dai volontari di Greenpeace in 19 città italiane, per porre l'accento sulla necessità di una vera rivoluzione che coinvolga gli spazi urbani in cui viviamo, all'insegna della mobilità sostenibile e dell'abbattimento dei livelli di inquinamento che attanagliano le nostre città.

Anche a Roma, a Piazza Vittorio Emanuele, i volontari dell'organizzazione hanno consegnato coccarde premio a ciclisti, pedoni e utenti dei mezzi pubblici o condivisi: gli **"urban heroes"** di tutti i giorni.

«Già oggi nelle nostre città vivono, a volte 'inconsapevoli', dei semplici, ordinari, quotidiani "eroi" della mobilità: persone che si spostano usando solo i mezzi pubblici, la bicicletta, il car sharing elettrico, o semplicemente andando a piedi. A volte lo fanno tra molte difficoltà, ma la loro pratica e il loro esempio sono il miglior viatico per cambiare presto le nostre città. A tutti loro va il nostro "grazie"», dichiara Andrea Boraschi, responsabile della campagna Trasporti di Greenpeace.

L'IPCC prevede che, al 2050, la popolazione mondiale sarà di 10 miliardi di persone, e due terzi di queste risiederanno in grandi centri urbani. Secondo Greenpeace, la grande sfida della mobilità sostenibile sarà consentire alle persone di muoversi senza impatti negativi sulla loro salute e quella del Pianeta.





LE ECOSTOVIGLIE DI MINIMO IMPATTO

Per un take away 100%
biodegradabile e compostabile.

WHITE & KRAFT COLLECTION

Dai un tocco di classe al tuo locale



La **White Collection** unisce l'idea dell'**eco packaging** all'amore del design **minimalista**.

Il bianco per esaltare il colore delle tue ricette o della tua caffetteria di classe.

Una scelta non solo di design ma anche di grande attenzione all'ambiente grazie ad un prodotto completamente **biodegradabile e compostabile** che, siamo sicuri, verrà apprezzata anche dai tuoi clienti.

Con la **Kraft Collection** ottieni un aspetto naturale e artigianale, a complemento della tua cucina di qualità.

Prodotti realizzati con materiale di origine vegetale rinnovabile e dal **look eco-chic**. Una linea completa per tutte le proposte food del tuo locale, dal caffè alle torte, dai panini alle insalate, ma soprattutto per le proposte di **Street Food**. Con uno stile originale, con un prodotto **ecosostenibile, biodegradabile e compostabile**, il tuo locale avrà una marcia in più.



ECOSTOVIGLIE

Scopri tutti i prodotti in catalogo



BICCHIERI

Bicchieri realizzati in P.L.A., materiale di origine vegetale. Resistenti, leggeri, ecologici, perfetti per drink freddi. Inoltre proponiamo bicchieri per bevande calde con spalmatura in P.L.A. e Mater-bi con accessori per l'asporto.



TAKE AWAY

Burger box, vaschette, contenitori e scatole. Tantissime soluzioni per cibi caldi e freddi, pratiche e versatili ideali per l'asporto e 100% ecologiche.



PIATTI

Piatti e ciotole prodotti con cellulosa ricavata dalla canna da zucchero, adatti anche a cibi caldi, oleosi o umidi. Scopri anche l'ampia gamma di piatti ecologici dal design elegante e originale.



CARTE ALIMENTARI

Carta e fogli alimentari antiunto ideali per l'asporto di panini e hamburger. Realizzabili con stampa personalizzata per rendere unico il tuo take away.



POSATE

Posate ecologiche in Mater-bi e legno biodegradabili e compostabili. Disponibili anche i kit di posate imbustati con il tovagliolo, ideali per feste ed eventi ecosostenibili.



FINGER FOOD

Complementi in legno per party ed eventi, ideali per il finger food. Stecchini in legno per finger food e spiedini, forchettine e bacchette per aperitivi e buffet.



TOVAGLIATO

Tovaglioli a 1 e 2 veli non sbiancati prodotti con fibre riciclate al 100%. Tovagliette e buste porta posate: pratiche, ecologiche e personalizzabili.



DETERGENZA

Linea di detersivi ecologica certificata Ecolabel e Cradle to Cradle. Soluzioni ecosostenibili per la pulizia professionale ad alte prestazioni, sicure per l'uomo e la natura.



