

UN SACCO ET(N)ICO

Mediazione linguistico-culturale per la sostenibilità.
Plastica monouso e raccolta differenziata
nella ristorazione etnica di **Milano, Bergamo e Brescia**



Patrocino



PATROCINIO
Comune di
Milano



COMUNE DI
BRESCIA



BERGAMO
CITTÀ DEI MILLE
COMUNE DI BERGAMO

Contributo

Fondazione
CARIPLO



Partners



Economia e
Sostenibilità



Amsa
GRUPPO a2a



Aprica
GRUPPO a2a



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI MILANO
DIPARTIMENTO DI LINGUE, LETTERATURE,
CULTURE E MEDIAZIONI

UN SACCO ET(N)ICO

Mediazione linguistico-culturale per la sostenibilità.

Plastica monouso e raccolta differenziata

nella ristorazione etnica di **Milano, Bergamo e Brescia.**



UN SACCO ET(N)ICO

Mediazione linguistico-culturale per la sostenibilità.

Plastica monouso e raccolta differenziata nella ristorazione etnica di Milano, Bergamo e Brescia

Con il patrocinio di



Con il contributo di



Con il supporto di



Realizzato da



Coordinamento: Chiara Bergonzini, Francesca Federici

Testi: Chiara Bergonzini, Francesca Federici, Roberta Garruccio

Progetto grafico e impaginazione: Gloria Cossa, Riccardo Massarotto, Giulia Tagliente

Copertina: Riccardo Massarotto

Mappe e infografiche: Gloria Cossa, Giulia Tagliente



Partner di progetto

Està (capofila):

Chiara Bergonzini, Giacomo Cellottini, Gloria Cossa, Francesca Federici, Francesca La Rocca, Massimiliano Lepratti, Riccardo Massarotto, Alessandro Musetta, Chiara Pirovano, Giulia Tagliente

ADL a Zavidovici:

Maddalena Alberti, Lucia Martinelli

Amsa:

Roberta Battisti, Lorenzo Cavallo, Mariarita Colicchio, Simone Orsi, Danilo Vismara

Aprica:

Giulia Fanconi, Eliana Loiaco, Giuditta Sileo, Saverio Zetera

Università degli Studi di Milano – DLLCM:

Maria Matilde Benzoni, Maria Vittoria Calvi, Mario De Benedittis, Roberta Garruccio, Bettina Mottura, Letizia Osti

Ruah:

Nada Charara, Thiamba Ndiaye, Laura Resta

Mediazione linguistico-culturale:

Emiliano Barcella, Yosr Ben Othmen, Chiara Bergonzini, Dayana Miranda Contreras, Wissam Fadlo, Mahjoub Ghamraoui, Vanesa Gutierrez, Nadia Hemmami, Hakima Jemrane, Umair Ghaffari Khawaja Hafiz, Dominga Leone, Man Li, Jordana Mauer, Thiamba Ndiaye, Shagufta Noor Hussain, Francesco Michael Scaringella, Wendy Wambo Wendja, Wei Zhao

Si ringraziano:

Eliana Bruschera, Francesco Casati, Giorgio Casiraghi, Andrea Di Stefano, Christian Garaffa, Andrea Magarini, Stefano Mambretti, Mattia Marziali, Daniele Pelliccioli, Nunzio Pisano, Francesco Pizzorni, Alessandro Ridoli, Roberto Tavernini, Flavia Vigoriti, Raoul Tiraboschi

Data di pubblicazione:

Dicembre 2022

Licenza Creative Commons BY-NC-SA



Quest'opera è stata rilasciata con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 2.5 Italia. Per leggere una copia della licenza visita il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/it/> o spedisce una lettera a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.

Utilizza questa dicitura per citare: **Un Sacco Et(n)ico, Està (2022)**

Alcune icone utilizzate per la creazione delle infografiche utilizzano il creative commons di The Noun Project

Indice

Introduzione	1
La scelta della ristorazione etnica: alcune cautele di metodo	4
Le <i>food bag</i> compostabili di Un sacco et(n)ico	5
<i>Nudging</i> e mediazione linguistico-culturale: una connessione sperimentale	6
La Direttiva Single Use Plastics	7
La raccolta differenziata	9
Le fasi operative del progetto	14
L'interazione con ristoratori e ristoratrici	16
Gli strumenti e i contenuti dell'interazione	17
La app	17
I materiali comunicativi	17
La formazione	18
Risultati	22
Plastica monouso	22
Raccolta differenziata	36
Conclusioni	46
Volete replicare il progetto nel vostro territorio?	49

Introduzione

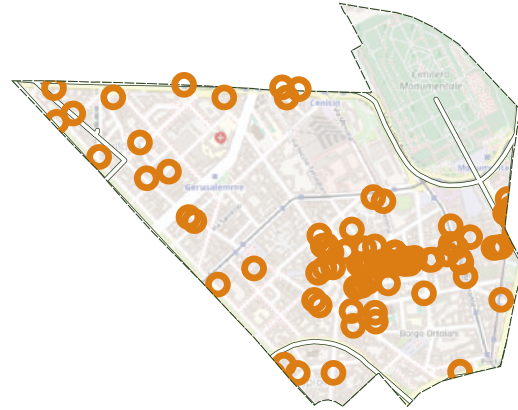
Il progetto Un sacco et(n)ico si rivolge ad alcune attività di ristorazione etnica nelle città di Milano, Bergamo e Brescia utilizzando l'approccio della mediazione linguistico-culturale per raggiungere due obiettivi specifici: comunicare a ristoratori e ristoratrici le restrizioni introdotte dalla Direttiva Europea Single Use Plastics (in seguito Direttiva SUP), che ha vietato l'immissione sul mercato di diversi prodotti in plastica monouso utilizzati dalle attività di ristorazione in particolare per i servizi di asporto e di consegna a domicilio; migliorare la qualità della raccolta differenziata dei rifiuti prodotti da questo tipo di attività. Il progetto mira a coinvolgere e sensibilizzare in modo indiretto anche i e le clienti delle attività di ristorazione e i membri delle comunità che socializzano intorno a queste.

Le mappe seguenti mostrano la ristorazione etnica presa in considerazione: per Bergamo e Brescia il progetto è stato esteso all'intero territorio comunale, mentre per Milano, dato l'elevato numero di ristoranti etnici presenti, si è scelto di focalizzare il lavoro su tre zone specifiche e molto caratterizzate: Paolo Sarpi (ristorazione prevalentemente cinese), NoLo/Via Padova (ristorazione prevalentemente sudamericana) e Porta Venezia/Buenos Aires (ristorazione prevalentemente africana e mediorientale).

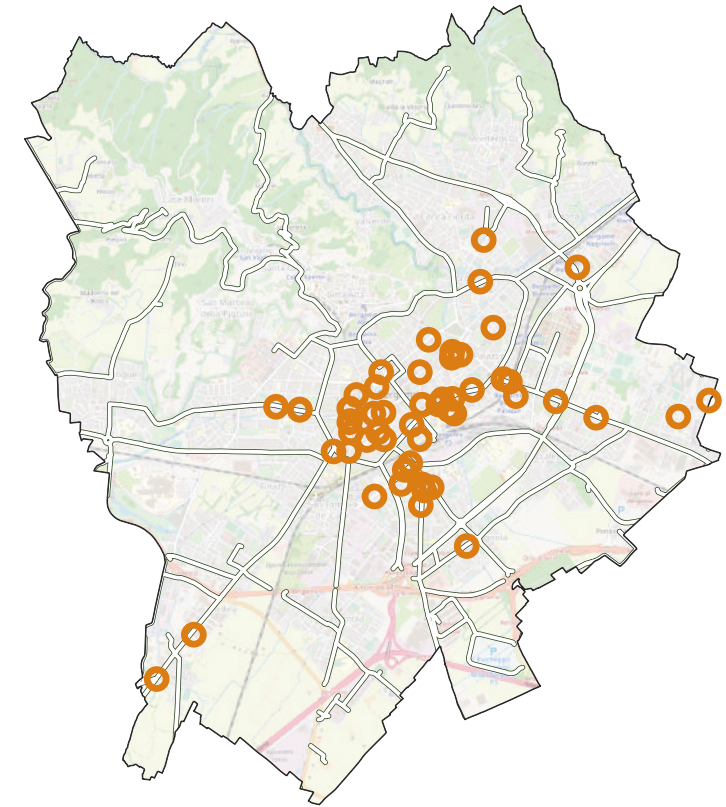
Hanno partecipato al progetto l'associazione EStà in qualità di capofila, il Dipartimento di Lingue, letterature, culture e mediazioni dell'Università degli Studi di Milano, le associazioni Ruah e ADL a Zavidovici attive rispettivamente su Bergamo e Brescia e le società Amsa e Aprica che si occupano della raccolta differenziata dei rifiuti nelle tre città coinvolte. Il progetto Un sacco et(n)ico è stato proposto in risposta al bando 2020 Plastic Challenge di Fondazione Cariplo, principale finanziatore insieme a Novamont.

Milano

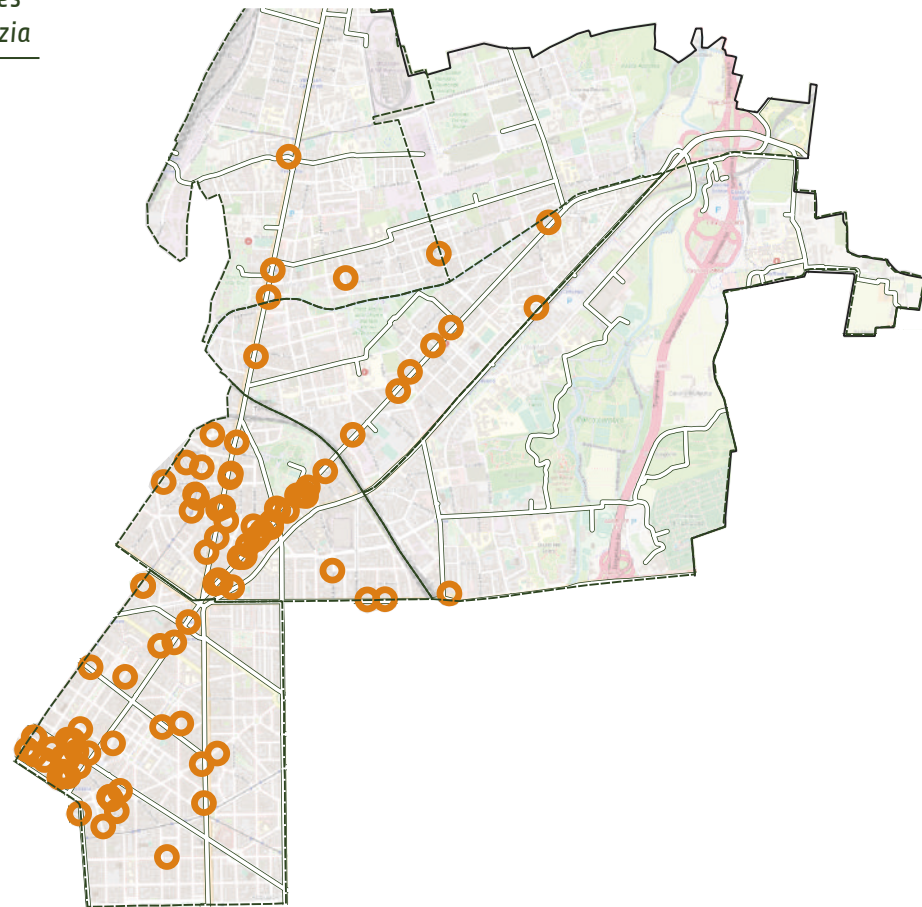
Paolo Sarpi



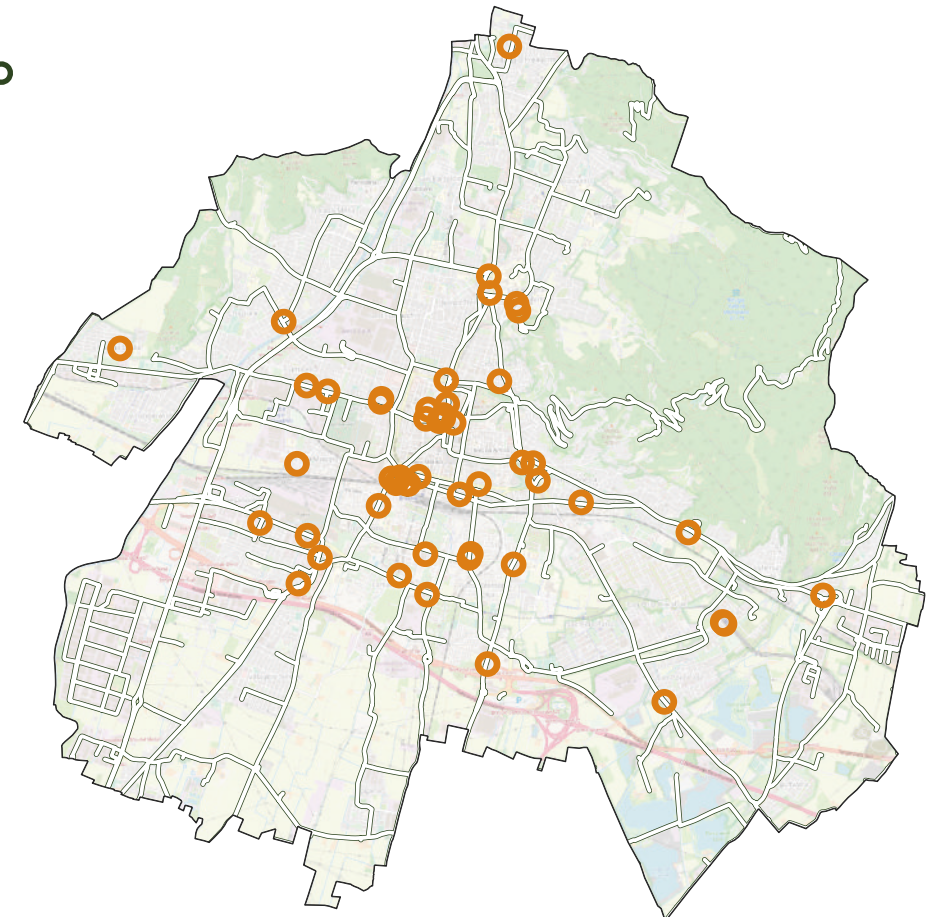
Bergamo



Nolo
Via Padova
Buenos Aires
Porta Venezia



Brescia



La scelta della ristorazione etnica: alcune cautele di metodo



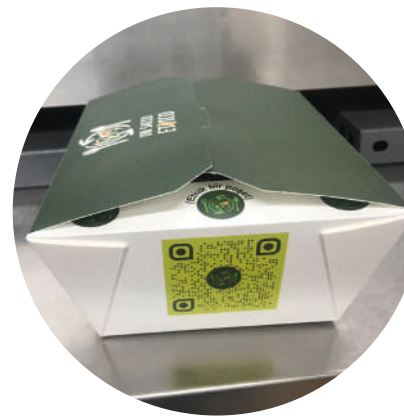
La scelta di rivolgersi alla ristorazione etnica è stata compiuta sulla base delle seguenti considerazioni: le attività di ristorazione (etiche e non) fanno elevato uso di prodotti in plastica monouso nei servizi di asporto e consegna a domicilio e – visti i ritmi frenetici del lavoro, il frequente ricambio di personale e la quantità elevata di rifiuti prodotti – tendono a commettere errori nella differenziazione dei rifiuti; le barriere linguistico-culturali possono ostacolare la comprensione delle normative e il dialogo con le istituzioni e i soggetti che potrebbero fornire un supporto; diverse attività di ristorazione etnica, in quanto punti di riferimento per le comunità cui appartengono le persone che le gestiscono, sono luoghi privilegiati per il coinvolgimento e la sensibilizzazione sulle tematiche di progetto di un'utenza più ampia, spesso non italofona; infine, sulla scelta ha inciso anche il successo di un progetto pilota svolto nel 2018-2019 in alcuni quartieri di Milano¹.

Eppure, nella fase di strutturazione del progetto, la questione definitoria attorno all'aggettivo "etnico" che costituisce il perno della selezione delle attività di ristorazione implicate è tornata a essere oggetto di discussione. L'attributo "etnico" è stato inteso come rivolto alla tipologia di cucina dei ristoranti coinvolti (cucina extra-europea) e alla etnicità/nazionalità di chi gestisce i ristoranti (ossia di chi fa le scelte imprenditoriali e di acquisto e di chi in generale prende le decisioni) e dello staff che si occupa della sala, della cucina e della gestione dei rifiuti. Il progetto ha quindi mantenuto il fuoco su esercizi in cui lavorano cittadini e cittadine non italofoni o non di madrelingua italiana, che fanno ristorazione anche per una clientela a sua volta non italofona e/o non di madrelingua italiana.

La ristorazione etnica costituisce quindi un fulcro di interesse che prescinde dalla etnicità: l'interesse sta nel fatto che questo tipo di ristorazione, relativamente *low cost*, fa molto ricorso a servizi di asporto e consegna a domicilio o a un consumo sul posto in modalità *fast food*, impiegando tendenzialmente prodotti da *food service* (posate, bicchieri, piatti, contenitori per alimenti...) in plastica monouso, con una più difficile gestione della raccolta differenziata.

Non c'è una specifica evidenza che, rispetto alla ristorazione *tout court*, quella etnica sia una ristorazione meno virtuosa sotto il profilo del rispetto delle norme che regolano la raccolta differenziata o meno rapida nell'aderire alla Direttiva SUP. C'è piuttosto un'evidenza generale che la raccolta differenziata possa essere migliorata e che l'applicazione della Direttiva SUP sia

¹ Il report si può trovare sul sito di EStà, www.assesta.it nella sezione "Pubblicazioni"



problematica nella contingenza temporale legata alla pandemia e alle incertezze dello scenario economico. Ed è sotto questo profilo che la ristorazione etnica diventa un ambito da studiare da vicino. Infine, la significatività dell'intervento che Un sacco et(n)ico rappresenta non sta nella rilevanza statistica dei suoi risultati: questi sono infatti limitati dai numeri ristretti dei ristoranti che hanno accettato di partecipare all'intero percorso proposto dal progetto (un elemento, quello della partecipazione attiva, che era fuori dal potere di controllo di un progetto condotto in una congiuntura pandemica). La rilevanza di Un sacco et(n)ico sta piuttosto nella sua natura di ricerca esplorativa, guidata da precise domande iniziali, e quindi nel suo proporsi come un modo di procedere, fruttuosamente replicabile.

