



Quinto
Alta Leventina • Ticino

eco
comunicazioni



Introduzione

di Nicola Petrini, Segretario comunale

Il Municipio presenta annualmente un inserto dedicato all'ecologia e all'ambiente con lo scopo di sensibilizzare la popolazione su un tema importante soprattutto per garantire alle future generazioni un mondo vivibile.

In questa **Eco-comunicazioni** indichiamo suggerimenti utili per la corretta gestione dei rifiuti, ma trattiamo anche diversi altri temi con la speranza che il lettore possa trarre utili suggerimenti per migliorare la propria impronta ecologica. Ospite di questa edizione la giovane climatologa (specializzata in agroclimatologia e utilizzo sostenibile del suolo) Sophie Cereghetti che ci parla di alimentazione sostenibile. Nella parte dedicata all'Azienda comunale dell'acqua potabile, in collaborazione con il fontaniere Mauro Gobbi, fornisce delle indicazioni sugli importanti investimenti in programma nei prossimi anni per la manutenzione degli impianti. In particolare ci si sofferma sul risanamento del bacino di Busnengo e la creazione di una mini-centrale che permette di ottenere un ricavo dalla vendita di energia elettrica, ricavo che contribuisce a finanziare gli altri importanti investimenti pianificati a medio termine. Il Municipio lascia pure spazio, in questa rubrica, a coloro che hanno interessanti spunti di riflessioni sulle questioni ambientali e del risparmio energetico. A livello federale e cantonale

sono a disposizione degli incentivi per il risanamento degli edifici. L'associazione **ticino * energia** mette a disposizione una panoramica completa su questi incentivi federali e cantonali in ambito energetico ed è a disposizione per una consulenza orientativa gratuita, telefonica o via e-mail, a 360° sul tema dell'energia. Il servizio di consulenza è attivo il martedì e il giovedì dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 13.30 alle 17.00. Non esitate a contattarli.

info@ticinoenergia.ch / tel. +41 (0)91 290 88 13

Anche il Municipio sta lavorando per proporre al Consiglio comunale una serie di misure incentivate in aggiunta agli aiuti federali e cantonali.

Si fa infine presente che gli investimenti sugli immobili atti a migliorare l'impatto ecologico, permettono ai proprietari di beneficiare di importanti deduzioni fiscali. Per ulteriori informazioni consultare il sito: <https://www.ticinoenergia.ch/incentivi/deduzioni-fiscali-in-ambito-energetico.html>.

Vi auguriamo buona lettura!



L'alimentazione sostenibile

di Sofia Cereghetti, climatologa, specializzata in agroclimatologia e utilizzo sostenibile del suolo



Spesso, di fronte all'ampiezza e all'intangibilità dei cambiamenti climatici, gli sforzi che facciamo per diminuire il nostro impatto ambientale ci sembrano gocce nell'oceano. E spesso, ahimè, è proprio così. Esistono però alcune azioni più efficaci di altre, che ci permettono di ridurre nettamente le nostre emissioni di gas a effetto serra. Sicuramente, la rinuncia ai voli aerei occupa il primo posto sul podio, mentre la medaglia d'argento va ai benefici di un'alimentazione sostenibile e quella di bronzo alla riduzione del consumo energetico abitativo. Concentriamoci dunque sulla seconda classificata: l'alimentazione sostenibile. Che cosa significa, esattamente, "sostenibile"? Bella domanda.

Si tratta di qualcosa capace di soddisfare i bisogni delle generazioni presenti ma anche di quelle future, capace di durare nel tempo perchè in equilibrio con il contesto ambientale, sociale ed economico. In altre parole ci si riferisce ad un'alimentazione a basso dispendio energetico e poche emissioni di gas a effetto serra, basata su prodotti locali, stagionali, biologici, equi, rispettosi e solidali. Ma attenzione! Uno solo di questi parametri non basta a definire un alimento "sostenibile". Prendiamo ad esempio il prodotto locale, il tanto acclamato "km 0". Sebbene consumare locale sia preferibile a consumare prodotti importati, ciò non è sempre sinonimo di sostenibilità. Ad esempio, un formaggio "nostrano" potrebbe essere prodotto con latte importato da paesi esteri; le costine di carne di maiale svizzera per la grigliata tra amici potrebbero provenire da allevamenti intensivi dove gli animali vengono cresciuti in condizioni inaccettabili e l'utilizzo di prodotti chimici e di antibiotici è all'ordine del giorno; i pomodori in vendita al mercato di paese potrebbero essere coltivati in monocultura industriale o in serra, con un alto dispendio energetico e l'uso di prodotti fertilizzanti e fitosanitari. È dunque importante verificare che ciò che stiamo comprando sia effettivamente locale e possibilmente anche biologico e di stagione. Come fare?

