Zucchero al bar, Fipe: con le bustine 14mila tonnellate di rifiuti

banco-con-portasalviette-e-zuccheriera-529a804f

Basta un poco di **zucchero** e la pillola va giù, recitava un noto vecchio film. Basta però che non sia in bustina. Se pensiamo infatti ai numeri dello spreco generato ogni giorno dalle bustine utilizzate nei bar e ristoranti italiani la pillola resta amara e difficile da digerire: lo dimostrano i dati dell'Ufficio Studi della **Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, che ha calcolato gli sprechi conseguenti all'eliminazione delle zuccheriere dai banconi.

In base alle rilevazioni condotte da Fipe lo zucchero in bustina genera **14mila tonnellate di rifiuti aggiuntivi** e **64 milioni di euro** di maggiori costi a carico di consumatori e pubblici esercizi. La Federazione ha infatti comparato i consumi di zucchero in bustina con quelli in zuccheriera che consentono di dosare perfettamente la quantità di zucchero di cui si ha bisogno, un confronto che lascia sorpresi: 46,3 milioni di kg contro 32,4 milioni di kg, pari ad un costo di 92,6 milioni di euro delle dolci bustine contro i 29,2 milioni di euro delle zuccheriere. La sostenibilità, economica e in termini di impatto ambientale, propende quindi a favore della zuccheriera, dato che l'uso di zucchero in bustina nei pubblici esercizi determina un + 13,9% di consumi e ben un + 63,5% di costi, senza dimenticare 14mila tonnellate di rifiuti generati in più.

La disparità di consumi e costi, insieme all'incremento dell'indifferenziato, si deve soprattutto al fatto che i clienti al bar **spesso non usano tutto lo zucchero contenuto nelle bustine**, zucchero che non viene riutilizzato. L'utilizzo dello zucchero in bustina al bar si deve ad un **decreto legislativo del 2004 in attuazione di una Direttiva Europea del 2001** secondo cui "lo zucchero di fabbrica e lo zucchero bianco possono essere posti in vendita o somministrati solo se preconfezionati". La violazione di tale regola comporta una sanzione di natura amministrativa di diverse migliaia di euro. Sul tema tuttavia il Ministero delle Attività Produttive con la nota 769422 del 28 maggio 2004 ha precisato che la legge " **ha vietato l'uso delle zuccheriere con coperchio apribile**", mentre le zuccheriere dosatrici con beccuccio risultano conformi.

"Non ci sono ad oggi evidenze che dimostrino che l'uso delle tradizionali zuccheriere comporti rischi sul piano della sicurezza alimentare - dichiara **Aldo Cursano**, vicepresidente vicario di Fipe -. Riteniamo che la norma che le vieta sia solo un modo per far aumentare il consumo, anzi lo spreco di zucchero. Come già fatto più volte in passato, ad esempio con l’attività relativa alle doggy bag, Fipe ribadisce la propria responsabilità sociale contro lo spreco e mette al centro la salute dei consumatori, fermo restando che gli esercenti devono essere liberi di scegliere le modalità di servizio da offrire ai clienti".