Le food bag compostabili di Un sacco et(n)ico

Anche a fronte della crisi economico-sanitaria iniziata nel 2020 le attività di ristorazione devono fronteggiare due tendenze: l'esigenza sempre più stringente di garantire un *food service* sicuro da un punto di vista igienico-sanitario e l'aumento della domanda verso i servizi di asporto e consegna a domicilio che hanno largamente sostituito il consumo sul posto durante i periodi di *lockdown* e che, anche dopo le riaperture, hanno continuato a essere particolarmente richiesti. In questo tipo di servizi, la sostituzione del *food service* monouso con prodotti riutilizzabili su cauzione è ancora confinata a progetti di nicchia, mentre alcune soluzioni – come l'eliminazione della consegna delle posate – sono già diffuse.

Un sacco et(n)ico, nel comunicare a ristoratori e ristoratrici le restrizioni introdotte dalla Direttiva SUP, ha scelto di informarli sui prodotti monouso compostabili disponibili (e sul loro corretto smaltimento insieme ai rifiuti organici), essendo alternative ambientalmente più sostenibili – ma più costose – rispetto ai prodotti monouso in plastica tradizionale. Questa scelta è in linea con il recepimento italiano della Direttiva SUP, che esclude dai divieti di immissione sul mercato i prodotti monouso in plastica biodegradabile e compostabile. Il progetto ha quindi fornito a ristoratori e ristoratrici, come incentivo alla partecipazione, delle *food bag* compostabili gratuite messe a disposizione da Novamont e personalizzate con la grafica del progetto. Si tratta di una opportunità fornita sempre all'interno di un contesto guidato dalla mediazione, per apprendere quali migliori punti di equilibrio si possono raggiungere tra funzionalità, sostenibilità e contenimento dei costi della transizione ecologica.

Nudging e mediazione linguistico-culturale: una connessione sperimentale

Il progetto Un sacco et(n)ico ha risposto al bando 2020 Plastic Challenge di Fondazione Cariplo, volto a sostenere iniziative finalizzate alla prevenzione e alla riduzione del consumo di imballaggi in plastica monouso attraverso strumenti di *nudging*. La *nudge theory* si basa sull'utilizzo di "spinte gentili" per cambiare le scelte delle persone, orientandole verso determinati comportamenti: in questo particolare caso, verso scelte ambientalmente più sostenibili. Il *nudging* (la spinta gentile) non fa ricorso né a strumenti coercitivi o comunque di restrizione della libertà (come, ad esempio, divieti e sanzioni), né a incentivi economici (come, ad esempio, la tassazione di alcuni prodotti o dispositivi premiali). Agisce invece ampliando le alternative a disposizione dei soggetti, un ampliamento che si accompagna a un'azione di informazione riguardo alle nuove opzioni e di rinforzo delle intenzioni di comportamento "virtuoso".

Il progetto Un sacco et(n)ico ha disegnato come strumento di *nudging* l'approccio della mediazione linguistico-culturale (MLC), portandolo fuori dagli ambiti in cui è tipicamente utilizzato (come quello scolastico, sanitario, legale e giudiziario, umanitario e in generale quello della prima accoglienza dei migranti), per dirigerlo invece sul settore del commercio e in particolare sul tema della sostenibilità ambientale.

3



Al cuore della MLC c'è la competenza traduttiva della parola scritta, dell'oralità e per il web (e nel progetto sono entrate in gioco tutte e tre), infatti il primo compito di ogni mediatore e mediatrice è quello di facilitare il più possibile lo scambio linguistico; ma rispetto alla traduzione o all'interpretariato intesi in senso puramente strumentale, la MLC mette in gioco la capacità di fare sintesi tra pratiche culturali differenti: rendere lingue e culture mutualmente accessibili, aprire la possibilità di scambio e negoziato, contribuire a creare nuova conoscenza, potenzialmente capace di innescare il cambiamento e di ispirare nuovi modi di pensare e nuovi comportamenti. La MLC chiede che i suoi agenti prendano parte attiva nel processo comunicativo e contribuiscano a perseguirne gli obiettivi; finisce così con l'abbracciare elementi che hanno spesso natura solo marginalmente linguistica e più pronunciatamente elementi di tipo extra-linguistico, coinvolgendo componenti cognitive e affettive insieme (oltre che le esperienze personali del mediatore o della mediatrice). Nello specifico del progetto, viene riconosciuta come un'attività di MLC, rilevante seppure informale, anche quella che ristoratori e ristoratrici svolgono spontaneamente tra le pratiche culturali delle loro rispettive comunità.

4

La Direttiva Single Use Plastics

La crescente consapevolezza degli impatti ambientali legati alla produzione e all'utilizzo delle materie plastiche, in particolare quelle monouso, ha portato l'Unione Europea ad adottare nel 2019 la Direttiva Single Use Plastics, che rientra nella più ampia Strategia Europea sulla plastica nell'economia circolare. La Direttiva SUP vieta a partire dal 3 luglio 2021 l'immissione sul mercato di determinati prodotti in plastica monouso e attrezzi da pesca, i quali costituiscono il 70% dei rifiuti marini. Tra quelli vietati si trovano molti prodotti che vengono utilizzati ampiamente nella ristorazione: posate, piatti, cannucce, palettine per il caffè e contenitori per alimenti e bevande in polistirene espanso. Per altri prodotti sono invece previsti obblighi di riduzione del consumo in capo agli stati membri: si tratta di bicchieri e tazze per bevande e dei contenitori per alimenti in plastica diversa dal polistirene espanso.

In Italia, il decreto di recepimento della Direttiva è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale solo all'inizio di novembre 2021, quindi l'entrata in vigore ufficiale della SUP è avvenuta in ritardo, il 14 gennaio 2022. Questo ritardo è imputabile anche al contrasto con l'Unione Europea sulla decisione italiana di escludere dal divieto di immissione sul mercato "i prodotti realizzati in materiale biodegradabile e compostabile, certificato conforme allo standard europeo della norma UNI EN 13432 o UNI EN 14995, con percentuali di materia prima rinnovabile uguali o superiori al 40% e, dal 1° gennaio 2024, superiori almeno al 60%".

5

La raccolta differenziata

Le città nelle quali si è svolto il progetto hanno ottime performance in termini di raccolta differenziata. Bergamo e Brescia, città di dimensioni medie, raggiungono nel 2020 percentuali rispettivamente del 73,1% e del 72,4%; Milano, che nello stesso anno si attesta al 62,7%, è la prima città europea con popolazione superiore al milione di abitanti per quantità di rifiuti urbani avviati a riciclo. Bergamo e Milano hanno un sistema di raccolta porta a porta, Brescia un sistema misto di raccolta stradale e porta a porta. Il miglioramento continuo della raccolta differenziata (in termini di quantità sul totale dei rifiuti prodotti e in termini di qualità) è fondamentale per raggiungere gli obiettivi di riutilizzo e riciclo indicati dall'Unione Europea, ovvero 55% in peso al 2025, 60% al 2030 e 65% al 2035 (Direttiva 2018/851). Il miglioramento passa anche attraverso le attività di informazione e formazione come quella condotta in questo progetto verso le attività di ristorazione, che hanno un ruolo fondamentale poiché producono quantità rilevanti di frazione organica (FORSU), che rappresenta in peso la frazione maggiore sul totale dei flussi raccolti (nel 2020 in Italia si contano 7.174.948 tonnellate di umido su 18.245.851 tonnellate totali di raccolta differenziata).

Un incentivo a una raccolta differenziata di qualità è anche la conoscenza dei destini delle diverse frazioni, schematizzati nelle infografica 1 (consegnate a ristoratori e ristoratrici insieme a un pieghevole che sintetizza il progetto e alcuni numeri chiave della raccolta dei rifiuti).



La partecipazione di Amsa al progetto

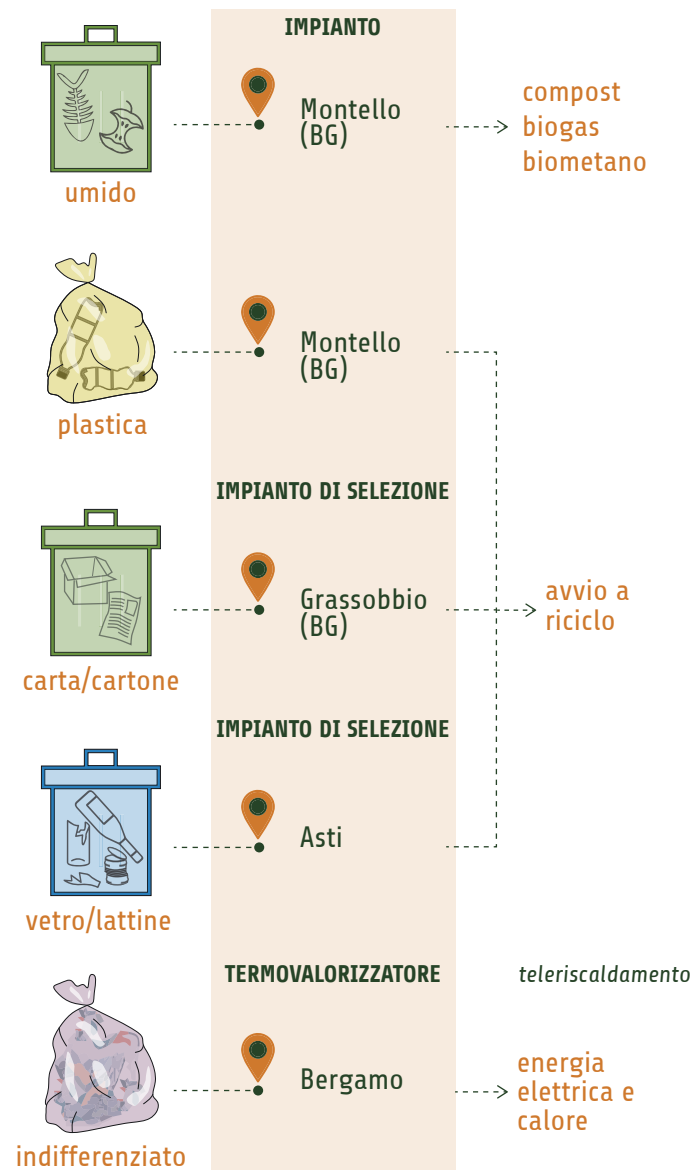
Amsa ha aderito con entusiasmo alla seconda edizione del progetto Un sacco et(n)ico, che ha interessato circa 200 realtà di ristorazione etnica a Milano e ha esteso le proprie attività anche a Bergamo e Brescia, con la partecipazione di Aprica.

L'iniziativa ci ha permesso in primo luogo di dare continuità al coinvolgimento – già decisamente positivo nella precedente esperienza del 2019 – dei ristoranti etnici, una realtà assai importante del capoluogo lombardo, per renderli sempre più consapevoli dell'importanza della corretta separazione dei rifiuti, tanto nell'ambito domestico quanto nell'ambito commerciale, attraverso l'informazione e la formazione, ai fini di una valorizzazione finale dei rifiuti stessi. Tutto questo ha permesso, con modalità e strumenti mirati – come la mediazione linguistica – di accrescere la sensibilità dei proprietari e delle proprietarie, del personale e dei e delle clienti rispetto ai temi dell'economia circolare e della sostenibilità ambientale, oltretutto a contribuire a mantenere alta la percentuale di raccolta differenziata di Milano (sopra al 62% al termine del 2021), confermandola come realtà virtuosa sia in Italia sia a livello internazionale.

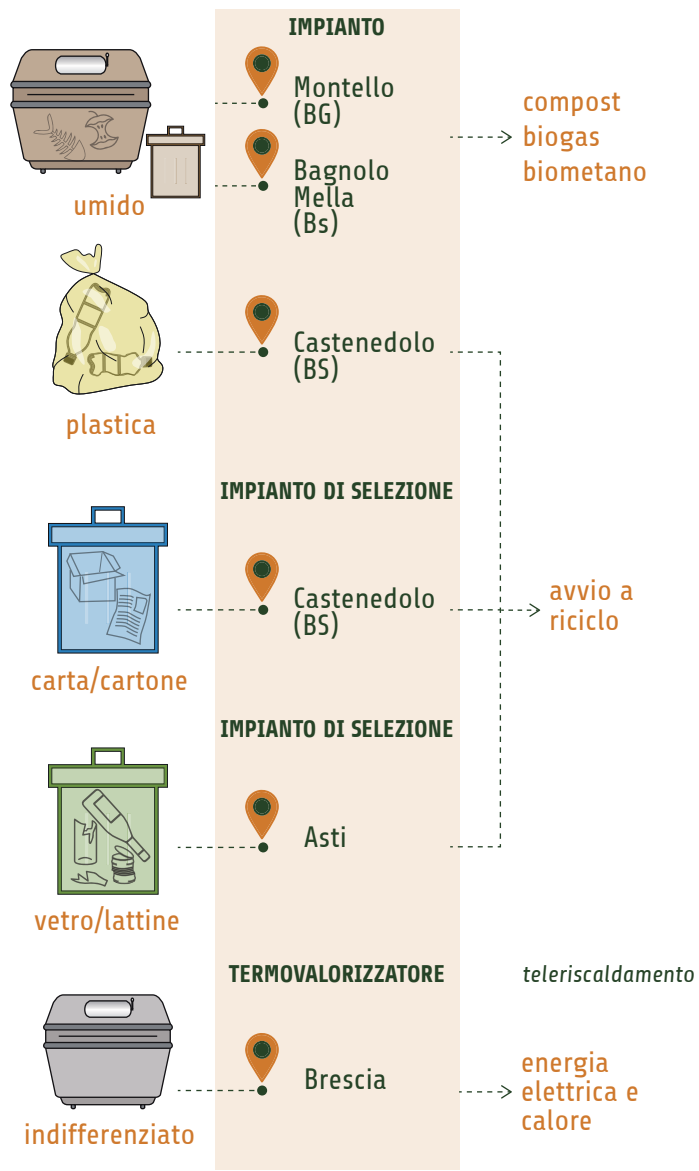
In secondo luogo, il progetto ha offerto una preziosa opportunità per Amsa e per il Comune di Milano di continuare l'impegno nelle campagne già attivate per la riduzione dello spreco di risorse e l'eliminazione graduale dei materiali in plastica (es. Plastic Free), in particolare quella monouso, in favore di alternative più sostenibili come le bioplastiche e i prodotti compostabili, proseguendo il proprio percorso verso il raggiungimento degli obiettivi imposti nel contesto internazionale del Network C40 Cities e della relativa "Advancing Towards Zero Waste Declaration".

Danilo Vismara
Responsabile Marketing territoriale, Amsa S.p.A.

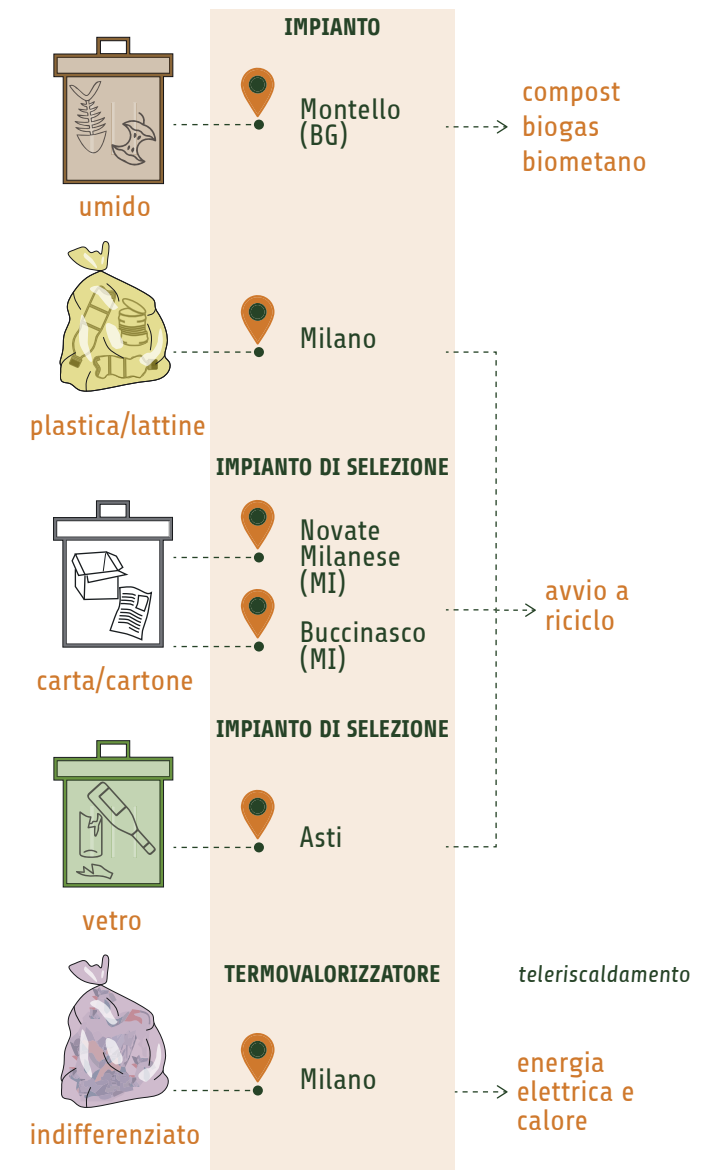
BERGAMO - I FLUSSI DELLE DIVERSE FRAZIONI



BRESCIA - I FLUSSI DELLE DIVERSE FRAZIONI



MILANO - I FLUSSI DELLE DIVERSE FRAZIONI



LE FASI OPERATIVE DEL PROGETTO

Questa grafica riassume le fasi operative del progetto, evidenziando il numero di ristoranti coinvolti in ogni fase, la quantità di operatori/trici sul campo (si tratta sempre di una persona di Amsa/Aprica accompagnata da