Consiglio numero 1

Rivolgetevi ad aziende e cooperative locali che lavorano in modo trasparente e che possono fornire informazioni riguardo

alla provenienza delle materie prime, alla stagionalità e ai metodi di produzione. A tal proposito, l'Osservatorio dello sviluppo territoriale (USI), in collaborazione con il Centro di Competenze Agroalimentari, ha recentemente elaborato una mappa interattiva che permette di individuare alcuni dei produttori e rivenditori più vicini a noi. La mappa è accessibile a questo indirizzo: www.ccat.ch/it/esplora/ticino-a-te.html

Consiglio numero 2

Prestate attenzione ai marchi, soprattutto se vi rivolgete alla grande distribuzione. Le certificazioni sono numerose e talvolta possono apparire inaffidabili, ma imparare a riconoscerle ci permette di valutare la sostenibilità di un prodotto. Esistono in particolare due tipologie di marchi: quelli che certificano l'appartenenza geografica e quelli che certificano i metodi di produzione. Nel primo caso i marchi sono pochi e facilmente riconoscibili. DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) certificano i prodotti locali e tradizionali a livello Svizzero, con la differenza che i prodotti DOP provengono integralmente da una regione specifica, mentre per la certificazione IGP è sufficiente che una sola tappa del processo avvenga in loco. A livello cantonale, il Marchio Ticino certifica produzioni compiute per la maggior parte (ma non per forza totalmente) nel Cantone.

Invece, per quel che riguarda i metodi di produzione esistono numerosi marchi. Il WWF ha esaminato quelli più diffusi in Svizzera, classificandoli e creando una pratica guida accessibile al sito www.wwf.ch/it/vivere-sostenibile o nell'app Guida WWF.

Consiglio numero 3

Se non avete conoscenze in merito alla stagionalità dei prodotti ortofrutticoli potete affidarvi ai numerosi calendari accessibili. La Guida Frutta e verdura del WWF (presente anch'essa nelle piattaforme sopracitate) e il calendario di Bio Suisse (https://www.bio-suisse.ch/media/it/heldendernatur/saisonkalender_i.pdf) sono particolarmente affidabili.

Consiglio numero 4

Diminuite il vostro consumo di prodotti animali. Non si tratta di divenire vegetariano o vegani, perchè non per forza del tofu d'importazione è più sostenibile di una bistecca locale biologica. Si tratta però di ridurre le dosi, in particolare di carne, latte e derivati vaccini, la cui produzione richiede un massiccio impiego di risorse e implica altissime emissioni di gas a effetto serra. Se decidete di consumare consapevolmente questi prodotti, rifatevi ai consigli 1 e 2.

Questi pochi e semplici suggerimenti stanno alla base di una consumazione alimentare sostenibile. Vi sono sicuramente molti altri aspetti che potrebbero essere approfonditi in merito alle azioni dei consumatori, ma un articolo non basta ad elencarli tutti.

Quel che è certo è che le piccole azioni quotidiane individuali pongono le basi per dei cambiamenti sistemici necessari per proteggere la Terra e i suoi esseri viventi (umani inclusi, s'intenda). Non bisogna però dimenticarsi che fermarsi a questo non è sufficiente.



