

I NOSTRI SOLDI NEL WATER

CONSUMIAMO TROPPI ACQUA. E NON CE NE RENDIAMO CONTO

- di Federico Bastiani -



Che oggi più di ieri l'acqua sia diventata un bene prezioso, è noto a tutti. E noi che viviamo nei cosiddetti "paesi ricchi" non poniamo la dovuta attenzione al nostro consumo

idrico. Andiamo dunque a fare i conti in tasca ai cittadini.

Il consumo medio pro capite per i paesi occidentali è di circa 215 litri giornalieri; di

questi, 62 sono dovuti allo scarico del Wc. Un servizio igienico normale utilizza 9 litri di acqua in Gran Bretagna e Australia fino ai 20 degli Stati Uniti.



Se poi andiamo ad analizzare il consumo d'acqua indiretto, scopriamo cifre ancora più impressionanti.

Vediamo quanta acqua serve per mettere a tavola una persona.

Prima colazione: per un bicchiere di latte ed una brioche, oppure un sandwich, occorrono dai 2000 ai 4000 lt. di acqua per generare un litro di latte da una mucca (consideriamo la media esatta, cioè 3000 lt.) e 150 lt. per la produzione di una brioche o di un sandwich. Pertanto, considerando 250 ml. di latte siamo a un totale di 750 lt. più 150 lt. Per complessivi 900 lt. di acqua per la prima colazione.

Pranzo veloce: per un'insalata mista, un toast e una tazza di caffè occorrono 500 litri per produrre una porzione di insalata mista e 150 lt. per un toast. Per una tazzina di caffè invece ne occorrono 140 lt. (la pianta del caffè richiede molta acqua). Riepilogando,

sono 790 lt. per un pasto veloce di metà giornata. Cena: un piatto di riso da 100 gr., un'omelette, 200 gr. di patate, un bicchiere di vino, un gelato, una tazza di caffè ed un ammazzacaffè. Occorrono 3500 lt. di acqua per far crescere 1 kg. di riso, 500 lt. per un'omelette e 100 lt. per 200 gr. di patate. Un bicchiere di vino richiede 250 lt. di acqua per arrivare sulle nostre tavole, la tazza di caffè 140 lt, il gelato ben 1500 lt., e l'ammazzacaffè (brandy o grappa che sia) rasenta i 2000 lt. al bicchierino.

Chiediamo il conto a madre natura e scopriamo che per la nostra cena abbiamo messo in campo 350 lt. per il riso, 100 lt. per le patate, 500 lt. per l'omelette, 250 lt. il bicchiere di vino, 140 lt. il caffè e 1900 lt. il bicchierino di liquore.

Il totale giornaliero è di 3240 litri. Non siamo abituati a pensare all'acqua in questi termini e probabilmente queste cifre rimarranno

fini a se stesse, perché cambiare le abitudini delle persone è molto complicato. Ma è probabile che la tecnologia possa venirci incontro anche per risolvere questo problema. Una ditta israeliana, la EWA, sta sviluppando un sistema alternativo per recuperare l'acqua potabile attraverso l'umidità presente nell'aria. "Un chilometro cubo d'aria contiene da 10 a 40 mila tonnellate di acqua", dice il dott. Bar della EWA. La tecnologia funziona in tre fasi: la prima è l'assorbimento dell'umidità dall'aria, poi la rimozione dell'acqua da un essiccante solido (granuli di gel a base silicea) che la trattiene, infine la condensazione. In attesa che la tecnologia possa fare in modo di non essere obbligati a rivedere i nostri stili di vita, è possibile consultare questo sito internet <http://blog.libero.it/risparmioenergia/6018876.html> per scoprire come si può risparmiare energia nella vita di tutti i giorni.