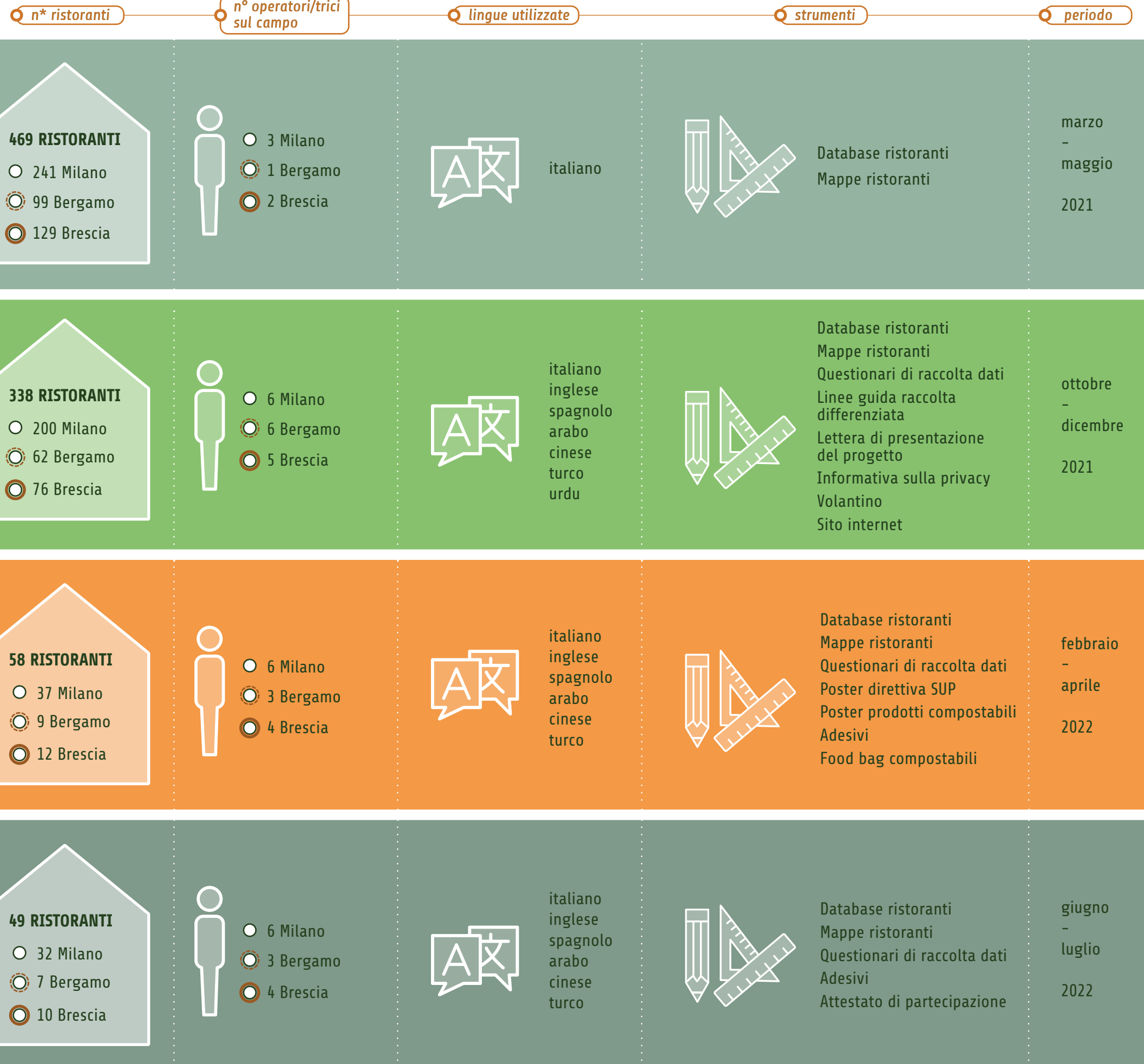
Fase 1 ANALISI TERRITORIALE

Fase 2 PRE INGAGGIO

Fase 3 INGAGGIO

Fase 4 MONITORAGGIO

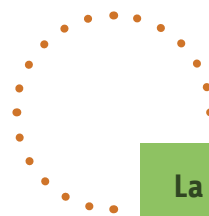
mediatori e mediatrici, variabili in base al numero di lingue richieste in ogni fase), le lingue utilizzate (le cui modifiche sono state dovute alla rinuncia da parte di alcuni ristoranti), gli strumenti impiegati da operatori e operatrici in ogni fase e, infine, il periodo in cui si sono svolte.



Le fasi operative del progetto

Il progetto si svolge su **quattro fasi** principali.

- **L'analisi territoriale**, in preparazione delle **attività sul campo**: questa fase ha previsto la scrittura dei questionari per l'interazione con ristoratori e ristoratrici, la preparazione del sito di progetto (www.unsaccoetnico.it) e del materiale informativo da distribuire (tradotti nelle diverse lingue del progetto: oltre all'italiano, arabo, cinese, inglese, spagnolo, turco e urdu), la creazione della app per la raccolta dei dati sulle attività di ristorazione e la selezione e formazione di mediatori e mediatrici culturali sulle tematiche del progetto.
- Il **pre-ingaggio**: è il primo dei tre incontri con ristoratori e ristoratrici ed è finalizzato alla presentazione del progetto, alla comunicazione di alcune informazioni di base sui contenuti e all'invito a partecipare (sono stati contattati 200 ristoranti a Milano, 76 a Brescia e 62 a Bergamo).
- L'**ingaggio**: un incontro di approfondimento, formazione e intervista sui temi della Direttiva SUP e della raccolta differenziata. Questo secondo incontro è avvenuto solo presso le attività che hanno accettato di partecipare (37 a Milano, 12 a Brescia e 9 a Bergamo). Durante questa fase, i ristoranti che ne hanno fatto richiesta hanno ricevuto circa 1.000 *food bag* compostabili gratuite, per sperimentarle come alternativa più sostenibile rispetto ai prodotti in plastica tradizionale monouso per l'asporto e la consegna a domicilio. Inoltre, a 10 ristoranti di Milano e 4 di Bergamo sono state proposte analisi merceologiche di dettaglio sui loro rifiuti.
- Il **monitoraggio**, cioè l'ultimo incontro con ristoratori e ristoratrici, avvenuto a qualche mese di distanza dagli incontri di ingaggio e finalizzato alla verifica di eventuali miglioramenti conseguiti grazie al lavoro svolto, nonché raccolta di *feedback* e alla consegna dell'attestato di partecipazione.



La partecipazione di Aprica al progetto

Per Aprica il progetto Un sacco et(n)ico rappresenta un'attività svolta nell'ambito del Marketing Territoriale, in quanto persegue la crescita culturale e sociale delle aree geografiche coinvolte.

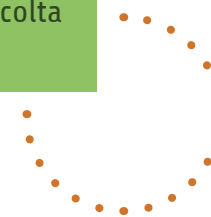
Nell'interlocuzione continua che Aprica ha con i territori serviti, con i cittadini e le cittadine e le imprese, è emersa da tempo la necessità di promuovere il miglioramento della qualità della raccolta differenziata e in particolare di quella della plastica.

Aprica ha aderito al progetto focalizzando le attività sui territori di Brescia e Bergamo con l'obiettivo di ridurre i rifiuti in plastica monouso e di contribuire al miglioramento del tasso di riciclo analizzando e migliorando la qualità della raccolta differenziata della plastica. Inoltre, la nascita del nuovo consorzio Biorepack, il primo sistema europeo di responsabilità estesa del produttore (EPR) dedicato agli imballaggi in plastica biodegradabile e compostabile facente parte del CONAI, che si occupa di comunicare alle utenze la corretta modalità di separazione dei prodotti in bioplastica compostabile, è stata un ulteriore stimolo a partecipare al progetto.

Aprica si è impegnata nello svolgere analisi visive della raccolta differenziata delle attività di ristorazione che hanno preso parte al progetto, tenendo così monitorati gli sviluppi dopo l'introduzione della plastica biodegradabile compostabile. L'approccio di mediazione linguistica e culturale adottato nel progetto si è rivelato molto utile nella campagna di ingaggio, educazione, informazione e sensibilizzazione degli e delle esercenti di varie nazionalità e dei e delle loro clienti. Tramite questo progetto è emerso quanto il tema della raccolta differenziata stia a cuore a tutte le culture, molti dei nostri interlocutori e interlocutrici erano interessati a comprendere al meglio le attività di raccolta al fine di dare il proprio contributo.

Gli esiti del progetto saranno utili in futuro per ulteriori interventi di informazione e sensibilizzazione sulla raccolta differenziata in generale e sulle tematiche della riduzione delle plastiche monouso e la loro sostituzione con prodotti biodegradabili e compostabili.

Saverio Zetera
Responsabile Ufficio Relazioni Clienti e Sviluppo Raccolta Differenziata, Aprica S.p.A.



L'interazione con ristoratori e ristoratrici

L'interazione con ristoratori e ristoratrici – affidata in fase di pre-ingaggio quasi unicamente al mediatore o alla mediatrice e nelle fasi successive (ingaggio e monitoraggio) al mediatore o la mediatrice sempre accompagnati dal personale di Amsa o Aprica – è stata strutturata per essere uno scambio proficuo, con un reciproco apprendimento: ristoratori e ristoratrici ricevono elementi di comprensione del contesto, informazioni pratiche e risposte a eventuali dubbi; gli operatori e le operatrici sul campo (mediatori e mediatrici, personale di Amsa e Aprica) acquisiscono informazioni sui prodotti utilizzati e sulle pratiche di differenziazione. Non è stato però sempre facile guadagnare la fiducia di ristoratori e ristoratrici e instaurare con loro un rapporto di collaborazione, o anche avere la loro attenzione. Il ruolo di mediatori e mediatrici in questo senso è stato cruciale. Contattare persone sul luogo di lavoro, spesso molto impegnate, e convincerle a dedicare il loro tempo al progetto è stato sfidante: non tutte sono sensibili al tema della sostenibilità ambientale, in particolare in un periodo di crisi economica, e sono state frequenti le risposte di rifiuto da parte di chi si dichiarava già esperto di raccolta differenziata e informato sulla Direttiva SUP. La presenza del mediatore o della mediatrice ha aiutato anche a superare la diffidenza nei confronti del personale di Amsa e Aprica, generata dal timore di ricevere multe. L'assenza di intento sanzionatorio è stata subito chiarita in fase di pre-ingaggio, ma l'ispezione visiva della raccolta differenziata in fase di ingaggio – pensata per aiutare ristoratori e ristoratrici a risolvere i principali dubbi in materia di differenziazione dei rifiuti partendo proprio da eventuali errori – ha rappresentato un ostacolo da superare. D'altra parte la presenza del personale di Amsa/Aprica rimane fondamentale per garantire le competenze tecniche necessarie per rispondere a tutte le domande delle persone intervistate. Infine, è necessario far passare del tempo tra gli incontri di ingaggio e quelli di monitoraggio perché ristoratori e ristoratrici devono avere il tempo di imparare e apportare eventuali modifiche ai comportamenti (ci sono state anche pause forzate dovute all'emergenza sanitaria), ma questo comporta il rischio di una perdita di interesse da parte loro. L'abilità di mediatori e mediatrici nel mantenere i contatti e nel ribadire l'importanza di ogni fase per la buona riuscita del progetto è stata fondamentale. È molto utile, a questo scopo, garantire che sia sempre lo stesso mediatore o la stessa mediatrice a recarsi in un certo ristorante, e far sì che venga fornito fin da subito un contatto personale della persona dello staff del ristorante che intende seguire il progetto, in modo da instaurare un dialogo tra due persone specifiche e non dover ripartire daccapo ad ogni incontro.



Gli strumenti e i contenuti dell'interazione

Per facilitare l'interazione, supportare il lavoro di informazione e formazione svolto da operatori e operatrici sul campo e raccogliere i dati necessari, sono stati prodotti alcuni supporti: un'app per la raccolta delle risposte ai questionari relativi a ogni fase del progetto, nonché per la raccolta dei risultati dell'ispezione visiva della raccolta differenziata svolta dal personale di Amsa e Aprica, e vari materiali comunicativi (pieghevoli, adesivi, diplomi di partecipazione, il sito www.unsacchetto.it) e di supporto alla formazione (poster e manuali) da consegnare ai ristoratori e alle ristoratrici.

La app

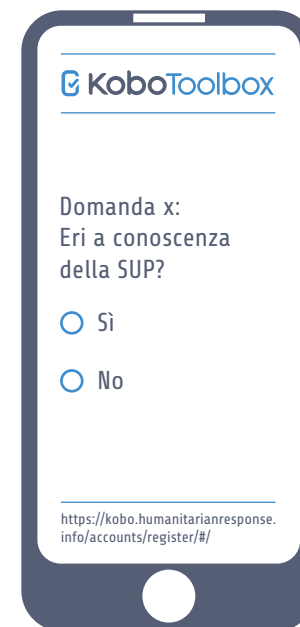
La app, sviluppata su una piattaforma *open access* e messa a disposizione su cellulari e pc di operatori e operatrici, consente la compilazione dei questionari relativi a tutte le fasi di progetto:

- una griglia di osservazione da compilare durante la prima visita delle attività di ristorazione (incontro di pre-ingaggio), per segnalare aspetti potenzialmente rilevanti come, ad esempio, le dimensioni del ristorante, la presenza di bidoni per la raccolta differenziata, l'eventuale presenza di cestini stradali in cattive condizioni nei pressi dell'attività;
- un questionario da somministrare durante lo stesso incontro, per raccogliere le prime informazioni sulle attività di ristorazione (ad esempio la verifica della nazionalità del o della responsabile, l'utilizzo di prodotti di plastica monouso) e la disponibilità o meno a partecipare;
- un questionario da somministrare durante l'incontro di ingaggio, per raccogliere risposte più approfondite riguardanti la conoscenza che ristoratori e ristoratrici hanno dei temi di progetto (in particolare la Direttiva SUP e la raccolta differenziata), per segnalare quali prodotti monouso (in plastica tradizionale o in materiale compostabile) sono presenti nell'attività di ristorazione, e per approfondire alcuni aspetti riguardanti la loro sensibilità al tema;
- un questionario con i risultati dell'ispezione visiva dei sacchi della raccolta differenziata (ispezione che viene condotta sia durante l'incontro di ingaggio che durante quello di monitoraggio), volto a indicare il numero e la tipologia di errori riscontrati per ogni frazione visionata;
- un questionario da somministrare durante l'incontro di monitoraggio, per raccogliere informazioni sugli eventuali progressi fatti grazie al progetto.

I materiali comunicativi

Sono stati prodotti e distribuiti i seguenti materiali comunicativi, tutti tradotti nelle lingue di progetto:

- un pieghevole con la spiegazione del progetto e qualche informazione sul perché i temi affrontati siano importanti,



- da consegnare durante il pre-ingaggio per invitare alla partecipazione alle fasi successive del progetto;
- un adesivo con il logo del progetto da attaccare alle vetrine;
 - un attestato che certifichi la partecipazione e l'impegno mostrati, da consegnare durante l'incontro di monitoraggio (solo per i ristoranti che hanno partecipato all'intero percorso);
 - un sito web con tutte le informazioni sul progetto e con la possibilità di scaricare i materiali in tutte le lingue.

La formazione

I temi sui quali si è concentrata la formazione di ristoratori e ristoratrici sono: la corretta differenziazione dei rifiuti (formazione erogata principalmente durante l'analisi visiva dei bidoni della spazzatura, prendendo a pretesto gli eventuali errori riscontrati), i principali contenuti della Direttiva SUP in relazione ai prodotti vietati, le alternative ambientalmente più sostenibili e il riconoscimento dei prodotti compostabili anche tramite le certificazioni (formazione erogata utilizzando sia i prodotti utilizzati nei ristoranti stessi, sia alcuni prodotti che il personale di Amsa e Aprica e mediatori e mediatrici hanno portato con sé). I materiali a supporto della formazione sono:

- un manuale con le linee guida della raccolta differenziata, diverso in base alla città, da consegnare a tutte le attività di ristorazione contattate;
- una coppia di poster che rappresentano in modo schematico e immediato i prodotti in plastica tradizionale monouso banditi o soggetti a riduzione dalla Direttiva SUP e le relative alternative, quali ad esempio prodotti in plastica compostabile o in polpa di cellulosa, da consegnare durante la fase di ingaggio e utilizzare come supporto alla spiegazione.

La partecipazione di UNIMI al progetto

Il Dipartimento di Lingue, letterature, culture e mediazioni dell'Università degli Studi di Milano ha aderito al progetto nella duplice ottica di fare ricerca sulle potenzialità della mediazione linguistica e culturale e cogliere un'occasione importante di Terza Missione, che "affianca le due principali funzioni dell'università, ricerca scientifica e formazione, con il preciso mandato di diffondere cultura, conoscenze e trasferire i risultati della ricerca al di fuori del contesto accademico, contribuendo alla crescita sociale e all'indirizzo culturale del territorio".

All'interno di Un sacco et(n)ico, il ruolo del Dipartimento è stato centrale per definire la cornice di senso del progetto, predisporre gli strumenti di interazione, individuare le figure della mediazione e formarle su alcune tematiche specifiche, tra cui la storia ambientale. In particolare, un'occasione esplicitamente dedicata a mettere in prospettiva storica sia il tema della raccolta dei rifiuti urbani, sia quello della produzione, del consumo, dello smaltimento delle plastiche.

La fase preparatoria de Un sacco et(n)ico ha infatti inteso garantire alle mediatrici e ai mediatori, che avrebbero successivamente lavorato sul campo nelle tre città lombarde considerate, una più approfondita comprensione delle discontinuità e accelerazioni di entrambe le dinamiche coinvolte nel progetto, ossia appunto quelle di rifiuti e plastiche.

Si è giudicato che questa comprensione dovesse includere alcune conoscenze circa le trasformazioni del metabolismo urbano nel lungo periodo. Un primo modulo ha dunque sintetizzato la storia dei rifiuti urbani nel passaggio tra la prima e la seconda rivoluzione industriale nel contesto di alcune economie cittadine e nel transito dalle forme di economia circolare ottocentesche, alle dinamiche lineari del Novecento, alle nuove spinte verso l'economia circolare di questo nostro secolo. Un secondo modulo ha fornito una breve rassegna della storia delle plastiche e dei principali polimeri sintetici, con un affondo sullo sviluppo dei consumi di massa tra gli anni Cinquanta e Sessanta e sull'esplosione dei rifiuti di plastiche a livello globale negli ultimi decenni.

Questa scelta poggia su due ragioni: da un lato, la considerazione che la mediazione linguistico-culturale ha anche la storia tra le sue discipline di riferimento e la lunga durata tra le dimensioni che contribuiscono al suo efficace dispiegarsi; dall'altro, il riconoscimento che includere la prospettiva del tempo avesse un'importanza strettamente funzionale alla comunicazione e al dialogo con i ristoratori relativamente agli obiettivi del progetto.

Roberta Garruccio
Ricercatrice di storia economica presso il Dipartimento di Lingue, letterature, culture e mediazioni dell'Università degli Studi di Milano

PRODOTTI IN PLASTICA MONOUSO VIETATI

L'Italia vieta l'utilizzo di alcuni prodotti in plastica monouso non compostabile a partire da dicembre 2021. Tra questi, anche prodotti utilizzati per l'asporto e la consegna a domicilio che vengono gettati subito dopo l'uso, raramente vengono riciclati e tendono quindi a diventare rifiuti.