Una giornata all'anno dedicata all'ape

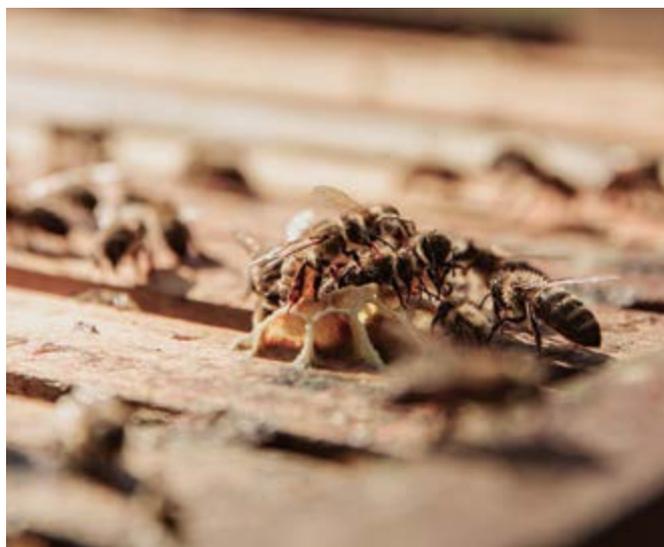


Per la sensibilizzazione sull'importanza delle api e del mantenimento della biodiversità, mercoledì 20 maggio si è celebrato in tutto il mondo la giornata mondiale delle api indetta dall'ONU. Le api sono insetti diffusi in quasi tutto il pianeta, la specie più conosciuta è l'Apis mellifera o Ape europea. Purtroppo, questi animali sono fortemente a rischio per via dei cambiamenti climatici e per l'enorme impatto dell'uomo sull'ambiente. In diverse parti del mondo, infatti, le colonie sono diminuite vertiginosamente e questa perdita potrebbe avere enormi ripercussioni sull'ambiente e sulla stessa sopravvivenza dell'uomo. L'uso di pesticidi in agricoltura e l'aumento dell'inquinamento, hanno causato una riduzione enorme nel numero di questi insetti nel mondo.

Il loro ruolo è importantissimo nel mantenimento della biodiversità e nella conservazione della natura. Sono insetti impollinatori, cioè permettono l'impollinazione e di conseguenza la formazione dei frutti, trasportando il polline da un fiore all'altro. Attraverso questa attività garantiscono la presenza di specie vegetali diverse fra loro, un elemento importantissimo per la salute della natura.

Questi animali vivono negli alveari, in colonie costituite da 20'000 a 70'000 individui e strutturate secondo una gerarchia ben precisa. Ogni membro infatti ha un ruolo univoco e che deve essere tale per garantire la sopravvivenza dell'intera comunità. La regina ha un ruolo predominante, è più grande delle altre api ed è l'unica a potersi accoppiare con i maschi (fuchi), dando origine a nuove generazioni.

Le piante che si affidano all'impollinazione resa possibile dagli insetti sono tantissime. Le stime parlando di quasi il 90% delle piante selvatiche e il 75% delle colture a scopo alimentare. È proprio grazie alle api se disponiamo di buona parte della frutta e verdura che mangiamo. Una gran parte delle piante foraggere, ovvero utilizzate per nutrire le bestie da allevamento, sono impollinate dalle api. Questo significa che, se questi preziosi insetti sparissero, le conseguenze sulla produzione alimentare sarebbero devastanti. Anche la produzione di carne e dei prodotti derivanti dal latte subirebbe un calo significativo. Riflettiamo!





Informazione alla popolazione



RIFIUTI URBANI

Raccolta settimanale, ogni lunedì.

È obbligatorio l'uso dei sacchi ufficiali da 17, 35, 60, 110 litri di colore rosso.

I sacchi rossi devono essere depositati negli appositi contenitori.

Vi ricordiamo che gli scarti organici da cucina come verdure, bucce, eccetera vanno gettati nel sacco ufficiale.

L'utilizzo di sacchi non ufficiali o il deposito di rifiuti "liberi" è vietato!

La plastica non viene raccolta separatamente ma deve essere gettata nel sacco ufficiale o riconsegnata presso i rivenditori/negozi che la raccolgono.

Tutto ciò che non può essere riciclato deve essere gettato nel sacco ufficiale (rosso).



MEDICINALI, SIRINGHE E TERMOMETRI

I medicinali scaduti, le siringhe usate ed i termometri al mercurio, devono essere consegnati alle farmacie, le quali sono incaricate del loro corretto smaltimento.



SCARTI VEGETALI, VERDI, COMPOSTAGGIO

Scarti da giardino, fogliame, malerbe, fiori appassiti, erba, residui di siepi, rami sminuzzati, eccetera. Vanno consegnati al centro di compostaggio all'ex Tamoil di Piotta.

ECOCENTRO



AREA SOGGETTA A VIDEOSORVEGLIANZA

L'ecocentro di Piotta risponde alle esigenze ambientali ed ecologiche del momento ed è videosorvegliato.

