Tovaglie: monouso o pluriuso?

tweed-magie-tovaglia-in-carta-monouso-2f0558ad

Anche il tovagliato multiuso si evolve, andando verso soluzioni che semplificano la gestione per il ristorante. Per esempio ci sono i tessuti antimacchia, che possono essere lavati a 30°C con il ciclo delicati. La proprietà antimacchia è ottenuta trattando il filo prima della tessitura, in questo modo le proprietà non si perdono con il susseguirsi dei lavaggi. Le tovaglie hanno una durata tra i 5 e gli 8 anni, per cui l'investimento per l'acquisto può essere ammortizzato. Questo tipo di tovaglie possono essere abbinate con facilità con tovaglioli e coprimacchia, anche monouso.



Agli chef piace l'usa e getta, ma se a scegliere fosse l'ambiente forse deciderebbe diversamente, almeno stando alla ricerca di Ambiente Italia "LCA comparativo tra tovagliato tessile e in carta nel settore risto-alberghiero", realizzata per conto del Consorzio Lavanderie Toscane. Secondo gli estensori dell'indagine, comparando un dato medio di durata come i 94 lavaggi di un singolo tovagliato in tessuto con l'impatto ambientale di 94 tovagliati monouso, il tessuto si dimostra più virtuoso della carta in tutti i parametri presi in esame. Il risparmio è costante per quanto riguarda risorse rinnovabili e non rinnovabili, consumo d'acqua, riscaldamento globale, assottigliamento della fascia d'ozono, acidificazione, eutrofizzazione, rifiuti pericolosi e non.

Se la possibilità di scelta sul mercato è oggi molto ampia, la variabile prezzo ha un ruolo determinante. Ecco perché CIC, Cooperativa Italiana Catering – ha scelto di includere nel proprio assortimento a marchio una linea di prodotti in materiale cellulosico, denominata La Carta. *«Questa linea* – spiega **Giorgio Frigo**, che ne è il referente in seno a CIC – *contiene le quattro referenze in assoluto più alto rotanti: il rotolone puliunto, la carta igienica e due formati di tovaglioli di colore bianco, uno per la sala e uno per il bar. Il nostro fornitore è Rotocart che da anni lavora con noi e con cui, 5 anni or sono, abbiamo creato questo marchio. Ovviamente nel portafoglio prodotti delle aziende*

nostre associate ci sono anche prodotti diversi nell'ambito del monouso, ma per il nostro marchio ci siamo orientati su quelle che vendono di più. In cucina, in particolare, la carta è davvero ormai l'unica alternativa possibile: non credo che qualcuno usi ancora gli strofinacci in cotone, sia per praticità che per questioni igieniche».

Per leggere altro su questo argomento clicca qui