Non tutti i prodotti in plastica saranno vietati

CONTENITORI
La legge non vieta i contenitori per alimenti realizzati in plastica o in carta rivestita con film plastico, ma ne auspica una riduzione del consumo.



BICCHIERI E TAZZE
Anche i bicchieri e le tazze in plastica e quelli in carta con rivestimento plastico rientrano tra i prodotti per i quali la legge prevede una riduzione del consumo. Su questi prodotti è obbligatoria un'immagine stampata per indicare che sono fatti in parte o totalmente in plastica.



DOVE LI BUTTO?



Se hai dubbi controlla l'etichetta ambientale sul prodotto (l'etichetta contiene le informazioni per un corretto smaltimento)

Riutilizzare è meglio che riciclare

La Legge invita a sostituire i prodotti in plastica monouso con prodotti riutilizzabili. Qualora non fosse possibile consente l'utilizzo di prodotti compostabili che possono essere smaltiti nel rifiuto umido.



ALTERNATIVE COMPOSTABILI AI PRODOTTI MONOUSO IN PLASTICA

L'Italia da luglio 2021 vieta l'utilizzo di determinati prodotti in plastica monouso per i quali esistono alternative riutilizzabili con l'obiettivo di ridurre i rifiuti di plastica nell'ambiente. Qualora non fosse possibile l'uso di prodotti riutilizzabili, viene consigliato l'utilizzo di prodotti monouso compostabili secondo la norma europea UNI EN 13432. Questi prodotti possono essere smaltiti nel rifiuto umido per essere trasformati, attraverso un processo industriale, in compost (un concime naturale che rende i terreni più fertili). La certificazione di compostabilità garantisce inoltre che i prodotti siano liberi da metalli pesanti ed altre sostanze potenzialmente tossiche.

I prodotti per il food service possono essere realizzati con materiali compostabili diversi per caratteristiche di resistenza e impermeabilità: per questo è importante informarsi presso i fornitori per scegliere il prodotto più adatto ad ogni tipo di esigenza.

LE BIOPLASTICHE COMPOSTABILI
Le bioplastiche compostabili possono essere smaltite con i rifiuti organici. I prodotti in bioplastica sono simili a quelli in plastica e possono confondersi. Si riconoscono grazie alla certificazione di compostabilità UNI EN 13432. Le bioplastiche trasparenti (attualmente la più utilizzata è il PLA) hanno poca resistenza al calore, mentre quelle non trasparenti possono essere usate anche con i cibi caldi. Le bioplastiche vengono utilizzate anche come pellicola per rivestire i prodotti in cartoncino e renderli più resistenti a olio, grasso, acqua e cibi umidi.
Che prodotti trovi in bioplastica?
Contenitori per alimenti, bicchieri, piatti, posate, porta salse e cannuce.
DOVE LO BUTTO? → UMIDO

LA POLPA DI CELLULOSA
La polpa di cellulosa si ricava dalla lavorazione di alcune piante tra cui la canna da zucchero. Per potere essere conferiti nell'umido, anche i prodotti realizzati in questo materiale devono avere la certificazione di compostabilità.
Che prodotti trovi in polpa di cellulosa?
Contenitori per alimenti, piatti, coperchi.
DOVE LO BUTTO? → UMIDO

CARTA E CARTONCINO
I prodotti in carta e cartoncino (ma anche i tovaglioli) possono essere gettati nell'umido se non sono stati trattati con additivi chimici e inchiostri; per essere gettati nell'umido devono comunque avere la certificazione di compostabilità. Questi prodotti possono essere realizzati anche in cartoncino accoppiato ad un film in bioplastica che lo rende impermeabile e più resistente pur rimanendo compostabile.
Che prodotti trovi in carta e cartoncino?
Contenitori per alimenti e fritti, bicchieri, piatti.
DOVE LO BUTTO?
Pulito → **CARTA**
Sporco → **UMIDO**

LA CARTA ANTIUNTO
Esistono anche alternative compostabili ai diversi tipi di carta antiunto, come la carta paglia per i fritti o quella accoppiata per i panini.
DOVE LO BUTTO? → UMIDO

IL LEGNO
Le posate e le bacchette possono essere realizzate anche in legno; se certificate compostabili possono essere smaltite nel rifiuto umido insieme ai residui di cibo.
DOVE LO BUTTO? → UMIDO

Come riconoscere un prodotto compostabile?

I prodotti compostabili sono certificati secondo la norma europea UNI EN 13432 da organismi di certificazione. Sul prodotto insieme a questa sigla devono essere presenti il termine 'compostabile', il logo del certificatore (uno dei tre nell'immagine) e il numero di licenza del produttore al quale poter richiedere il certificato in corso di validità dei prodotti.

Il Consorzio Italiano Compostatori (CIC) identifica i prodotti compostabili col proprio marchio "Compostabile CIC".

"OK Compost" rilasciato dal gruppo TÜV AUSTRIA (che a partire dal 1° dicembre 2017 ha acquisito l'ente belga Vingotte nv).

DIN CERTCO, ente certificatore accreditato del gruppo TÜV Rheinland, offre il marchio "DIN Geprüft Industrial Compostable".



Risultati

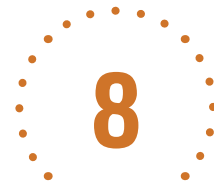
Dopo una prima fase di comunicazione (pre-ingaggio) in cui sono state contattate più di 300 attività, il progetto ha coinvolto attivamente 58 ristoranti corrispondenti a 13 tipi di cucina etnica [infografica 3]. Per questi ristoranti, nei paragrafi seguenti, si illustrano i risultati di dettaglio. È importante sottolineare che non sono possibili comparazioni né tra comuni (a Milano il numero di ristoranti coinvolti è decisamente superiore, data la dimensione della città) né tra tipi di cucine (i ristoranti cinesi e peruviani sono molto rappresentati, altri tipi di cucina vedono la presenza di un solo ristorante). Quindi, nelle infografiche che seguono, l'indicazione dell'appartenenza geografica (Milano, Bergamo, Brescia) e delle tipologie di cucina è presente solo a scopo informativo, in nessun caso sono possibili classifiche di merito.

Inoltre va precisato che, per motivi diversi, alcuni ristoranti (9 di cui 5 a Milano, 2 a Bergamo e 2 a Brescia) che avevano partecipato alla fase di ingaggio non hanno completato la fase di monitoraggio: dunque i dati delle due fasi non sono direttamente paragonabili.

Plastica monouso

Durante la fase di ingaggio sono state raccolte varie informazioni, sintetizzate nell'infografica 4, riguardanti i prodotti monouso (in plastica tradizionale o in materiale compostabile) utilizzati nei ristoranti. Da quanto emerso, quasi tutti i ristoranti (56 su 58) utilizzano almeno un prodotto monouso (solo 2 ristoranti già in fase di ingaggio hanno dichiarato di non possedere alcuno dei prodotti considerati, né in plastica tradizionale né in materiale compostabile). In generale, il tipo di prodotto più utilizzato in questa fase è risultato essere il contenitore per alimenti e/o bevande, seguito da posate, bicchieri/tazze, cannucce, piatti e palettine per il caffè (questi ultimi si trovano raramente). Dalla infografica 4 si vede che la maggioranza dei prodotti monouso rilevati in questa fase (sia quelli vietati dalla SUP che quelli per i quali è prevista una riduzione del consumo) sono di plastica tradizionale. Tra i pochi casi di materiale compostabile, le posate sono il prodotto prevalente.

Le stesse informazioni sono state raccolte durante la fase di monitoraggio, al fine di valutare se la formazione fornita abbia dato risultati positivi. Le risposte sono sintetizzate nell'infografica 5, dove è visibile un miglioramento generale, in particolare se si nota la percentuale di prodotti compostabili sul totale dei prodotti monouso che sono stati rilevati durante il monitoraggio: per tutti i prodotti considerati si è passati a una prevalenza di prodotti in materiale compostabile, fatta eccezione per i contenitori; questi non sono prodotti vietati dalla SUP e le alternative compostabili non sempre posseggono le prestazioni richieste dalle diverse cucine (in particolare per la presenza di cibi in brodo o ricchi di salse).



L'infografica 6 mostra che, senza considerare i 9 ristoranti che non hanno partecipato alla fase di monitoraggio, quasi il 70% dei ristoranti (34 su 49) ha effettuato almeno un miglioramento in relazione al tema della plastica monouso. Per questo calcolo sono state considerate 4 tipologie di miglioramento, indicate di seguito dalla più praticata alla meno praticata: la sostituzione di almeno un prodotto in plastica tradizionale monouso con un prodotto compostabile monouso, l'eliminazione di almeno un prodotto monouso (sia in plastica tradizionale sia in materiale compostabile), la sostituzione di almeno un prodotto in plastica tradizionale monouso con un prodotto durevole, la sostituzione di almeno un prodotto compostabile monouso con un prodotto durevole.

Da menzionare è la scarsissima conoscenza da parte di ristoratori e ristoratrici della necessità di avere una certificazione che garantisca la compostabilità dei prodotti: anche tra coloro che già utilizzavano prodotti in materiale compostabile, solo 3 ristoranti erano in possesso della relativa certificazione in fase di ingaggio (2 a Milano, 1 a Bergamo). Grazie alla formazione fornita da mediatori e mediatrici e dal personale Amsa/Aprica, questo dato è leggermente migliorato nella fase di monitoraggio, passando a 10 ristoranti (9 a Milano, 1 a Brescia), ma rimane pur sempre una minoranza tra tutti coloro che utilizzano prodotti in materiale compostabile: è evidente, dunque, che il tema delle certificazioni è un punto critico.

Un'altra informazione raccolta nella fase di ingaggio e rappresentata nell'infografica 7 riguarda i servizi di asporto e consegna a domicilio, entrambi tipicamente più difficili da effettuare utilizzando prodotti durevoli. Da quanto dichiarato durante le interviste è emerso che una larga maggioranza di ristoranti effettua almeno uno tra i servizi di consegna a domicilio e di asporto, rendendo evidente la difficoltà a sostituire rapidamente i prodotti monouso con analoghi prodotti riutilizzabili; tale sostituzione sarebbe difficile e dispendiosa per la maggioranza dei ristoranti, in termini non solo economici ma anche di tempo da dedicare alla formazione dello staff e dei clienti stessi. Tra i 55 ristoranti che offrono servizi di asporto e consegna a domicilio, solo 5 hanno dichiarato che questo tipo di servizio è la loro attività prevalente (>50%). È interessante notare che 19 ristoranti (il 33% del totale) non offrivano questi servizi prima dell'inizio della pandemia da Covid-19 e li hanno introdotti appositamente. Inoltre, molti di coloro che offrono il servizio di consegna a domicilio utilizzano più piattaforme contemporaneamente e non è raro che il servizio venga gestito sia direttamente dal ristorante che tramite piattaforma.

Infine, l'infografica 8 mostra che la maggioranza dei ristoranti è venuta a conoscenza della Direttiva SUP durante la fase di pre-ingaggio, quando è stato presentato loro il progetto.

I TIPI DI CUCINA INGAGGIATI

L'infografica mostra il numero di ristoranti che hanno aderito al progetto, declinandoli in base alla collocazione geografica (Milano, Brescia e Bergamo) e - in ordine decrescente - in base al tipo di cucina. I numeri delle adesioni dei ristoranti rispecchiano le diverse dimensioni delle tre città coinvolte. La mappa aiuta a collocare i tipi di cucina "in giro per il mondo"

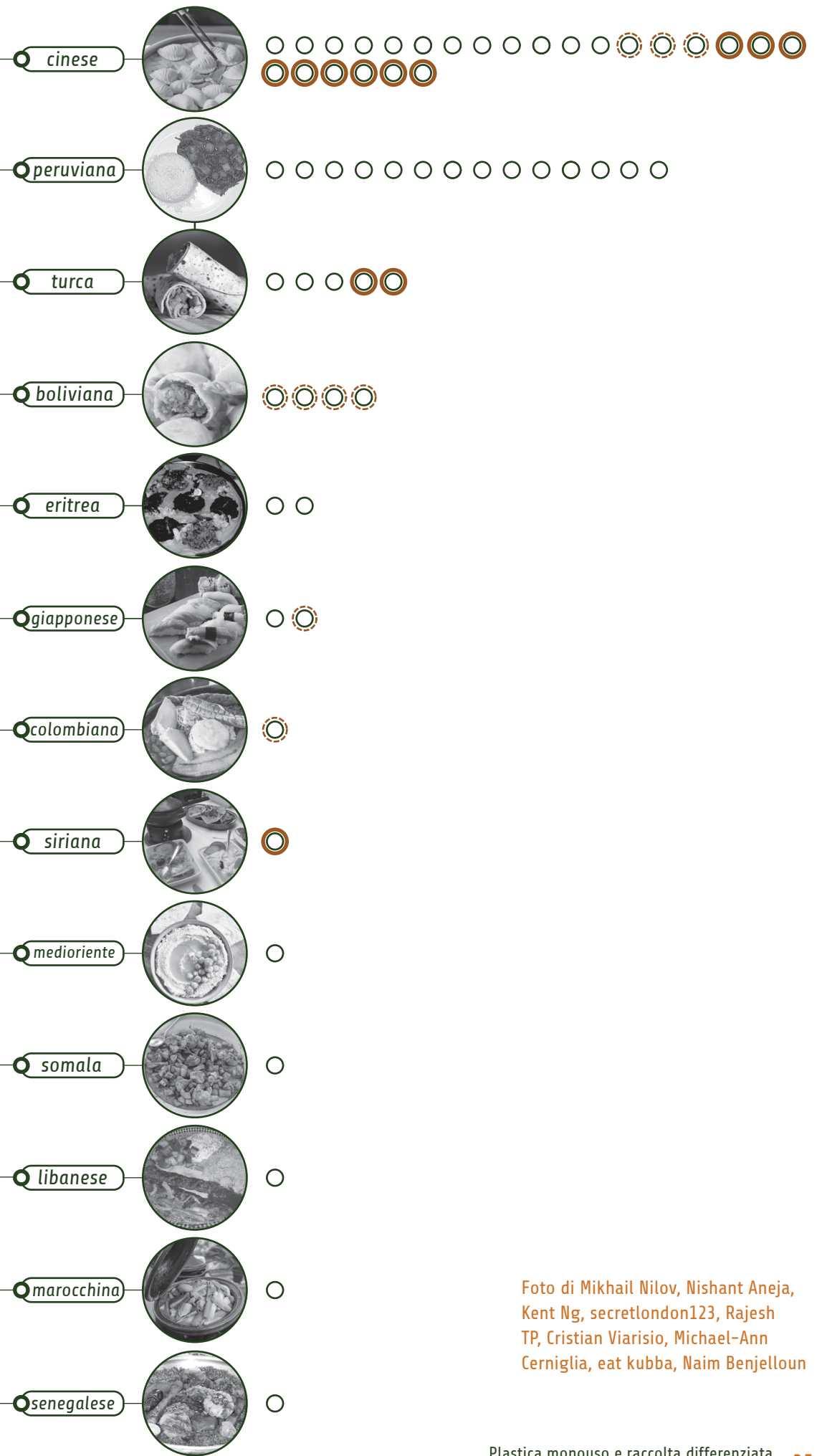
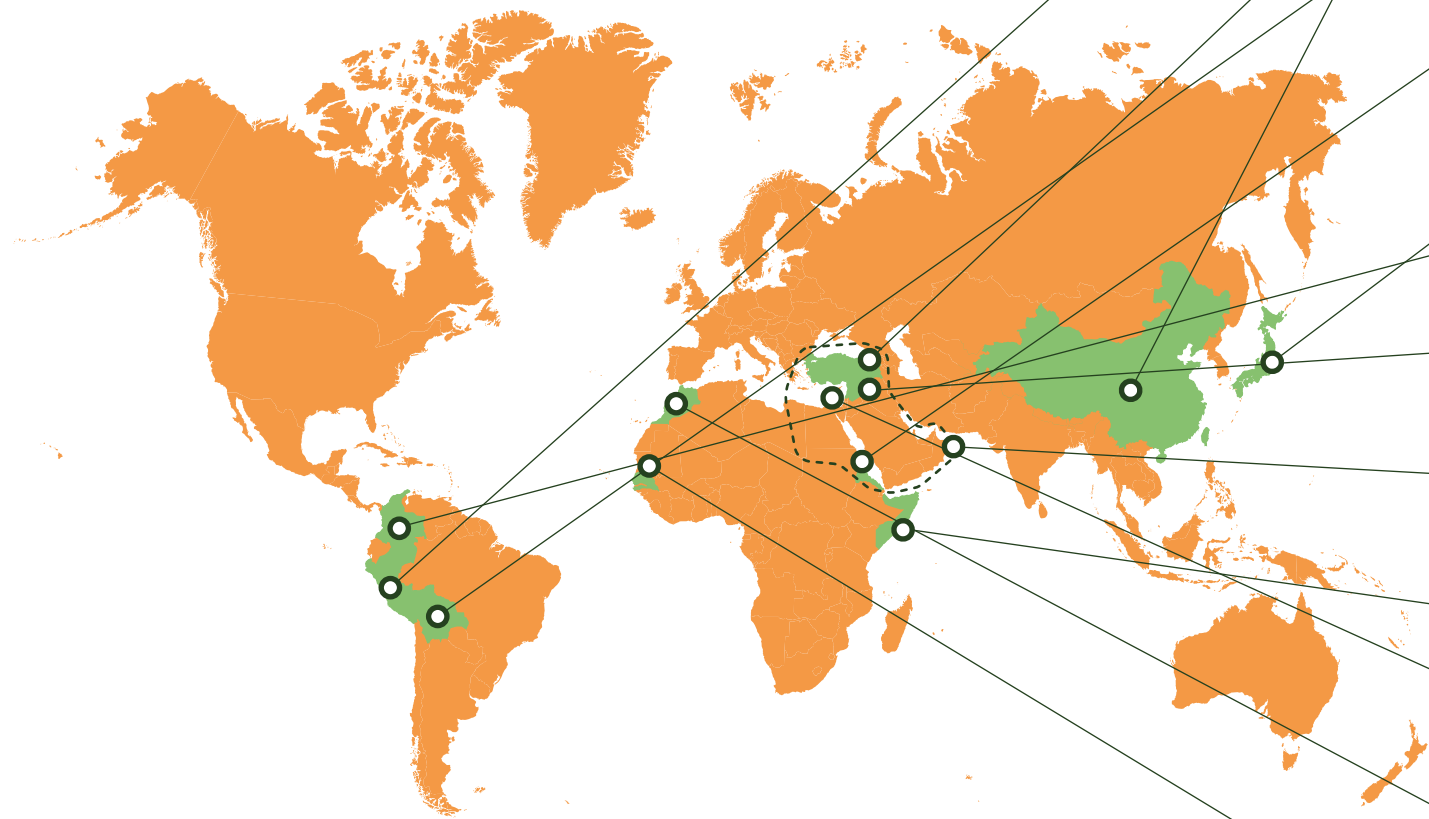
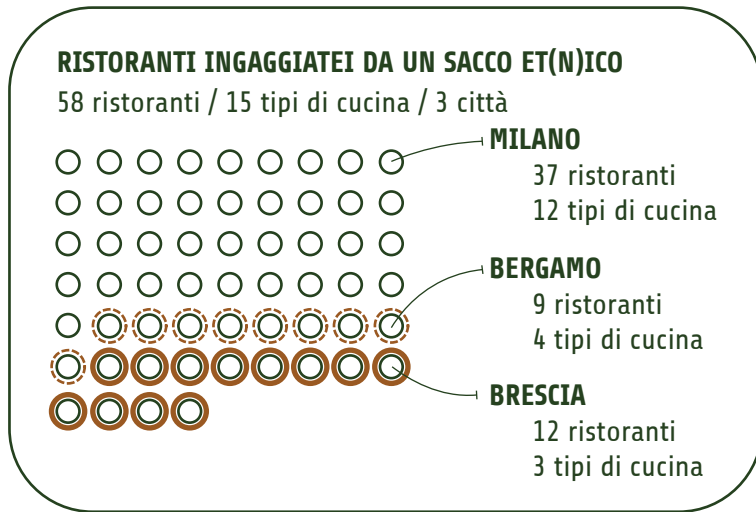
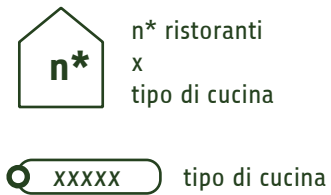


