

No-Plà: si allarga la community per la deplastificazione. Appuntamento l'8 giugno in Cascina Cuccagna a Milano 1/2

No-Plà: si allarga la community per la deplastificazione. Appuntamento l'8 giugno in Cascina Cuccagna a Milano

L'8 giugno in Cascina Cuccagna la presentazione dei risultati e dei prossimi passi del progetto NoPlà, facciamo esercizio contro la plastica monouso e lancio di NoPlà AGain, riutilizzare è un vantaggio per tutti

Da **Luigi Vendola** - 3 Giugno 2021

👁 92



[Giacimenti Urbani](#) vi aspetta in Cascina Cuccagna per la presentazione dei risultati e dei prossimi passi del progetto *NoPlà*, *facciamo esercizio contro la plastica monouso* e il lancio di *NoPlà AGain*, *riutilizzare è un vantaggio per tutti*.

Due progetti, nati nell'ambito dei Bandi Cariplo Plastic Challenge 2019 e 2020, che rispondono agli obiettivi e alle indicazioni del Goal 12 dell'Onu, dalla Direttiva Europea e, a livello nazionale, del Decreto Clima per un uso responsabile delle risorse e la riduzione della plastica usa&getta e individuano nel **riutilizzo come strumento chiave per la gestione responsabile delle risorse**. In parallelo con la prossima sperimentazione di contenitori riutilizzabili in alcuni negozi milanesi EcorNaturasi, prevista da *NoPlà*, *facciamo esercizio contro la plastica monouso*, l'associazione Giacimenti Urbani lancia il progetto *NoPlà*, *riutilizzare è un vantaggio per tutti*, che prevede l'attivazione di circuiti di riutilizzo nelle attività che fanno ristorazione da asporto e nei bar.

No-Plà: si allarga la community per la deplastificazione. Appuntamento l'8 giugno in Cascina Cuccagna a Milano 2/2

NoPlà, facciamo esercizio contro la plastica monouso

Il progetto *NoPlà, facciamo esercizio contro la plastica monouso*, nato nell'ambito del Bando Cariplo Plastic Challenge 2019, con capofila l'associazione Giacimenti Urbani e partner l'Università degli Studi Milano-Bicocca e Consorzio Cascina Cuccagna, con il patrocinio del Comune di Milano - Milano Food Policy e Milano Plastic Free -, in collaborazione con Amat, Amsa, Ecodallecittà, EcorNaturasi, GiòStyle e MM. Giunto a compimento con i percorsi di sensibilizzazione sulle problematiche della plastica monouso previste nelle scuole e in Cascina Cuccagna, si appresta ora a presentare i risultati e ad attivare l'ultima parte del progetto, ovvero **la sperimentazione di contenitori riutilizzabili al banco del fresco in alcuni negozi milanesi EcorNaturasi e in Università Bicocca e una campagna sull'uso delle borracce per i sostenitori di Cascina Cuccagna.**

NoPlà AGain, riutilizzare è un vantaggio per tutti

La sperimentazione nei negozi EcorNaturasi va di pari passo con il lancio del nuovo progetto *NoPlà AGain, riutilizzare è un vantaggio per tutti*, con capofila Giacimenti Urbani e partner la Scuola Agraria del Parco di Monza, con il patrocinio del Comune di Milano - Milano Food Policy e Milano Plastic Free -, in collaborazione con reCircle, Amsa, Ecodallecittà, Favini. **Il progetto prevede la creazione di circuiti di riutilizzo dei contenitori in alcune attività di ristorazione - NoPlà Take Away - e nei bar - NoPlà Drink -.** Con questa iniziativa Giacimenti Urbani, come previsto auspicato dalla normativa Europea e dal Decreto Clima, vuole sensibilizzare fornitori e cittadini sull'anomalia del concetto di usa&getta, sia in termini di costi ambientali che economici, e punta in modo chiaro e deciso sul riuso come strumento chiave dell'azione per il contrasto alla plastica monouso e ai rifiuti in genere.

L'idea è quella di lanciare in Italia il modello svizzero reCircle, che ha oltre 1400 locali aderenti in Svizzera e partner in Estonia, Danimarca, Germania, Paesi Bassi. Il modello prevede l'uso di contenitori e bicchieri appositi per il cibo d'asporto e per le bevande, gelati e simili, per creare un'alternativa all'usa e getta utilizzati nei locali che fanno asporto di cibo (*take-away*) o bevande (*drink*). Nel dettaglio, la sperimentazione vuole coinvolgere:

- **40 servizi di ristorazione che fanno consegna del cibo da asporto:** per ridurre l'enorme mole di imballaggi usa&getta che sono impiegati nel *food-delivery* la sperimentazione propone *NoPlà Take Away* ovvero dei contenitori (*box*) in plastica riutilizzabile da destinare ai ristoratori, che a loro volta potranno proporli al pubblico a fronte di una cauzione.
- **20 bar, caffeterie e gelataterie:** in questi locali, per questioni legate alla pandemia vigente è diffusa la pratica di dare ai clienti bicchieri di plastica o cartoncino con pellicola in plastica per consentire loro un uso fuori dal locale, in ufficio o casa propria. Come alternativa la sperimentazione propone *NoPlà Drink* propone il bicchiere riutilizzabile (*cup*) reCircle a doppia parete, trasparente e isolante: adatto per bevande calde e fredde, ma anche per zuppe, *muesli*, gelato o salse.