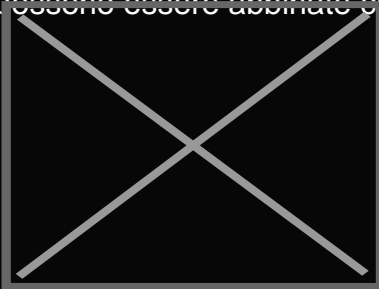


Tovaglie: monouso o pluriuso?



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 abbinati con facilità con tovaglioli e coprimalle, 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](#)