Foto di Mikhail Nilov, Nishant Aneja, Kent Ng, secretlondon123, Rajesh TP, Cristian Viarisio, Michael-Ann Cerniglia, eat kubba, Naim Benjelloun

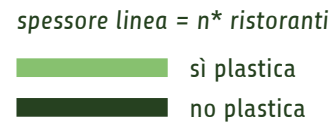
I PRODOTTI IN PLASTICA MONOUSO

L'infografica rappresenta i ristoranti che hanno aderito al progetto, mostrandoli in ordine decrescente per numero di adesioni in base al tipo di cucina, e suddividendoli in base a coloro che affermano di utilizzare almeno un prodotto in plastica monouso (tradizionale o compostabile) e coloro che non ne utilizzano alcuno. Coloro che utilizzano almeno un prodotto vengono poi suddivisi in base a quali prodotti usano. Le linee hanno colori diversi per indicare prodotti vietati e non vietati dalla SUP, e spessori diversi in base alla frequenza con cui ogni prodotto viene utilizzato. Si evince che il tipo di prodotto più frequente è costituito dai contenitori. I cerchi mostrano, attraverso pallini, quanti ristoranti utilizzano anche prodotti in materiale compostabile. Si può vedere che l'utilizzo di prodotti in materiale compostabile è minoritario in questa fase. E' importante specificare che ci possono essere ristoranti che utilizzano più categorie di prodotti compostabili, quindi il numero dei ristoranti che usano prodotti compostabili non corrisponde alla somma di pallini inseriti in tutti i cerchi. Infine, per ogni tipo di prodotto viene indicato quanti tipi di cucina coinvolti lo utilizzano. Ad esempio, i contenitori vengono utilizzati da almeno un ristorante per ogni tipo di cucina (100%). In questa parte di infografica, ogni tipo di cucina è associato ad una linea di colore diverso, il cui spessore indica il numero di ristoranti che fanno uso di un determinato prodotto in plastica monouso. Ovviamente tipi di cucina molto rappresentati (come quella cinese e peruviana) hanno linee più spesse (risultano utilizzare più prodotti in plastica) e questo non va quindi interpretato come una classifica di merito.

RISTORANTI x TIPO DI CUCINA



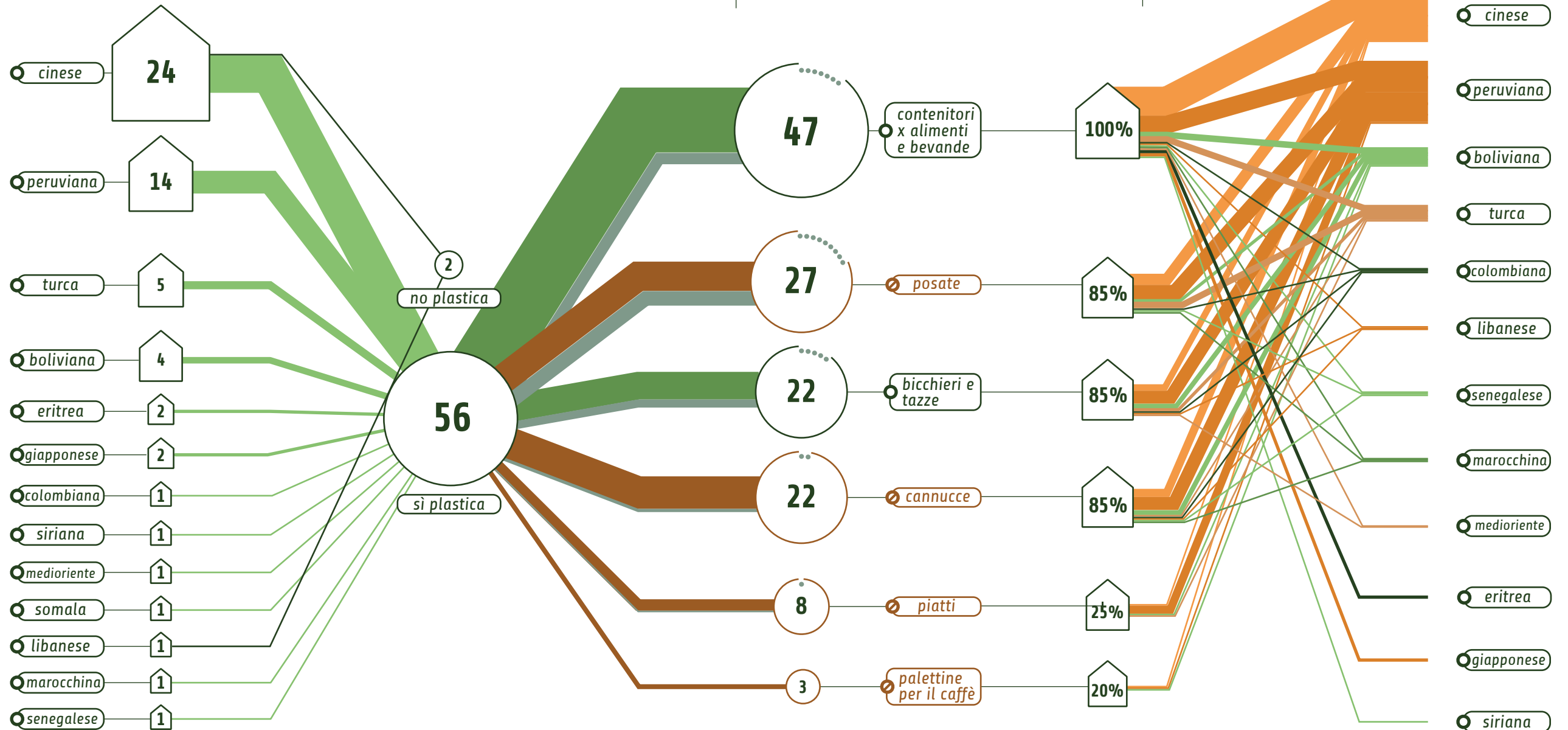
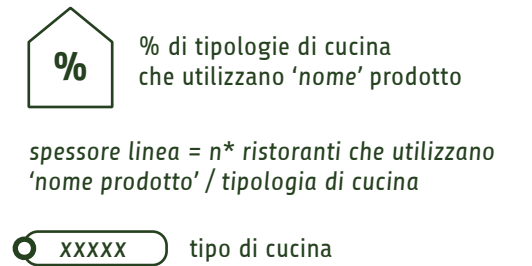
USO DI PRODOTTI IN PLASTICA



TIPO DI PRODOTTO IN PLASTICA UTILIZZATO



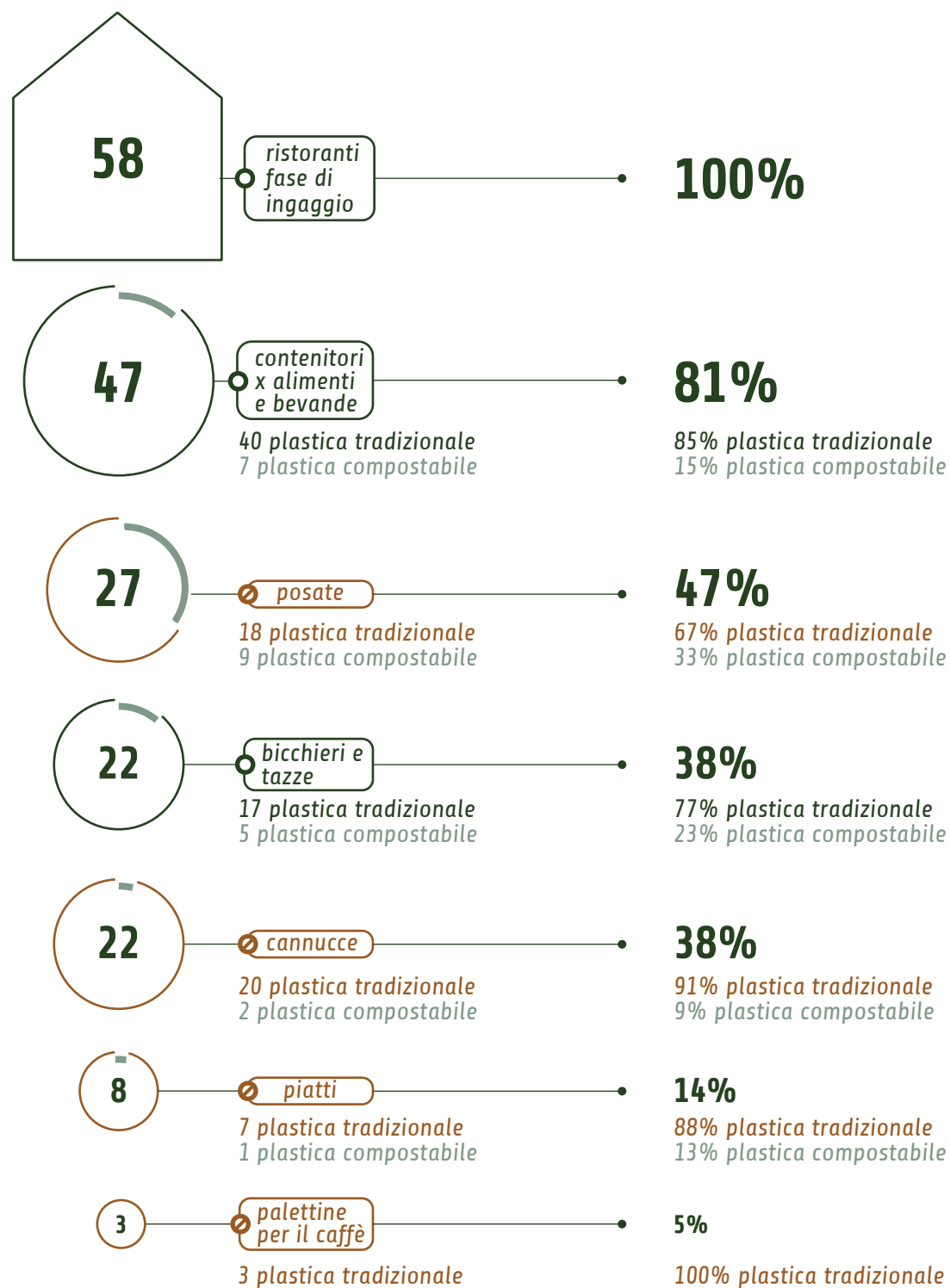
PRODOTTO IN PLASTICA UTILIZZATO x TIPO DI CUCINA CHE LO UTILIZZA



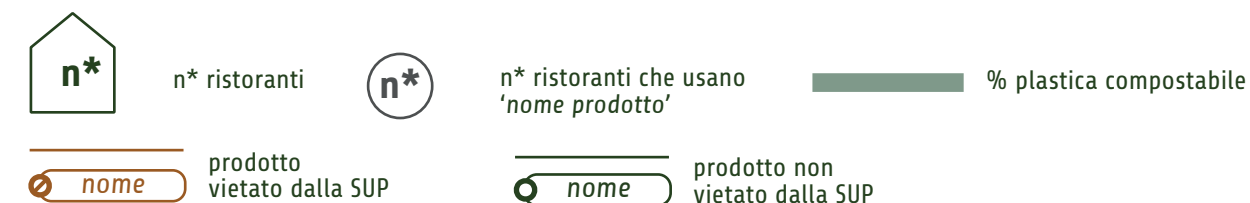
I MIGLIORAMENTI RILEVATI DURANTE IL MONITORAGGIO

L'infografica mostra una comparazione tra i prodotti in plastica monouso (tradizione e compostabile) rilevati nelle fasi di ingaggio e monitoraggio. Non è direttamente paragonabile in quanto, come visibile in alto nella rappresentazione del numero di ristoranti, 9 non hanno preso parte al monitoraggio. Tuttavia è ben visibile l'aumento dell'incidenza della plastica compostabile sul totale di prodotti in plastica monouso utilizzati: la parte di cerchio segnalata in grigio con una linea più spessa rappresenta infatti la percentuale di plastica compostabile sul totale della plastica rilevata per ogni prodotto. Si evince che la plastica compostabile è diventata maggioritaria in tutti i casi tranne che per i contenitori, in cui comunque la sua incidenza è aumentata. I prodotti vietati dalla SUP vengono segnalati in arancione, e si può notare che sono quelli in cui l'incidenza della plastica compostabile (non vietata dalla SUP) è aumentata maggiormente.

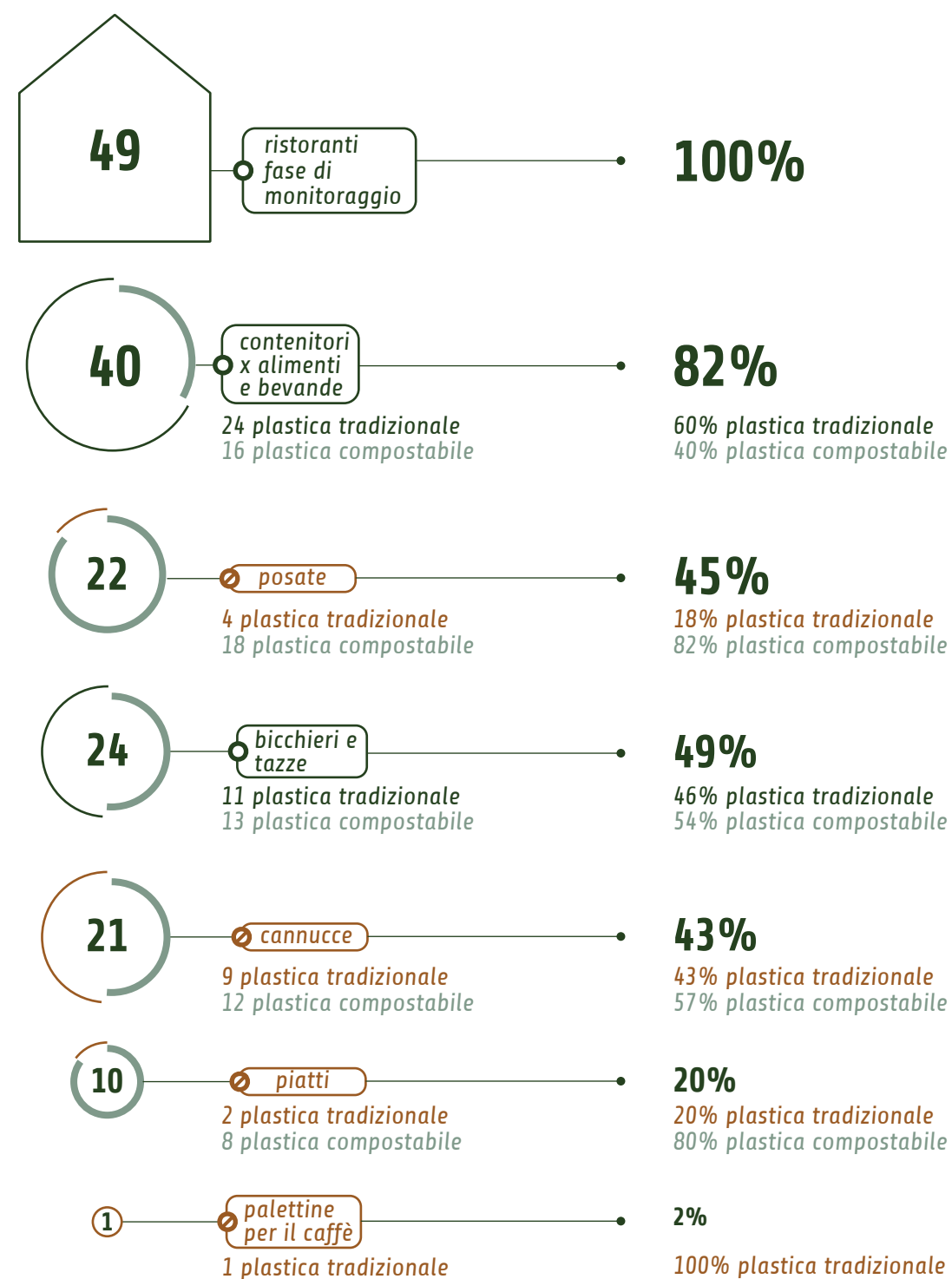
FASE DI INGAGGIO



IL PASSAGGIO DA PLASTICA TRADIZIONALE A PLASTICA COMPOSTABILE



FASE DI MONITORAGGIO



I MIGLIORAMENTI RILEVATI DURANTE IL MONITORAGGIO

L'infografica rappresenta la presenza dei bidoni per le diverse frazioni della raccolta differenziata: sulla sinistra si vede la situazione trovata durante l'analisi della fase di ingaggio e sulla destra quella della fase di monitoraggio. Per entrambe le fasi viene indicata la percentuale di ristoranti provvisti di bidoni per ogni frazione. Si consideri che il numero di ristoranti partecipanti è diminuito tra una fase e l'altra.