Vi ricordiamo di utilizzare i diversi contenitori **solo e unicamente** per il genere di rifiuto a cui sono preposti:



- **Sagex**



- **Carta straccia e i cartoni**

Ricordiamo che i cartoni del latte vanno gettati nel sacco ufficiale rosso in quanto contengono una pellicola di plastica, inoltre non devono essere bruciati nelle stufe o nei camini di casa.



- **PET**

Ricordiamo che le bottiglie in plastica dell'olio, dell'aceto o di detersivi, latte, shampoo, vanno nel sacco dei rifiuti ufficiale o riconsegnate presso i rivenditori/negozi che le raccolgono. Le bottiglie in PET devono essere schiacciate prima di essere depositate negli appositi contenitori.



- **Alu, latta e alluminio**

Le scatole, lattine e recipienti di latta sono riciclabili. Altri oggetti o apparecchi di metallo rientrano nella categoria ingombranti.



- **Lampade a risparmio energetico, tubi fluorescenti (lampade al neon)**

Le lampadine non a basso consumo energetico vanno gettate nel sacco ufficiale rosso.



- **Chips da imballaggio**



- **Toner per stampanti**



- **Pile e Batterie**

Le pile, le batterie e gli accumulatori non si devono gettare nella spazzatura.

Le batterie di autoveicoli vanno consegnate presso il rivenditore o durante la raccolta degli ingombranti.



- **Vetro**

I contenitori di vetro devono essere depositati vuoti e privi di corpi estranei quali tappi, metalli, plastiche, coperchi, paglia o altro.



- **Oli vegetali e minerali**

Questi oli non devono mai essere mescolati, altrimenti non possono essere riciclati.



- **Rifiuti speciali**

Come vernici, solventi, diluenti sono raccolti con gli ingombranti, non vanno lasciati nel locale dell'ecocentro.



- **Indumenti**

I tessuti e le scarpe devono essere chiusi in sacchetti di plastica e depositati presso gli appositi contenitori.



- **Ingombranti**

Il servizio è istituito unicamente per la raccolta degli oggetti ingombranti dell'economia domestica che per la loro dimensione e la loro forma non possono essere introdotti nei sacchi ammessi per la normale raccolta dei rifiuti. La consegna degli ingombranti ed apparecchi elettrici deve avvenire durante un pomeriggio a settimana e/o un sabato mattina al mese, solo su appuntamento chiamando la Cancelleria comunale di Quinto allo 091 873 80 00. Per grossi quantitativi, ad esempio svuotamento case o appartamenti, il cittadino deve comandare privatamente una propria benna.

Il nostro personale rileva – mediante sistema di videosorveglianza – le persone che depositano dei rifiuti presso l'ecocentro a Piotta, nel caso in cui non vengano depositate in modo conforme alle direttive e al Regolamento, il Municipio fa un primo richiamo mediante lettera, un secondo tramite tassa amministrativa e un terzo con multa.

Vi preghiamo quindi di rispettare le direttive più volte ribadite ne "Il Corriere di Quinto" che annualmente inviamo alla popolazione e come da tempo pubblichiamo sul sito del comune all'indirizzo <http://tiquinto.ch/it/comune/vivere-a-quinto/raccolta-rifiuti/> e ora tramite questa informazione alla popolazione.



PER INFORMAZIONI:

Cancelleria comunale Tel. 091 873 80 00
Servizio esterno Tel. 091 880 20 81

Non perdiamo di vista il motto "Quinto-Comune pulito e ordinato"!



Quinto
Alta Leventina • Ticino

azienda
acqua potabile

Azienda Acqua Potabile: anni di forti investimenti

di Nicola Petrini, Segretario comunale e Mauro Gobbi, Fontaniere comunale



La vasta rete dell'Azienda dell'acqua potabile comprende 25 sorgenti, 20 serbatoi, 7 camere di rottura nonché una rete di distribuzione di ca. 38 chilometri di condotte. Nel corso degli ultimi 50 anni si è investito puntualmente laddove c'era l'urgenza. Questa politica, dettata da una situazione economica piuttosto precaria del Comune, dell'Azienda e della popolazione stessa, ha fatto sì che ora ci si trovi in una situazione dove si è confrontati con numerose rotture delle condotte di distribuzione. Di fronte a questa situazione, il Municipio ha ritenuto opportuno avviare – con una certa urgenza – una pianificazione a lungo termine degli interventi di miglioria e risanamento delle infrastrutture.