Puoi trovarli tutti su www.ecostoviglie.com



Milano, sequestro di un milione e mezzo di shopper di plastica fuori legge

Redazione Fatti di Green - 22 luglio 2018

FestAmbiente Sud
XIV edizione
questione meridionale: 4 ore di farla finita

SUMMER SCHOOL
ANNO 2018/2019
FESTIVAL DELLA SIDA INTERFERENZA - INDIRIZZAZIONE
FRANCESCO BEARZATTI TRINISSELA 4TH
PAOLO FRESU E CHANO DOMINGUEZ
PAOLO IANNACCI - UNICA ORGANIZZAZIONE
BIVANCOCCO - DIVISIONE 789-8146

25 luglio - 5 agosto 2018
Gargano, Puglia, Italia
dir. art. Paolo Fresu
Legambiente FestAmbienteSud

25 luglio
Vieste
28/29/30/31 luglio
Monte Sant'Angelo
5 agosto
San Giovanni Rotondo

Arriva la XIV edizione di FestambienteSud sul Gargano dal 25 luglio al 5 agosto



9 consigli per una vita #PlasticFree



9 consigli per una vita #PlasticFree

biili o compostabili

naturale.

Piotti per l'igiene in cotone 100% biologico.

LE MIGLIORI NOTIZIE PER UN MONDO A
MINIMO IMPATTO?

LE RACCONTIAMO SU

FATTI di GREEN

VAI SU WWW.FATTIDIGREEN.IT



BELLI COME LA CERAMICA.
100% BIODEGRADABILI & COMPOSTABILI.

Dove? su ecostoviglie.com



MASMI

Una nuova generazione di prodotti in cotone bio

Siamo soliti leggere l'etichetta dei cibi per conoscerne la composizione ma spesso non poniamo la stessa attenzione a prodotti che usiamo per le zone più sensibili del nostro corpo. Prova a chiedere ad una donna se indosserebbe un assorbente o un tampone realizzati in plastica, probabilmente ti direbbe di no.

Tuttavia la maggior parte delle donne non è al corrente del fatto che i prodotti che utilizzano per la propria igiene intima contengono proprio questi materiali. Con Masmi Natural Cotton sai che stai usando prodotti di cui ti puoi sempre fidare.

I prodotti di Masmi Natural Cotton infatti sono realizzati al 100% con cotone puro e di origine biologica, morbidi e confortevoli, non ti sembrerà neanche di indossarli. Sono raccomandati per donne con pelle sensibile poiché sono IPO-ALLERGENICI.

I prodotti Masmi (assorbenti, salviette, ovatta, dischetti struccanti e tanto altro) sono pensati per prenderci cura di noi stessi e dell'ambiente, aiutano infatti a preservare le risorse del pianeta e dando alle famiglie un'alternativa sana e sicura per l'igiene quotidiana.

Usando prodotti in cotone biologico incoraggi la coltivazione di cotone riducendo la quantità di alberi abbattuti per la loro cellulosa, materiale che compone la maggior parte dei prodotti per l'igiene intima tradizionale.

Realizzati in cotone biologico i prodotti Masmi garantiscono che nessun fertilizzante o altri prodotti chimici sono utilizzati durante la coltivazione del cotone, nel rispetto della salute e vostra personale e dell'ambiente.



Photo Credits: Masmi

UNA NUOVA GENERAZIONE DI PRODOTTI IN COTONE BIO.

Una scelta salutare,
naturale ed ecologica
per la tua **IGIENE INTIMA**

AIUTA A
PREVENIRE IL
RISCHIO DI
IRRITAZIONI

I prodotti di **Masmi Natural Cotton** sono realizzati al
100% con cotone puro e di **origine biologica**;
PRODOTTI IPOALLERGENICI (raccomandati per pelli sensibili).

ASSORBENTI - SALVIETTE - OVATTA - DISCHETTI STRUCCANTI...E TANTO ALTRO





Photo Credits: Vegware™



Minimo Impatto s.r.l.

Via del lavoro, 8
00065 Fiano Romano (RM)

Tel. 0765 455192

info@minimoimpatto.com

www.minimoimpatto.com

www.ecostoviglie.com



VIVERE A MINIMO IMPATTO
piccoli gesti, ogni giorno.