RISTORANTI & CATEGORIE DI MIGLIORAMENTO

n* n* ristoranti
 spessore linea = n* ristoranti

si miglioramenti
 no miglioramenti/
 invariato da
 ingaggio

n* n* ristoranti x n* categorie di miglioramento
 spessore linea = n* ristoranti x n* categorie di miglioramento

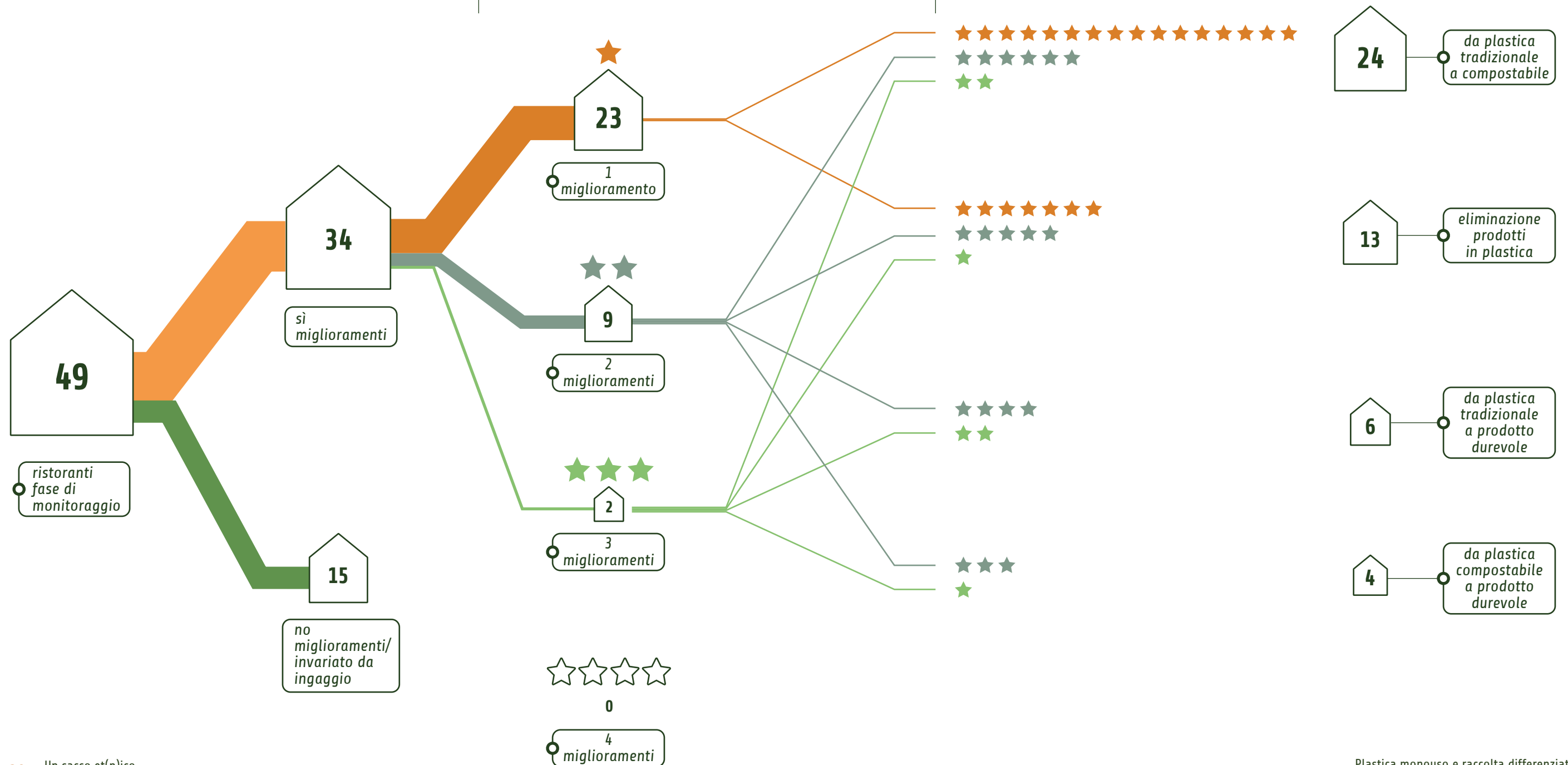
il ristorante ha effettuato miglioramenti
 in 1 categoria
 in 2 categorie
 in 3 categorie

SOSTITUZIONE O ELIMINAZIONE DI PRODOTTI IN PLASTICA MONOUSO

CATEGORIE DI MIGLIORAMENTO

☆ n* categorie di miglioramento
 ★ il colore indica se i ristoranti hanno effettuato una o più categorie di miglioramento in contemporanea
 ☆ n* totale ristoranti x categoria di miglioramento

XXXX categoria di miglioramento



L'INCIDENZA DI ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO

RISTORANTI x TIPO DI CUCINA

n*
n* ristoranti
x
tipo di cucina

ASPORTO e/o CONSEGNA A DOMICILIO

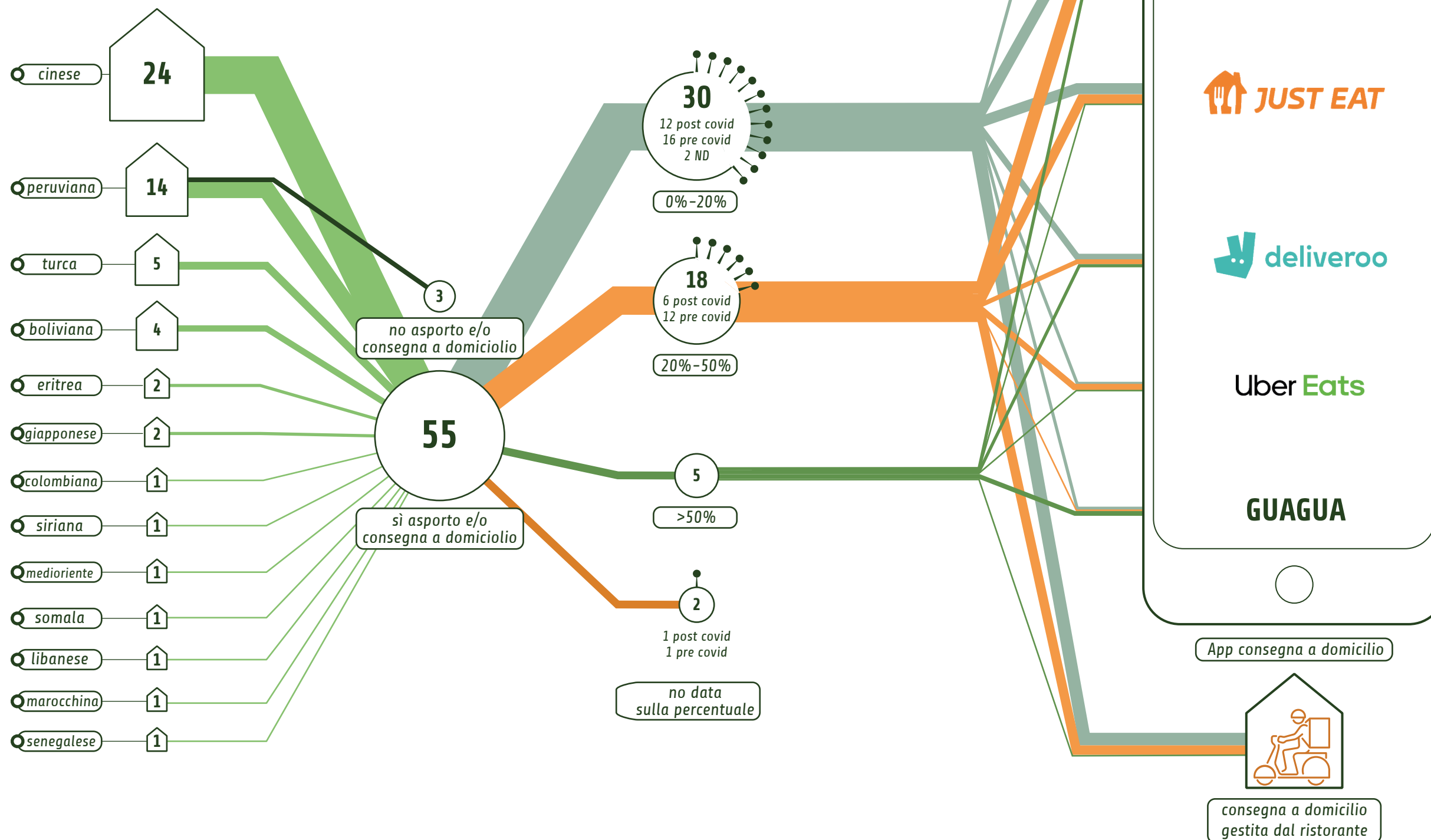
spessore linea = n* ristoranti
█ sì asporto e/o consegna a domicilio
█ no asporto e/o consegna a domicilio

% ASPORTO e/o CONSEGNA A DOMICILIO

dimensione cerchio = n* ristoranti x % servizio

SERVIZIO ATTIVO PRE / POST COVID-19

n* ristoranti che hanno attivato il servizio post Covid-19

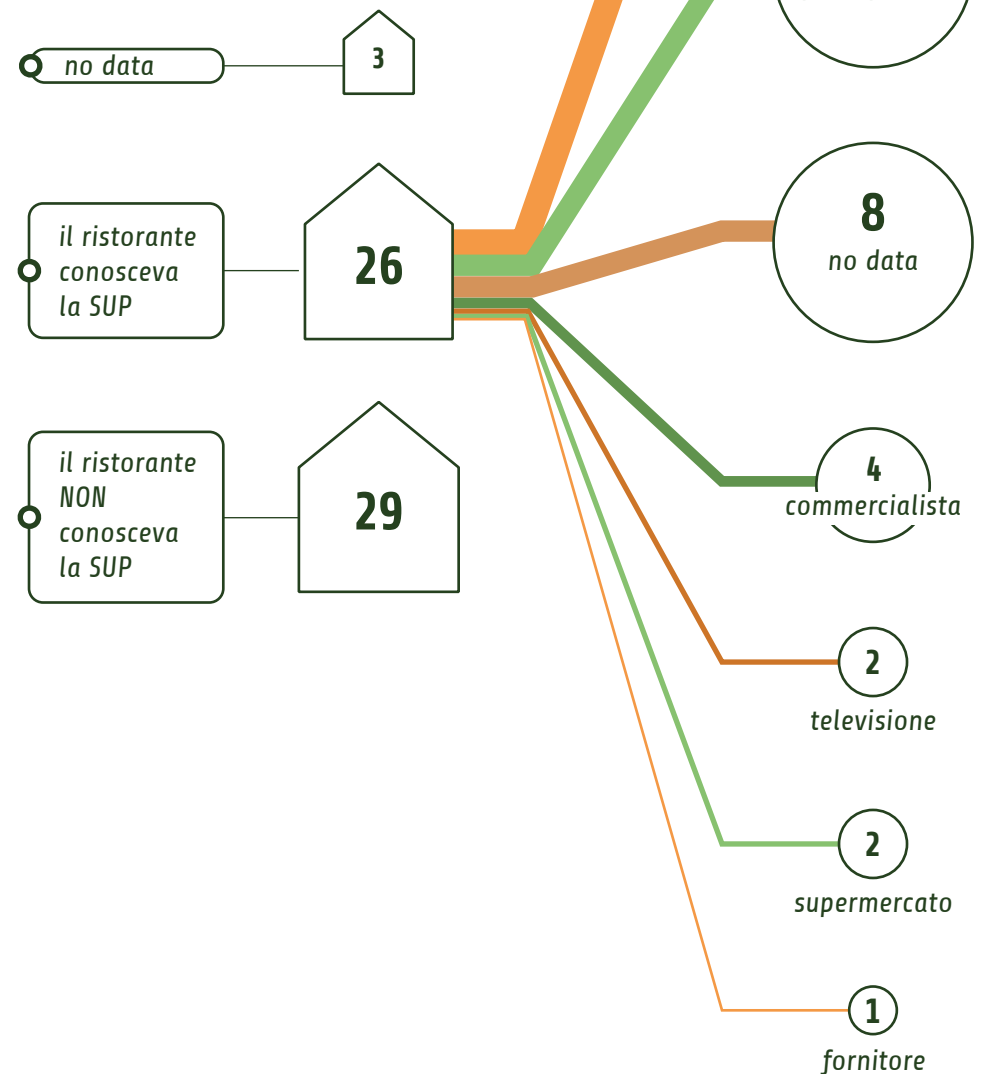


L'infografica rappresenta i ristoranti che hanno aderito al progetto, mostrandoli in ordine decrescente per numero di adesioni in base al tipo di cucina, e suddividendoli in base a coloro che effettuano servizi di asporto e/o consegna a domicilio e coloro che non li effettuano. In seguito i ristoranti che effettuano questi servizi sono suddivisi in base all'incidenza che i servizi stessi hanno sull'attività totale del ristorante. Viene anche indicato quanti ristoranti hanno introdotto questi servizi in seguito alla pandemia da Covid-19. Infine, l'infografica rende conto della varietà di canali attraverso cui il servizio di consegna a domicilio viene effettuato.

LA CONOSCENZA DELLA DIRETTIVA EUROPEA SINGLE USE PLASTIC (SUP)

QUANTI RISTORANTI ERANO A CONOSCENZA DELLA SUP

L'infografica mostra i ristoranti che hanno aderito al progetto suddividendoli tra quelli che conoscevano già la Direttiva SUP e quelli che ne sono venuti a conoscenza attraverso il progetto stesso. Relativamente ai ristoranti che hanno dichiarato di conoscerla già, mostra in ordine decrescente di frequenza i canali principali tramite cui ne sono venuti a conoscenza.



La partecipazione di ADL al progetto

L'Associazione ADL a Zavidovici è un'impresa sociale che nasce negli anni '90 in risposta alla guerra nella ex Jugoslavia per supportare la ricostruzione post conflitto, il dialogo interetnico e la cooperazione tra comunità. A partire dal 2005 si occupa di accoglienza e integrazione delle persone rifugiate, titolari di protezione internazionale o richiedenti asilo sul territorio bresciano.

Sono numerosi i progetti che l'Associazione ha supportato negli anni soprattutto in Bosnia Erzegovina sui temi della difesa dell'ambiente e dell'educazione ecologica, e nel tempo ADL Zavidovici ha avuto modo di conoscere ed entrare in contatto con culture, religioni, usi e costumi diversi. La comunicazione, la relazione e l'interazione con persone provenienti da Paesi diversi è stata sempre facilitata dall'utilizzo della mediazione linguistico-culturale, che ha permesso di comunicare e di trovare un comune denominatore tra visioni, approcci, mondi e sistemi culturali diversi.

La tematica della sostenibilità ambientale e della raccolta differenziata è molto importante e urgente, per questo, all'interno dei progetti di accoglienza che l'Associazione gestisce, operatori e operatrici fanno tutto il possibile per sensibilizzare e portare alla luce questi argomenti, seppur nel limitato cerchio dell'ambiente domestico, sollecitando tra gli e le utenti un pensiero critico su quale sia il ruolo di ciascuno di noi. Non sono state poche le difficoltà riscontrate nel parlare di questi temi con le persone migranti accolte nelle strutture di ADL, che spesso provengono da realtà in cui questi temi sono trattati in modo ancora poco sistematico e strutturato.

Nella costruzione del progetto Un sacco et(n)ico, l'Associazione ha trovato interessante dare l'opportunità di potenziare i ristoratori e le ristoratrici con background migratorio come nuovi cittadini e nuove cittadine che possono e devono concorrere alla costruzione di società e comunità sempre più rispettose dei temi ambientali. Il ruolo riconosciuto alla mediazione è stato inoltre un altro motivo per il quale credere in questo progetto, sapendo quanto la formazione tra connazionali possa essere sempre più efficace di quella fatta da operatori e operatrici nati e cresciuti su questi stessi territori, mettendo a valore la ricchezza che ogni codice linguistico porta con sé.

ADL Zavidovici, grazie anche a questo progetto, riafferma che quanto più i cittadini e le cittadine migranti vengono coinvolti in processi virtuosi di responsabilizzazione e di cittadinanza attiva, tanto più le comunità del futuro sapranno essere realmente inclusive e rispettose dell'Altro e dell'ambiente nel quale siamo tutti ospiti.

Maddalena Alberti
Direttrice, Associazione ADL a Zavidovici

Raccolta differenziata

Oltre alla Direttiva SUP, il secondo tema centrale nel progetto è la raccolta differenziata. La formazione e la raccolta dati su questo argomento avvenivano in fase di ingaggio e di monitoraggio durante l'ispezione visiva effettuata dal personale di Amsa/Aprica sui sacchi di spazzatura presenti nei ristoranti. Va ricordato che si tratta di ispezioni speditive, che rilevano la situazione in un momento specifico: non possono quindi considerarsi una visione generale sulle capacità di differenziare dei ristoranti coinvolti, ma rappresentano un buon punto di partenza per riflettere sulla necessità di erogare una formazione anche in merito alla raccolta differenziata, nonostante spesso ristoratori e ristoratrici si dichiarassero già esperti. Va anche precisato che dei ristoranti che hanno partecipato al monitoraggio, 2 non hanno accettato di fare nuovamente l'ispezione visiva in questa fase.

È stata indagata la presenza o assenza di bidoni per ogni frazione, prerogativa per una buona differenziazione: durante la fase di ingaggio, in tutte le città si rileva una mancanza di bidoni in particolare per le frazioni di carta e vetro, mentre durante la fase di monitoraggio la presenza di bidoni è migliorata fortemente, raggiungendo il 100% per quasi tutte le frazioni in tutte le città.

Al numero e alla tipologia di errori riscontrati nelle varie frazioni sono dedicate le infografiche dalla 9 alla 11. In generale, durante la fase di ingaggio il vetro è risultato essere la frazione meno interessata da errori, il residuo secco (indifferenziato), al contrario, è risultato essere la frazione più critica, in quanto spesso conteneva materiali che avrebbero potuto essere riciclati se conferiti nei bidoni giusti. Per le frazioni di plastica e di organico, centrali nel progetto, in particolare a Milano e Bergamo sono stati rilevati in fase di ingaggio errori riconducibili a difficoltà nel distinguere la plastica tradizionale da quella compostabile.