A questo scopo, tre anni fa, il Municipio ha adeguato le tariffe e modificato il Regolamento dell'Azienda ed in seguito ha elaborato un piano di sopportabilità finanziaria per determinare il limite annuo degli investimenti. In seguito, i tecnici del Comune, supportati dalla consulenza dell'ingegner Maurizio Fabbro dello studio Geoalps SA, hanno individuato le priorità di intervento per il prossimo quadriennio in base allo stato delle strutture e della loro vulnerabilità.

Sulla base di queste indicazioni il Municipio ha richiesto ed ottenuto dal Legislativo comunale un credito quadro per il prossimo quadriennio di 1,2 milioni di franchi, con il quale risanare ben 4 gruppi di sorgenti (San Cornelio, Fiued, Scvéi e Piumadei/Ri d'Arbion, vedi cartine nella pagina seguente) che di fatto rappresenta una media annua di CHF 300'000.–.

Al di là di questo credito d'investimento, l'Azienda avrà bisogno di un credito annuo, in gestione corrente, di almeno CHF 120'000.– per far fronte alle rotture, agli interventi più urgenti e non previsti. Quest'anno ad esempio, sulla tratta Lurengo-Catto vi sono state parecchie rotture che hanno imposto la sostituzione completa della condotta su una lunghezza di ca. 300 ml..

Il primo importante investimento di manutenzione straordinaria della rete aziendale ha però avuto inizio lo scorso anno. Si tratta della ristrutturazione dell'acquedotto Cassin-Busnengo-Quinto e della realizzazione della nuova mini-centrale idroelettrica sull'acquedotto comunale; un investimento complessivo di 2,1 milioni CHF che dovrebbe terminare la prossima primavera. La creazione della mini-centrale permette di ottenere in futuro un'entrata annua costante che finanzia parzialmente l'importante onere annuale per la manutenzione della rete.



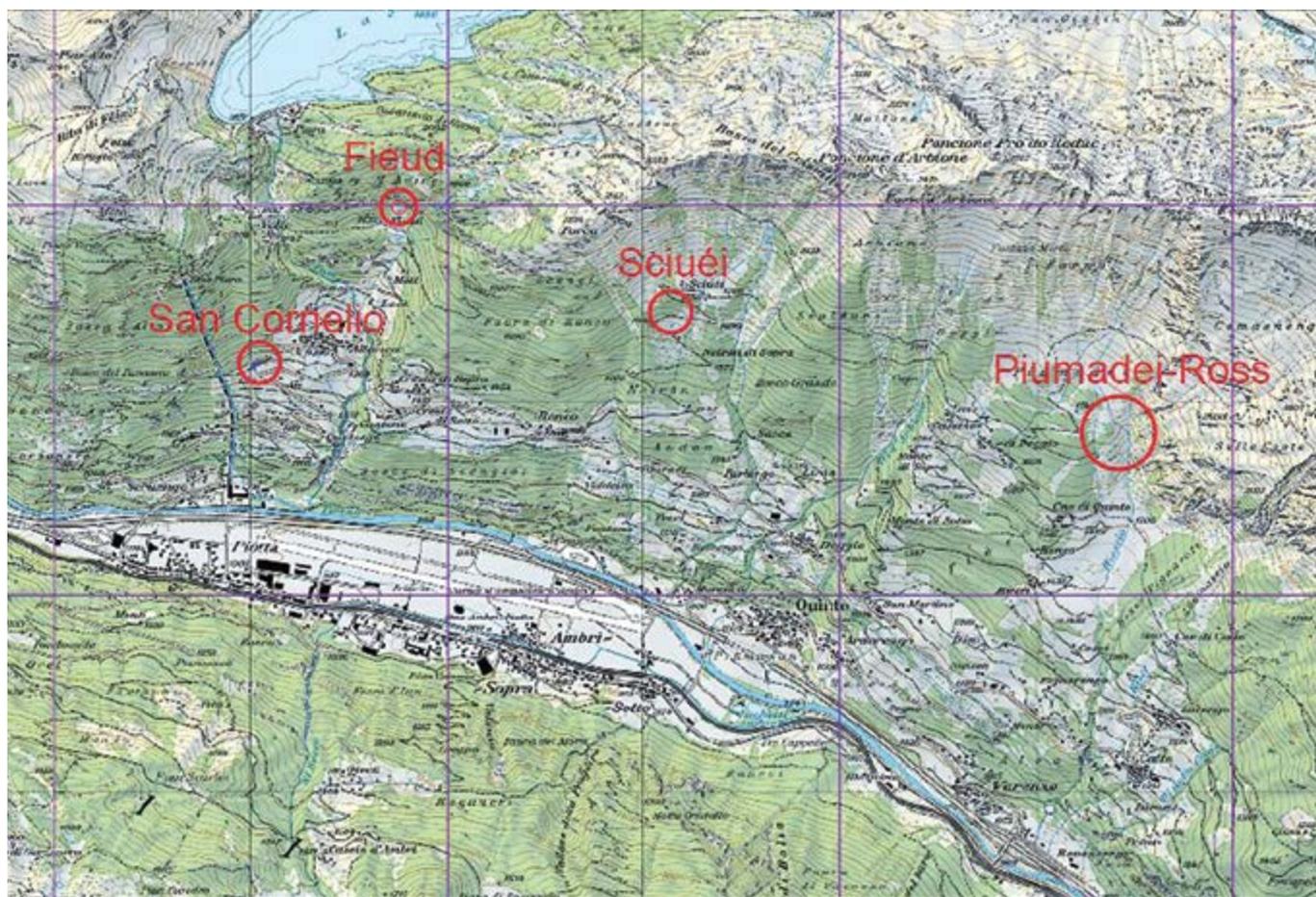
Municipio in visita alla mini-centrale idroelettrica di Busnengo



