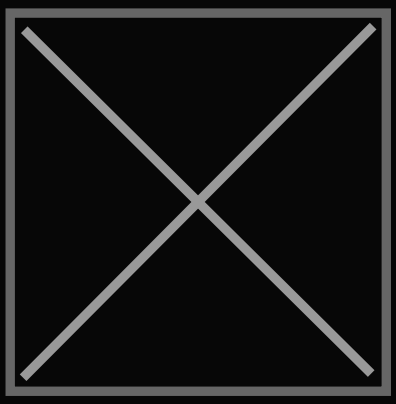
Fipe lancia la campagna contro lo spreco di zucchero

zucchero2-f1c43c48

Sensibilizzare gli esercenti e i consumatori contro lo spreco di zucchero dovuto all’uso delle bustine: è l’obiettivo della campagna #usalazuccheriera appena lanciata da Fipe -Federazione Italiana Pubblici Esercizi, da sempre impegnata per la diffusione di una cultura del rispetto del cibo che passi anche per la promozione di azioni concrete.Secondo i dati dell'Ufficio Studi della Federazione l’uso dello zucchero in bustina genera 14milioni di chilogrammi di rifiuti aggiuntivi e 64 milioni di euro di maggiori costi a carico di consumatori e pubblici esercizi.

La Campagna nasce da un’indagine condotta dalla Federazione, che ha comparato i consumi di zucchero in bustina con quelli in zuccheriera,che consente di dosare perfettamente la quantità di zucchero di cui si ha bisogno. Un confronto che non lascia molti dubbi: 46,3 milioni di kg contro 32,4 milioni di kg, pari ad un costo di 92,6 milioni di euro delle bustine contro i 29,2 milioni di euro delle zuccheriere. Volgendo lo sguardo alla sostenibilità economica e ambientale è chiaro che la zuccheriera risulta l’opzione preferibile, dato che l'uso di zucchero in bustina nei pubblici esercizi determina uno spreco di prodotto pari al+42,9%, a cui va aggiunto lo spreco di carta delle mono-confezioni, e una maggiorazione di costi del 63,5%.

La disparità tra prodotto consumato, o meglio sprecato, e costi si deve soprattutto al fatto che i clienti al bar spesso non usano tutto lo zucchero contenuto nelle bustine. Non bastassero i dati, un esperimento basato sulla teoria della “spinta gentile” di Richard Thaler, premio Nobel per l’economia 2017, ha dimostrato che l’unità di misura per l’utilizzo dello zucchero in bustina non è la quantità di prodotto ma la bustina stessa. Questo si traduce molto spesso nell’utilizzo parziale dello zucchero contenuto in una bustina mentre l’eccedenza diventa rifiuto. Ma non mancano i casi in cui la bustina porta a consumare più zucchero del necessario.

*"Così come fatto con l’attività relativa alla doggybag, anche con questa*

Campagna la Federazione ribadisce la propria volontà di sensibilizzare esercenti e consumatori contro lo spreco alimentare e con un occhio di riguardo anche alla salute dei consumatori – ha dichiarato **Maurizio Tasca**, consigliere nazionale Fipe -. *Del resto, a distanza di oltre quattordici anni siamo ancora in attesa delle evidenze di carattere igienico-sanitario che portarono a mettere fuorilegge le tradizionali zuccheriere in favore dell’uso dello zucchero in bustina.Questo è solo uno dei tanti paradossi che colpisce il mondo dei pubblici esercizi in Italia”.*

L'utilizzo dello zucchero in bustina al bar è stato introdotto da 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 comportava una sanzione di natura amministrativa di diverse migliaia di euro. Soltanto una deroga dell'allora Ministero delle Attività Produttive su iniziativa di Fipe permise di poter reinserire l'uso dei dosatori con beccuccio al posto delle zuccheriere con coperchio, anche se il timore di sanzioni e la consuetudine delle bustine aveva reso superflua la loro presenza su tavoli e banconi di bar e ristoranti.