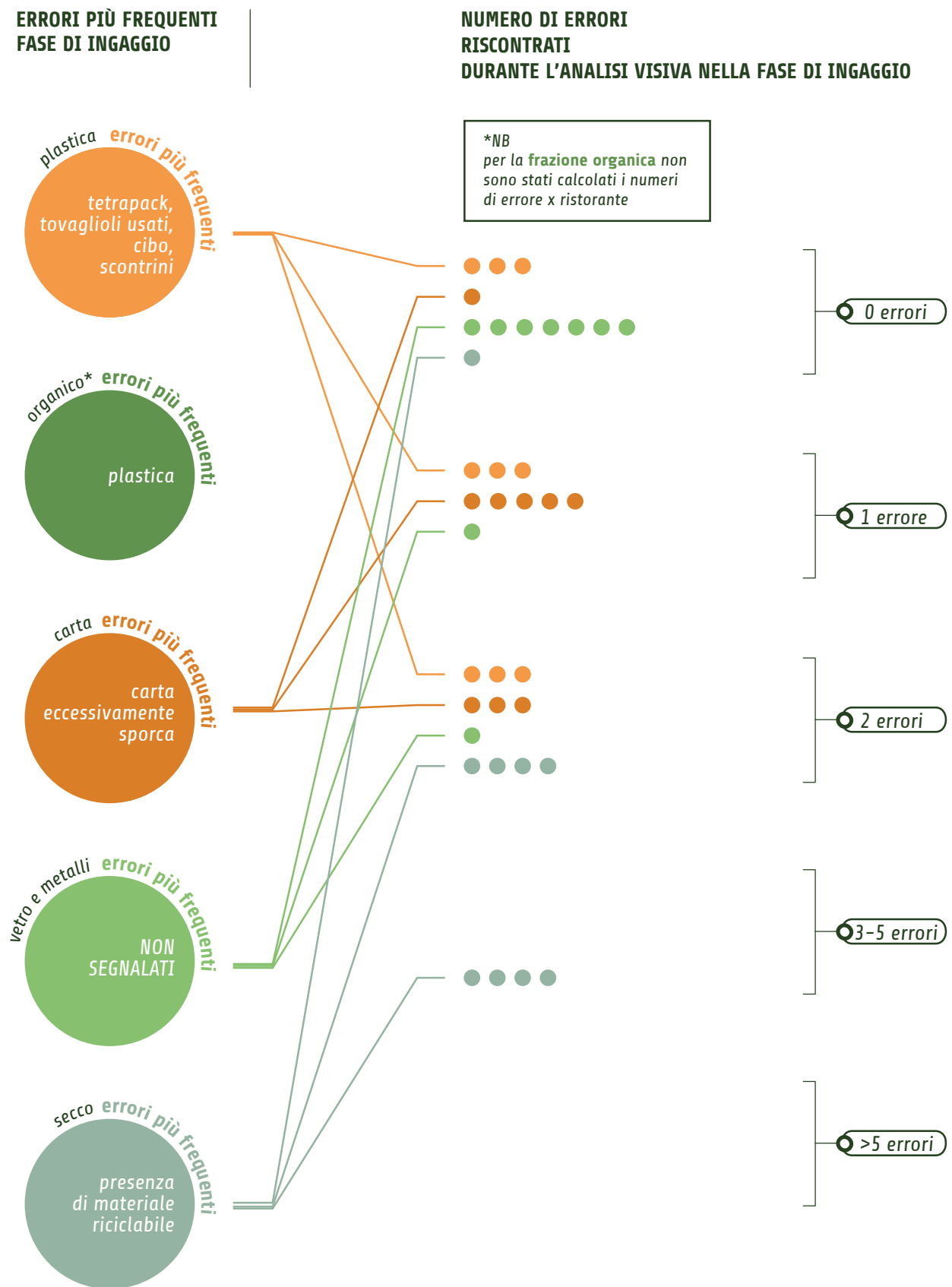
Di nuovo, la fase di monitoraggio non è direttamente paragonabile a quella di ingaggio in quanto il numero di ristoranti che vi ha preso parte è inferiore. Tuttavia, dalle infografiche è immediatamente visibile il forte miglioramento in termini di errori rilevati durante la seconda ispezione visiva. Infatti, in tutte le tre città è diminuito, in tutte le frazioni considerate, il numero di ristoranti che commettevano tra i 3 e i 5 errori o più di 5 errori. Va notato anche che spesso il vetro registrava già ottimi risultati nella fase d'ingaggio, nonostante si tratti di una delle frazioni per cui più spesso non era presente il bidone: si può dunque dedurre che i ristoranti alle volte adottino anche tecniche differenti per separare il vetro dal resto dei loro rifiuti, ad esempio raggrupparlo in una zona preposta per poi buttarlo direttamente nei bidoni comuni al condominio. Dunque la presenza o meno del bidone, seppur indicativa, non è sempre direttamente connessa con la bontà della differenziata.

Oltre a questa ispezione visiva, a un numero ristretto di ristoranti è stata proposta anche un'analisi merceologica (pesatura di alcune componenti presenti in una frazione rifiuto, fatta da un laboratorio specializzato). Hanno aderito 10 ristoranti di Milano

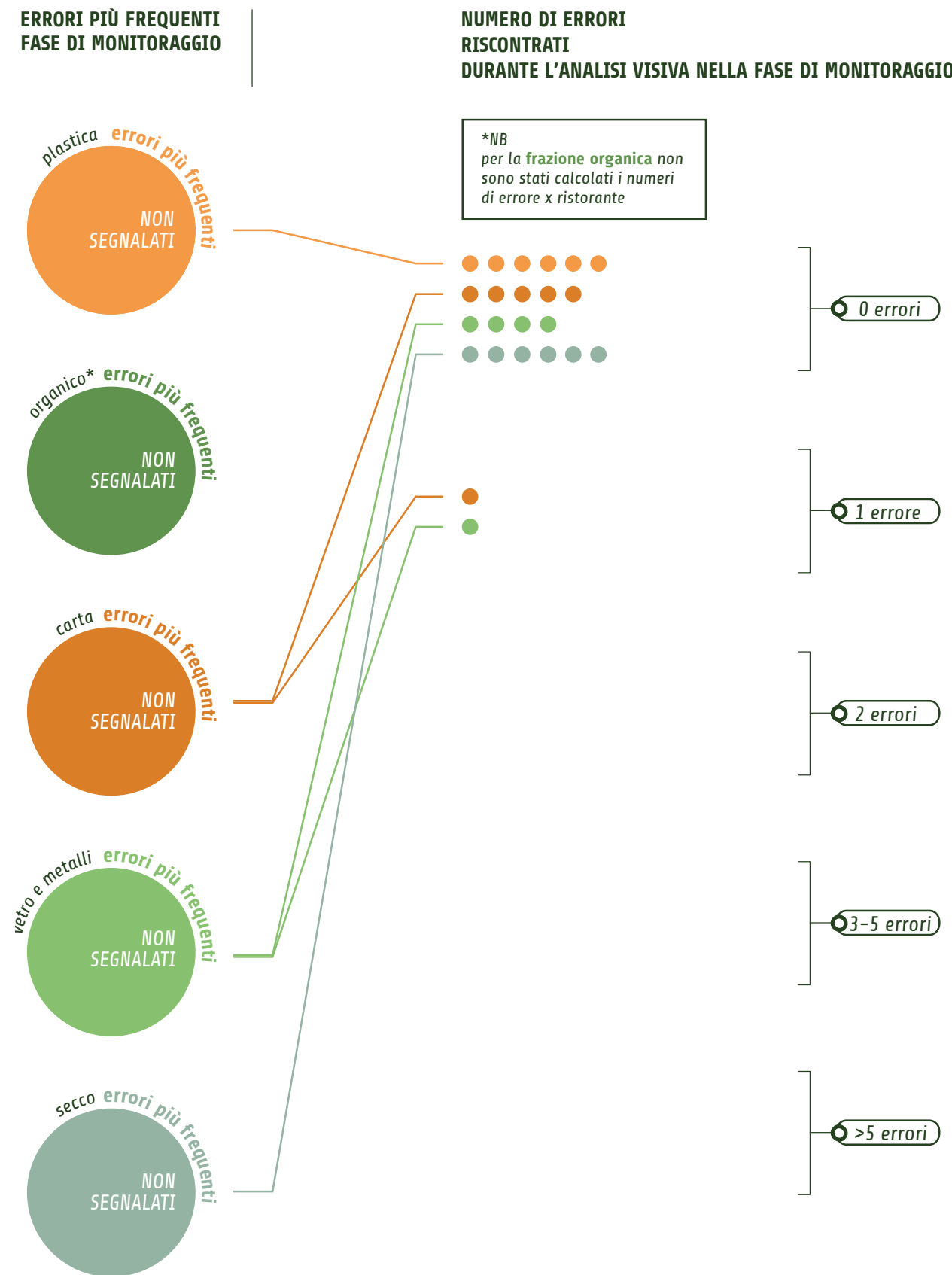
e 4 di Bergamo. Si tratta di un impegno ulteriore per ristoratori e ristoratrici, che hanno dovuto raccogliere una certa quantità di rifiuti e conferirli durante un appuntamento concordato con Amsa e Aprica, ma questo ha permesso loro di ricevere riscontri molto più dettagliati su tipologia e percentuale di materiale non conforme trovato nelle loro frazioni di plastica, organico e indifferenziato. Come rappresentato nelle infografiche 12 e 13 (va ricordato che a Milano la plastica si raccoglie insieme ai metalli, mentre a Bergamo no, in quanto i metalli si raccolgono col vetro), in entrambe le città la frazione più critica è risultata essere il secco: in particolare, a Bergamo la percentuale di materiale non conforme è stata calcolata in media al 49% e a Milano al 51%. Gli errori in questa frazione rappresentano tipicamente materiali che avrebbero potuto essere riciclati se conferiti nella frazione corretta. A Bergamo, la frazione con minore presenza di materiale non conforme è l'umido, mentre a Milano è la plastica. In tutti i casi, le medie nascondono situazioni molto diverse tra i singoli ristoranti, i cui dati individuali sono riportati nelle infografiche. Queste analisi non possono essere prese come una panoramica della situazione riscontrata nel progetto, in quanto si riferiscono a un numero molto ristretto di ristoranti, ma sono certamente più rappresentative della situazione di queste precise attività di ristorazione rispetto alle analisi visive, che come detto non potevano garantire la stessa precisione.



L'ANALISI VISIVA DELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA A BERGAMO GLI ERRORI PIÙ FREQUENTI



L'infografica mostra gli errori riscontrati durante le ispezioni visive svolte a Bergamo durante l'ingaggio (sinistra) e monitoraggio (destra). Vengono mostrate le varie frazioni e, all'interno del cerchio, segnalati gli errori più comuni rilevati. Per tutte le frazioni tranne l'organico, viene rappresentato il numero di pallini del colore corrispondente a ogni frazione indica quanti ristoranti commettevano quel numero di errori (crescenti da 0 a >5) in quella frazione. Va notato che in alcuni casi i bidoni di qualche frazione erano vuoti durante l'ispezione, dunque non sempre il totale dei pallini per ogni frazione corrisponde al totale dei ristoranti ingaggiati a Brescia. A destra viene rappresentato lo stesso dato ma relativo all'ispezione svolta durante il monitoraggio.



L'ANALISI VISIVA DELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA A BRESCIA GLI ERRORI PIÙ FREQUENTI

ERRORI PIÙ FREQUENTI FASE DI INGAGGIO

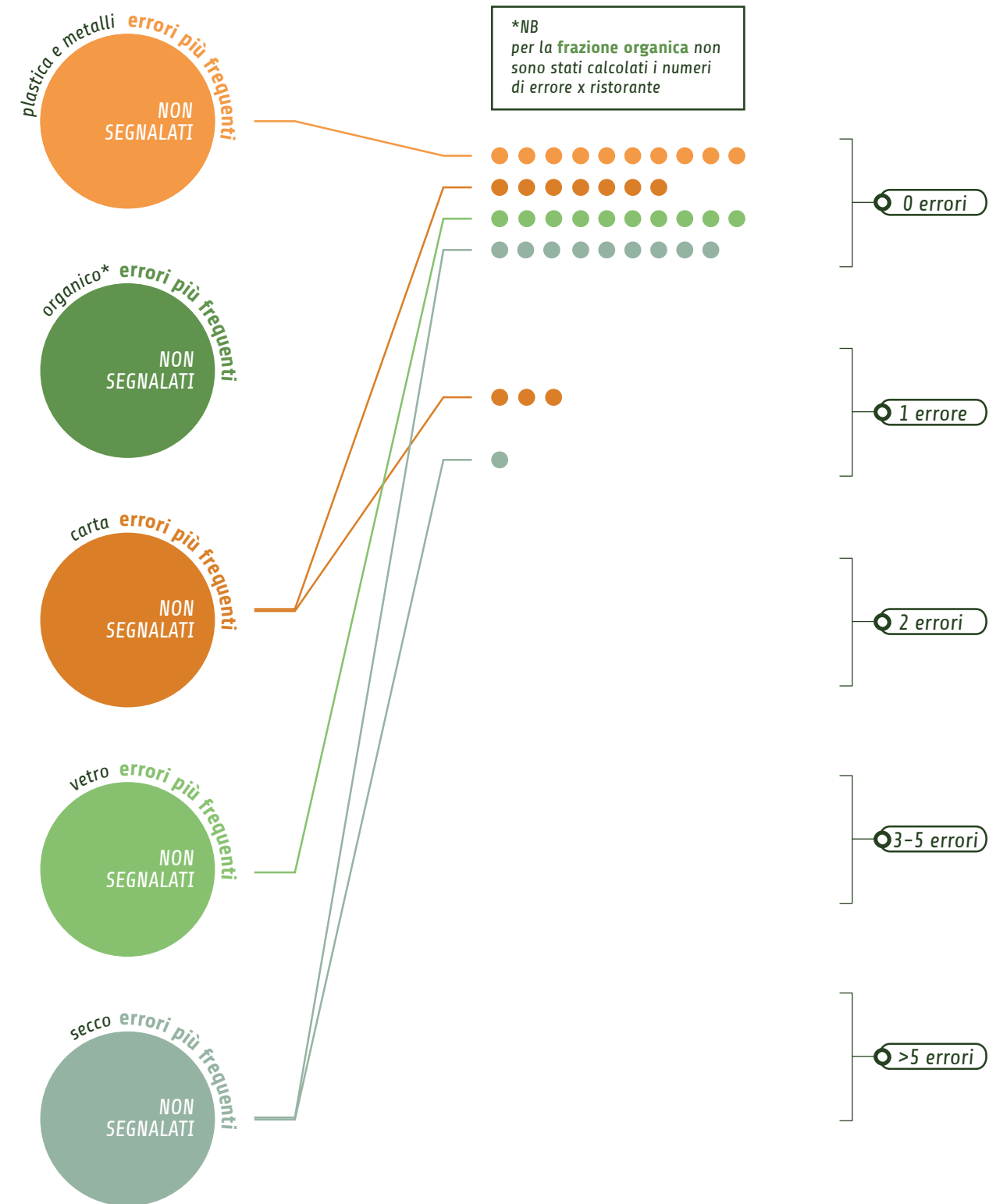
NUMERO DI ERRORI RISCONTRATI DURANTE L'ANALISI VISIVA NELLA FASE DI INGAGGIO



L'infografica mostra gli errori riscontrati durante le ispezioni visive svolte a Brescia durante l'ingaggio (sinistra) e monitoraggio (destra). Vengono mostrate le varie frazioni e, all'interno del cerchio, segnalati gli errori più comuni rilevati. Per tutte le frazioni tranne l'organico, viene rappresentato il numero di errori: il numero di pallini del colore corrispondente a ogni frazione indica quanti ristoranti commettevano quel numero di errori (crescenti da 0 a >5) in quella frazione. Va notato che in alcuni casi i bidoni di qualche frazione erano vuoti durante l'ispezione, dunque non sempre il totale dei pallini per ogni frazione corrisponde al totale dei ristoranti ingaggiati a Brescia. A destra viene rappresentato lo stesso dato ma relativo all'ispezione svolta durante il monitoraggio.