Foto di Mauro Gobbi e Giorgio Grassi



Centralina di Busnengo



La cartina mostra i 4 gruppi di sorgenti da risanare



Cominciamo dall'acqua.... ... che è il bene più prezioso per la vita!

di Manuela Castelli, ottobre 2020

Perchè non riprendere la vecchia abitudine, durata millenni, di bere la nostra buonissima acqua di sorgente che, durante un servizio televisivo a Patti Chiari, è stata equiparata come qualità ad un'acqua venduta dalla Migros a fr. 7.80/litro e proveniente dalla Norvegia?

Perchè sprecare tempo e soldi per riempire la nostra cantina di bottigliette di plastica che poi dovremo in qualche modo eliminare e che rischiano di alimentare le ormai famose isole di plastica sparse nei vari mari del mondo?

Bottiglie che viaggiano per migliaia di chilometri in giro per l'Europa e che, coi camion di cui hanno bisogno per finire sugli scaffali dei negozi, intasano le nostre autostrade sprestando un sacco di gasolio e inquinando ulteriormente l'aria che respiriamo quotidianamente.

La nostra acqua, quella del rubinetto per intenderci, è d'alta qualità, priva di microplastiche e comodissima: basta aprirlo e riempire una brocca. Se poi vogliamo le bollicine con pochi soldi possiamo acquistare un apparecchio che soddisfa anche questa esigenza. Dovremmo riabituarci a consumare l'acqua senza trasporti e priva di manipolazioni varie.

Eviteremmo così di ingerire una notevole quantità di zuccheri contenuti nelle varie bevande che l'industria ci ha proposto

negli ultimi decenni facendo diventare le nostre papille dipendenti da questa sostanza e contribuendo a creare più obesi, non solo fra persone di una certa età, ma sempre più giovani e giovanissimi.

Carissimi, dobbiamo reagire per il bene personale e dei nostri discendenti e modificare le abitudini inadeguate al benessere psicofisico del nostro corpo e dell'ecosistema nel quale siamo inclusi e al quale siamo legati.

È dunque importante che anche a livello locale, facciamo del nostro meglio per contribuire a mitigare le problematiche sopracitate. Propongo quindi che nelle manifestazioni pubbliche organizzate dal Comune, dalle associazioni, nelle mense scolastiche, nelle proposte agli allievi, siano bandite le bottigliette di plastica di ogni genere, e rimpiazzate da acqua del rubinetto, senza aggiunta di zuccheri, così che le nostre papille si ri-abituino a gustare la nostra acqua che è, e mi ripeto, di notevole qualità.

È un piccolo passo ma se tutti andiamo in questa direzione può diventare un passo significativo: il nostro corpo ringrazierà, e non solo lui.

