



Nathalie Canepa Cremona  
Roberta Bettosini  
Francesco Hendry  
Consiglieri comunali

MUNICIPIO DI MEZZOVICO-VIRA				
1	2	3	4	5
PT				
Ricevuto il 14 GIU. 2022				
Evaso il 20.6.22 / 10.10.22				
Ris. mun. no. 219 / 362				
PRESO PTD				

Municipio di Mezzovico-Vira  
Piazza du Buteghin  
6805 Mezzovico-Vira

Mezzovico-Vira, 14 giugno 2022

## INTERPELLANZA SCARTI ORGANICI DI CUCINA (UMIDO)

Onorevole Sindaco, onorevoli Municipalì,

Secondo quanto riporta Swiss Recycling la Svizzera registra uno dei più elevati volumi di rifiuti per abitante del mondo. Tra il 1970 e il 2013 la produzione annuale di rifiuti è più che raddoppiata, passando da 309 kg a 707 kg pro capite. Un aumento in parte dovuto alla nostra crescita economica. Nel corso degli anni, tuttavia, oltre a produrre sempre più rifiuti, gli svizzeri sono diventati anche campioni di riciclaggio. Attualmente in Svizzera viene riciclato il 53% dei rifiuti urbani. Per evitare sprechi e salvaguardare l'ambiente è fondamentale sapere in che modo differenziare correttamente i rifiuti.

Il Comune di Mezzovico-Vira per la raccolta dei rifiuti solidi urbani, del vetro, della carta e del cartone si avvale di contenitori interrati sparsi nel paese. Inoltre, per lo smaltimento di tutti i rifiuti separabili, quali ad esempio l'alluminio e la latta, gli ingombranti, gli oli, il PET, le pile, l'elettronica, ecc., e per il deposito degli scarti vegetali vi è a disposizione dei cittadini un centro di raccolta dei rifiuti sito nei pressi della stazione ferroviaria. Una volta all'anno il comune organizza anche un servizio di raccolta di rifiuti speciali per le economie domestiche.

Nonostante le possibilità di raccolta differenziata dei rifiuti, in media il 30% del contenuto del sacco sarebbe ancora riciclabile e, di questo, almeno un terzo sarebbe costituito da scarti di cucina: **raccogliere l'umido è quindi un'opportunità per sfruttare il sacco in modo intelligente e dare un utile contributo alla salvaguardia dell'ambiente.** Gli scarti alimentari che potrebbero essere rivalorizzati sono molteplici; fra questi gli scarti di cucina, i resti alimentari, i fondi di caffè, le bustine di tè, i gusci d'uovo, ecc.

La raccolta e il riciclaggio degli scarti organici di cucina sono vantaggiosi dal profilo ecologico in quanto permettono di produrre concime ed energia. Nell'ambito dell'economia circolare un aspetto particolarmente importante è la "chiusura del ciclo" sul territorio in quanto si va a creare un prodotto indigeno da un rifiuto, minimizzando anche i trasporti. Come per altre tipologie di rifiuto questa raccolta separata permette di ridurre i quantitativi di rifiuti solidi urbani che vengono smaltiti negli impianti di termovalorizzazione.

Nel corso degli ultimi anni questo tipo di raccolta sta prendendo piede anche nel nostro Cantone, complice la presenza sul territorio di alcuni impianti di fermentazione (biogas) che possono smaltire anche gli scarti organici di cucina. Questi scarti organici di cucina, una volta igienizzati, subiscono un processo anaerobico durante il quale viene recuperato il gas che sarà in seguito utilizzato come energia a basso impatto ambientale. La frazione liquida o solida rimanente, il cosiddetto digestato, viene invece utilizzato come concime.


È importante ricordare che gli scarti vegetali, prodotti da ogni economia domestica, rappresentano risorse che non dovrebbero essere smaltite negli impianti di trattamento dei rifiuti. Qua e là i privati hanno creato un proprio compostaggio così da poter riciclare tali scarti e trasformarli in humus. Inoltre, nonostante il divieto, vi sono cittadini che depositano gli scarti da cucina nello spazio riservato agli scarti da giardino al centro di raccolta comunale e ciò favorisce il proliferare dei roditori.

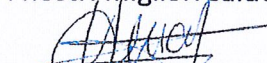
Avvalendoci delle facoltà concesse dalla LOC ci permettiamo d'interpellare il Municipio sul sopracitato tema ed in particolare poniamo le seguenti domande:

1. A seguito dell'interpellanza del 16.12.2019 il Municipio a che conclusioni è giunto dopo la valutazione da parte di Swiss Recycling dell'efficienza ed efficacia del nostro ecocentro comunale?
2. Quali progetti sta pianificando il Municipio per rendere il nostro ecocentro ancora più performante?
3. Vista l'importanza del riciclo, il Municipio intende introdurre la raccolta di scarti di cucina sul territorio Comunale?
4. Quante sono le tonnellate di RSU che il Comune ha raccolto annualmente negli ultimi 5 anni, così da avere un'idea approssimativa di quante potrebbero essere quelle di scarti organici?
5. Vi sono particolari considerazioni generali sul tema che il Municipio ritiene opportuno condividere e, se sì, quali sono?

Ringraziamo sentitamente il Municipio per la collaborazione e porgiamo i nostri migliori saluti.

  
Nathalie Canepa Cremona

  
Roberta Bettosini

  
Francesco Hendry