ERRORI PIÙ FREQUENTI FASE DI MONITORAGGIO

NUMERO DI ERRORI RISCONTRATI DURANTE L'ANALISI VISIVA NELLA FASE DI MONITORAGGIO



L'ANALISI VISIVA DELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA A MILANO GLI ERRORI PIÙ FREQUENTI

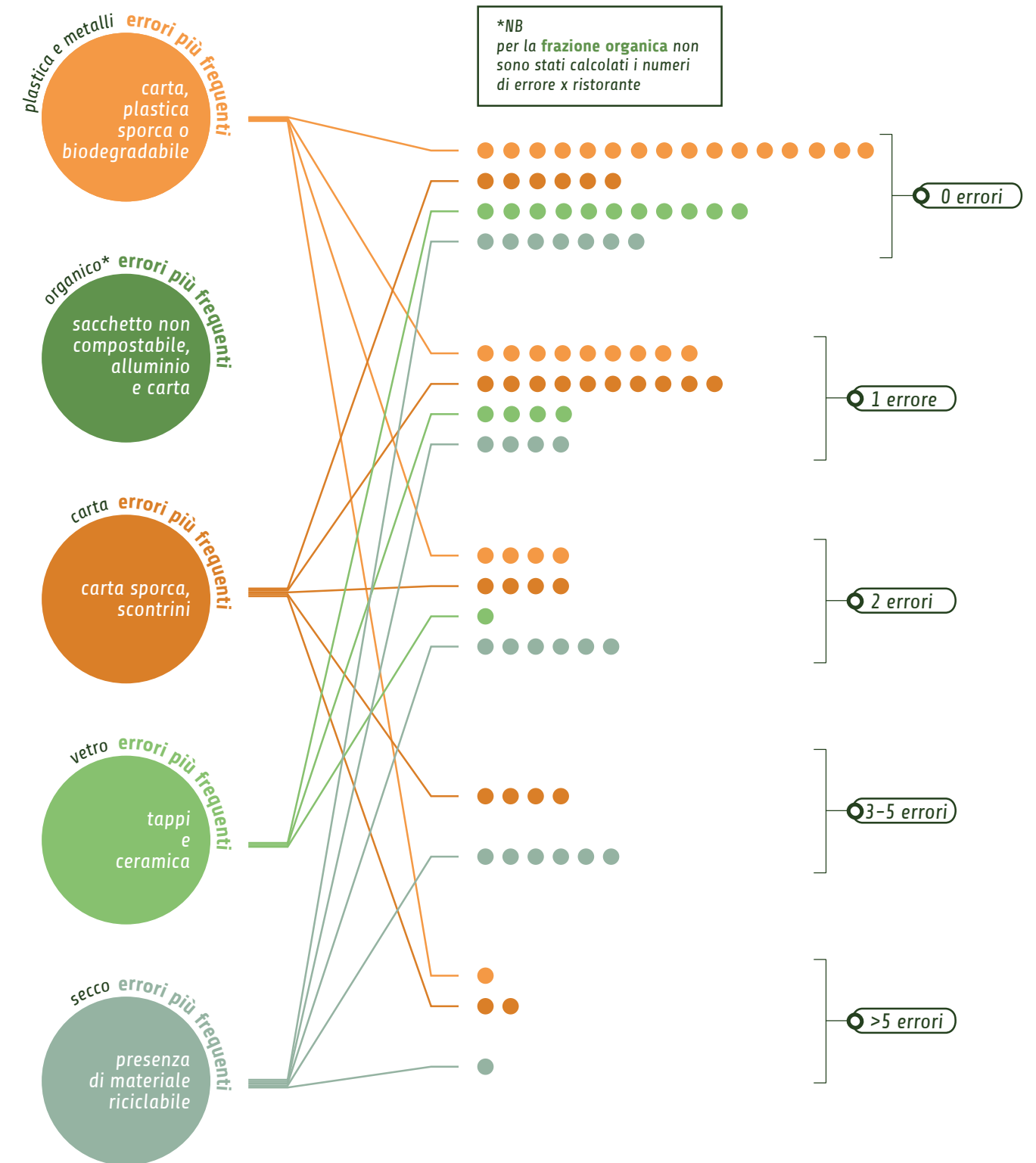
ERRORI PIÙ FREQUENTI FASE DI INGAGGIO

NUMERO DI ERRORI RICONTRATI DURANTE L'ANALISI VISIVA NELLA FASE DI INGAGGIO



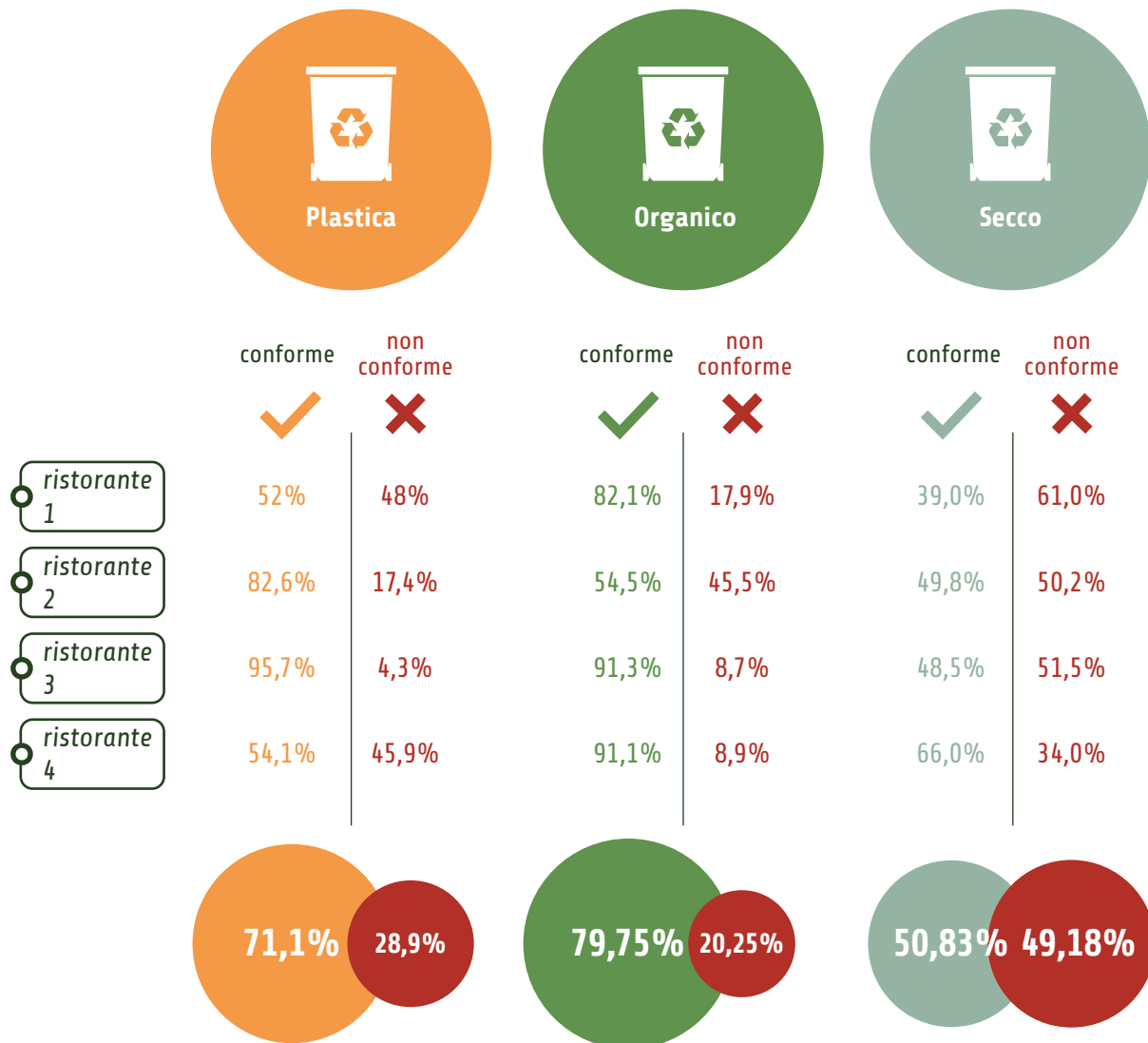
ERRORI PIÙ FREQUENTI FASE DI MONITORAGGIO

NUMERO DI ERRORI RICONTRATI DURANTE L'ANALISI VISIVA NELLA FASE DI MONITORAGGIO

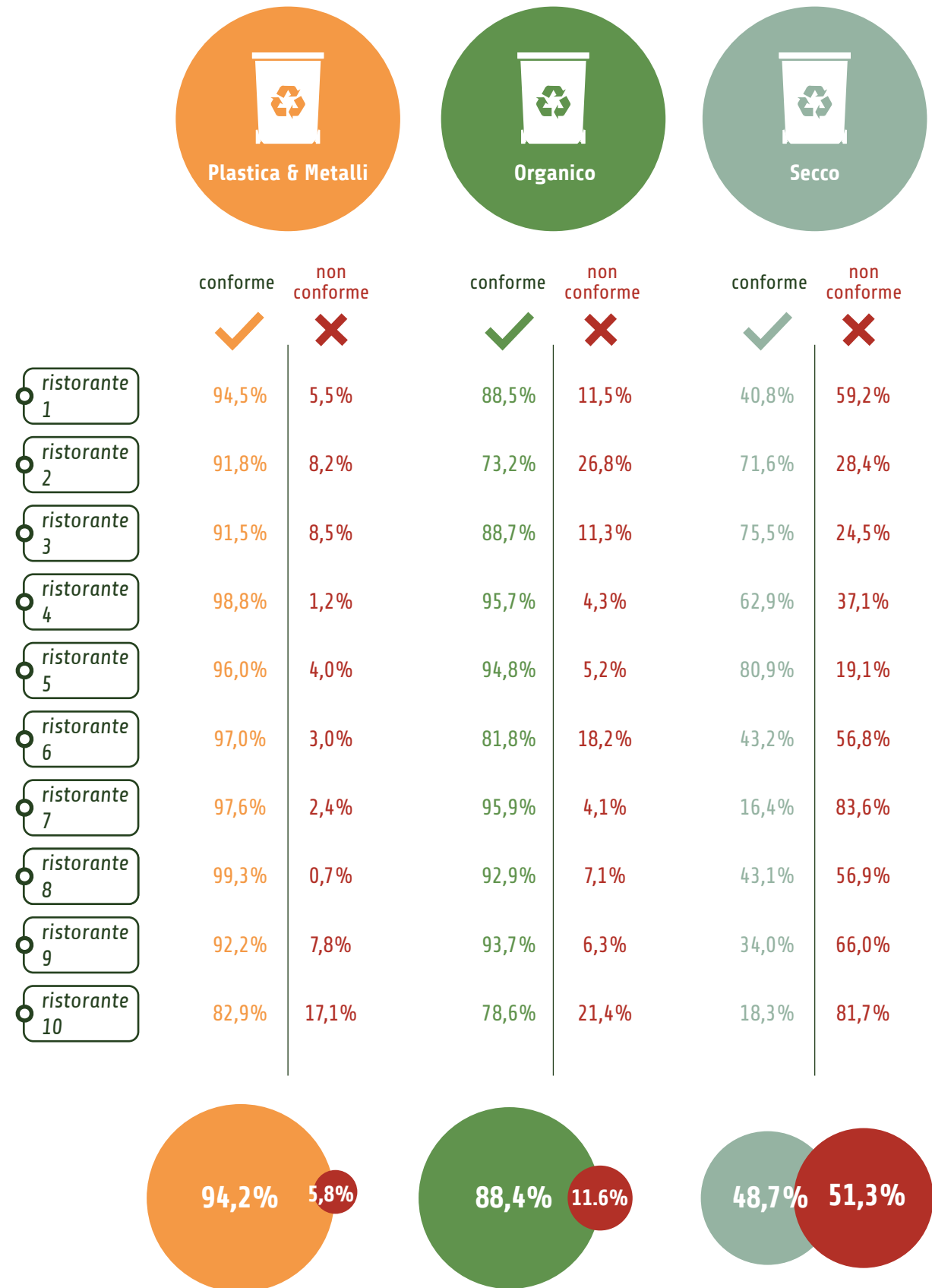


L'infografica mostra gli errori riscontrati durante le ispezioni visive svolte a Milano durante l'ingaggio (sinistra) e monitoraggio (destra). Vengono mostrate le varie frazioni e, all'interno del cerchio, segnalati gli errori più comuni rilevati. Per tutte le frazioni tranne l'organico, viene rappresentato il numero di errori: il numero di pallini del colore corrispondente a ogni frazione indica quanti ristoranti commettevano quel numero di errori (crescenti da 0 a >5) in quella frazione. Va notato che in alcuni casi i bidoni di qualche frazione erano vuoti durante l'ispezione, dunque non sempre il totale dei pallini per ogni frazione corrisponde al totale dei ristoranti ingaggiati a Brescia. A destra viene rappresentato lo stesso dato ma relativo all'ispezione svolta durante il monitoraggio.

I RISULTATI DELLE ANALISI MERCEOLOGICHE A BERGAMO



I RISULTATI DELLE ANALISI MERCEOLOGICHE A MILANO



Conclusioni

Il progetto rappresenta un esperimento di applicazione della mediazione linguistico-culturale all'ambito della sostenibilità, partendo dal riconoscere che quest'ultima non è un concetto autoevidente, né una pratica ovvia, ma sempre situata in contesti che sono anche linguistici e culturali. In particolare si propone come modello di azione per orientare i comportamenti di ristoratrici e ristoratori, creando situazioni di reciproca conoscenza tra diversi soggetti fuori da ogni contesto sanzionatorio.

La rilevanza del progetto è dimostrata, oltre che dai risultati ottenuti, anche dai numeri dei ristoranti coinvolti: oltre 300 ristoranti contattati e informati sui temi del progetto (200 a Milano, 60 a Bergamo, 70 a Brescia); 58 ristoranti formati nel dettaglio (37 a Milano, 9 a Bergamo, 12 a Brescia); 49 ristoranti con i quali è stata fatta una verifica sui risultati della formazione (32 a Milano, 7 a Bergamo e 10 a Brescia).

Le evidenze raccolte in fase di ingaggio dimostrano che il target selezionato aveva necessità di ricevere informazioni di dettaglio sui due temi specifici di progetto: infatti il 95% dei ristoranti effettua servizi di asporto o consegna a domicilio (facendo necessariamente uso di prodotti monouso); al momento dell'ingaggio il 97% dei ristoranti usava almeno un prodotto monouso in plastica tradizionale e solo il 26% usava almeno un prodotto monouso compostabile (e tra questi la maggior parte non era informata sulla certificazione di compostabilità); il 50% dei ristoranti non conosceva la Direttiva SUP, e in relazione alla raccolta differenziata sono state riscontrate diverse problematiche (assenza di bidoni dedicati alla separazione dei rifiuti, errori nelle diverse frazioni).

I risultati del progetto dimostrano che l'approccio utilizzato ha funzionato. È diminuito l'utilizzo di *food service* in plastica tradizionale monouso, in particolare su questo aspetto il 69% dei ristoranti ha adottato una pratica più sostenibile (ha eliminato un prodotto in plastica monouso, oppure l'ha sostituito con un prodotto compostabile o durevole), il 49% dei ristoranti ha sostituito almeno un prodotto monouso in plastica tradizionale con uno compostabile. È migliorata la qualità della raccolta differenziata, in particolare sono diminuiti i ristoranti che non hanno i bidoni dedicati alle diverse frazioni (presupposto per una buona raccolta differenziata) e sono diminuiti, in tutte le frazioni, gli errori commessi.

La mediazione linguistico-culturale si rivela un ottimo strumento di *nudging*, utile per costruire comunità sempre più rispettose dell'ambiente. Tramite questo approccio sono state create relazioni di fiducia, collaborative e proficue per tutte le parti coinvolte e sono stati trattati temi complessi in maniera semplice e concreta. Non è stato verificato l'impatto del progetto sulle comunità di appartenenza dei ristoratori e delle ristoratrici, ma poiché in diversi incontri sono stati coinvolti anche molti dei lavoratori, si ritiene che il progetto abbia funzionato anche in relazione a questo aspetto.

L'approccio utilizzato è applicabile ad altri temi di sostenibilità ambientale e ad altri soggetti economici, anche italofoeni.

9

Infografica n. 14

Rilevanza del progetto

+ 300 ristoranti
contattati e informati sui temi
del progetto
(200 a Milano, 60 a Bergamo, 70 a Brescia)

58 ristoranti
formati nel dettaglio
(37 a Milano, 9 a Bergamo, 12 a Brescia)

49 ristoranti
con i quali è stata fatta una
verifica sui risultati della
formazione
(32 a Milano, 7 a Bergamo e 10 a Brescia)

Evidenza fase di ingaggio

97% ristoranti
usano almeno
un prodotto monouso
in
plastica
tradizionale

Evidenza fase di ingaggio

26% ristoranti
usano almeno
un prodotto monouso
compostabile

Evidenza fase di ingaggio

50% ristoranti
non conoscono
la SUP

Evidenza fase di ingaggio

95% ristoranti
effettuano
asporto e/o domicilio

Evidenza fase di ingaggio

diverse
problematiche
riscontrate per la
raccolta
differenziata



Diminuisce l'utilizzo di food service in plastica tradizionale monouso

- **69% ristoranti** che hanno effettuato miglioramenti (sostituzioni con prodotti compostabili o durevoli) dopo la formazione ricevuta
- **49% ristoranti** che hanno **sostituito** almeno un prodotto monouso in plastica tradizionale con uno compostabile



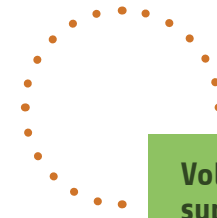
Migliora la qualità della raccolta differenziata

- **diminuiscono i ristoranti che non hanno i bidoni dedicati per fare una corretta raccolta differenziata**
- **diminuiscono gli errori in tutte le frazioni di rifiuti**



La mediazione linguistico-culturale si rivela un ottimo strumento di nudging, utile per costruire comunità sempre più rispettose dell'ambiente

- **Relazioni di fiducia, collaborative e proficue per tutte le parti coinvolte**
- **Temi complessi trattati in maniera semplice e concreta**
- **Ottime potenzialità di raggiungere anche le comunità di appartenenza dei soggetti coinvolti**
- **Approccio applicabile ad altri temi di sostenibilità ambientale e ad altri soggetti economici anche italofoeni**



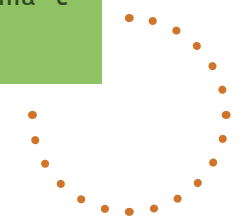
Volete replicare il progetto nel vostro territorio? EStà può supportarvi


Siamo alla seconda edizione del progetto Un sacco et(n)ico: una prima azione pilota focalizzata sul tema della raccolta differenziata fatta nel 2019 in due quartieri di Milano e l'edizione attuale, ampliata anche al tema della plastica monouso e alle città di Bergamo e Brescia.

Crediamo che il valore del progetto risieda nel parlare di sostenibilità ambientale, in maniera semplice e concreta, a soggetti (in questo caso ristoratori e ristoratrici non italofoeni) che hanno linguaggi e sensibilità molto diverse, non solo in riferimento agli stessi soggetti di lingua italiana, ma anche tra loro. Crediamo inoltre che il rapporto che si instaura durante gli incontri di formazione e monitoraggio, se coltivato, possa migliorare il dialogo tra questi soggetti, la loro clientela, le istituzioni locali e gli operatori che offrono servizi di varia natura in città – in questo caso specifico, le aziende che si occupano della raccolta differenziata dei rifiuti. L'approccio può essere applicato ad altri temi di sostenibilità ambientale (energie rinnovabili, economia circolare, spreco, acquisti responsabili...) e ad altri soggetti economici (commercianti, piccoli imprenditori e imprenditrici...). Riteniamo inoltre che la formazione sui temi della sostenibilità ambientale sia molto utile anche per gli stessi soggetti elencati ma italofoeni.

Per favorire la replicabilità dell'esperienza in altri territori, abbiamo scritto un documento di indicazioni operative che potete trovare sui siti www.asesta.it e www.unsacchettoico.it. Nel documento potete leggere la descrizione dettagliata delle fasi di progetto e le lezioni che abbiamo imparato strada facendo. EStà mette comunque a disposizione l'esperienza acquisita e può aiutarvi con diversa intensità: supporto alla progettazione, formazione dei partner di progetto, coinvolgimento nelle fasi operative, coordinamento del progetto.

Francesca Federici
Coordinatrice del progetto Un sacco et(n)ico, Economia e Sostenibilità





EStà è un centro indipendente e non profit
di ricerca, formazione e consulenza
che promuove l'innovazione nei sistemi
ambientali,
socioeconomici e culturali.

Lavora con enti pubblici, terzo settore,
università e centri di ricerca, fondazioni,
sindacati e imprese, connettendo i loro temi
alla sostenibilità e fornendo loro elementi
utili per conoscere il funzionamento
del contesto in cui operano, prendere decisioni
e promuovere una cittadinanza attiva.