Il Natale da rosso diventa ‘verde’

Con l’arrivo del Natale, si avvicina anche la prospettiva di comprare cibo in abbondanza che nei giorni delle feste natalizie diventa un ‘must’ per le nostre tavole. Purtroppo grandi quantità di cibo spesso non vengono mangiate, dimenticate per le troppe pietanze preparate e gettate via. Ogni anno in Italia vengono gettati ben 5 milioni di tonnellate di spazzatura alimentare.
Questi dati trovano riscontro nel rapporto Waste Watcher dell’Osservatorio nazionale sugli sprechi, dal quale emerge che il 2% degli italiani butta nella pattumiera quasi ogni giorno cibi che si potrebbero utilizzare, il 4% lo fa tre, quattro volte alla settimana, e il 14% fino a due volte la settimana. E’ diventata un’abitudine pericolosa quella di acquistare prodotti alimentari in abbondanza, con imballaggi di plastica e prodotti non ben conservati. Tutto ciò’ porta ad un aumento di rifiuti organici che potrebbero essere gestiti meglio e acquistati nella giusta quantità.

Un’alternativa a tutto questo possono essere piccoli accorgimenti dedicati al cibo, ma anche agli addobbi natalizi che sempre più spesso vengono fabbricati con normative diverse rispetto a quelle europee, e sebbene rallegrino la vista, l’ambiente ne risente parecchio. Tra gli accorgimenti

dedicati alla festività più’ attesa dell’anno si può optare per numerosi addobbi, festoni e luminarie ad impatto zero o quasi, e per la spesa del cenone di fine anno cercare di non sprecare cibo.

La scelta dell’albero da addobbare può essere un bel dilemma: se lo si prende vero, c’è il rischio che possa morire una volta passate le festività o di non avere il suo habitat ideale, se lo si prende finto si continua ad inquinare. Come ovviare al problema? Una soluzione viene da alcune fabbriche di legname e designer che propongono alberi natalizi innovativi ed ecosostenibili. Ad esempio ci sono gli alberi della Timbatree, un’azienda inglese che produce alberi in legno certificato Forest Stewardship Council (Fsc), nel rispetto dei più alti standard ambientali e socio-economici.
Questi alberi sono, tra l’altro, facilmente assemblabili e decorabili, con la possibilità di essere riutilizzati un numero infinito di volte. E’ possibile tenerlo a vista durante tutto l’anno in quanto è formato da tavole di legno assemblate e sporgenti, proprio come i rami di un vero abete, ed hanno anche la funzione di mensola in quanto non è possibile appenderci le classiche decorazioni natalizie, ma ci si possono poggiare i regali o metterci il presepe. Un’altra alternativa all’albero tradizionale riguarda un albero di design moderno nato della Tin Town, una compagnia sud-africana con sede a Città del Capo, o ancora il Memory

Tree, alto ben 2 metri in Plexiglass, dotato di 100 cristalli e batteria.

Per gli addobbi, invece, è possibile optare per luminarie meno dispendiose rispetto alle classiche, ovvero acquistando luminarie al led, ricordandosi sempre di spegnerle prima di andare a dormire o di uscire di casa ed accenderle solo in determinati momenti senza esagerare. Se si hanno dei bambini, sarà anche per loro un buon momento per dare sfogo alla fantasia fabbricando, con l'aiuto dei più' grandi, addobbi con cartone riciclato.
Per impacchettare i regali invece si possono utilizzare carte regalo di doni precedenti, acquistare carta riciclata oppure stoffe avanzate da un lavoro di sartoria. Se si vuol fare un regalo, rispettando l'ambiente ed utilizzando prodotti 100% a chilometro zero, si possono preparare cesti con confetture home made, pasta secca e cibi di stagione acquistati nelle aziende agricole, fabbricare dei sotto pentola con il legno, all'uncinetto o un grande piatto decorato a mano. Per i regali per bambini, malgrado siano prediletti dispositivi elettronici e console, può essere un'idea 'green', quella di acquistare giocattoli in legno, oppure articoli vintage. Per la spesa del pranzo di Natale o del cenone di S. Silvestro è bene seguire dei piccoli accorgimenti per non sprecare cibo e per essere ecosostenibili a partire dalle stoviglie: meglio fare i turni per lavare i piatti che ritrovarsi sommersi dalla

plastica! Meglio poi evitare cibi fuori stagione, con provenienza esotica o da allevamenti intensivi, perché c'è il pericolo per gli animali e perché l'incremento di CO_2 è legato ai grandi trasporti di cibi extra territoriali. Prediligere le ricette casalinghe e non comprare cibi preincartati o pronti da mangiare: spesso avanzano e vanno buttati mentre le cose fatte in casa spesso si possono riorganizzare per realizzare cibi altrettanto buoni. Per imbandire la tavola in modo 'personalizzato' si possono utilizzare candele, centri tavola e segna posto commestibili, realizzati con frutta e torroni.

Viste le numerose campagne, movimenti e sensibilizzazioni verso i cambiamenti climatici e l'inquinamento, essere un po' più attenti alla nostra Terra, non può che essere un buon modo per iniziare il Nuovo anno.