

INNOVARE IL PACKAGING PER PREVENIRE GLI SPRECHI

L'INDIVIDUAZIONE DELL'IMPORTANTE RUOLO DELL'IMBALLAGGIO IN CARTA E CARTONE NELL'INTERA FILIERA AGROALIMENTARE HA PORTATO IL CONSORZIO COMIECO AD AGIRE IN PRIMA LINEA NELLO SVILUPPO DI PROGETTI PER LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI DI CIBO CHE COINVOLGONO PRODUTTORI, CONSUMATORI E MONDO DELLA RICERCA.

Il packaging per alimenti è un segmento ad alto tasso di crescita. Il settore dell'imballaggio è anche tra quelli che più hanno innovato e si sono evoluti negli ultimi anni, grazie ad accorgimenti presi dai produttori per rispondere in maniera adeguata ai cambiamenti normativi, alle nuove indicazioni dei clienti e alle pressioni dei consumatori. C'è evidentemente poca utilità per tutti i soggetti della filiera se il prodotto arriva danneggiato o comunque non commestibile all'anello della catena successivo.

L'individuazione dell'importante ruolo dell'imballaggio in carta e cartone nell'intera filiera agroalimentare ha portato Comieco ad agire in prima linea nello sviluppo e nell'attivazione di progetti per la riduzione degli sprechi di cibo coinvolgendo sia i produttori che i consumatori, che il mondo della ricerca. Basti pensare che nel 2013 il packaging in carta e cartone è stato il più utilizzato nel comparto alimentare con uno share del 42,8% sul totale (fonte: Istituto italiano imballaggio). Tra i materiali cellulosici più affermati si ritrovano il cartone ondulato (16,5%), gli astucci pieghevoli (3,5%) e a seguire sacchi, sacchetti e incarti.

Con questa consapevolezza, il Consorzio ha concentrato il suo impegno a sostegno dell'innovazione del packaging e della diffusione di *best practices*, attraverso lo sviluppo di iniziative a supporto delle imprese, dei professionisti del packaging, del mondo della ricerca e degli altri attori interessati allo sviluppo del packaging agroalimentare sostenibile.

La prevenzione degli sprechi verso il consumatore

In tema di riduzione degli sprechi, Comieco ha consolidato negli anni la partnership con Slow Food e ha implementato gli ambiti di intervento a partire dal primo progetto *Gusto così*

(anno 2008) contro la cultura dello spreco anche in cucina, in cui una *doggy bag* di cartoncino riciclato consentiva ai consumatori di portarsi a casa il cibo avanzato, ad esempio dopo una serata al ristorante. Il Portateco, nella versione "Salvacibo" e "Salvavino", era il frutto della collaborazione tra Comieco e l'Università di Palermo e Scia Imballaggi ed è stato distribuito durante alcuni eventi del Salone del Gusto. In questo progetto è stato realizzato anche un calendario con 6 menu proposti da alcuni tra i più rinomati chef italiani interamente ispirati alla cucina degli avanzi.

La collaborazione con Slow Food si è consolidata nel tempo e oggi è una partnership di progettazione e sviluppo del modello di evento a ridotto impatto ambientale, applicato al Salone internazionale del Gusto di Torino e Terra Madre, e si è arricchita di iniziative per la riduzione dell'uso delle risorse, come la realizzazione delle linee guida rivolte agli espositori delle Comunità del cibo per il corretto imballo e spedizione delle proprie merci al Salone del Gusto di Torino con l'obiettivo di favorirne la buona conservazione e quindi evitare gli sprechi. Si è aggiunta nel 2013 anche la

realizzazione della guida *Il nostro spreco quotidiano*, realizzata da Slow Food in collaborazione con il ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, che illustra e racconta lo sperpero del cibo in tutto il percorso che va dal produttore al consumatore, proponendo idee semplici per limitare i consumi, risparmiare, ed evitare di buttare cibo ed energie preziose.

Altre iniziative nascono dalla consapevolezza che il packaging alimentare svolge un ruolo importante, spesso sottovalutato o erroneamente interpretato: molti consumatori infatti adottano strategie di conservazione dei cibi inefficaci e potenzialmente dannose per la longevità dei prodotti. Nonostante sia una priorità per il consumatore quella di mantenere il cibo acquistato il più a lungo possibile fresco, sono numerosi i comportamenti assunti tra le mura domestiche che portano al risultato contrario.

Il documento "vademecum" di Comieco contro lo spreco di soldi e cibo (vedi *box* sotto) fornisce consigli utili in questo senso ed è rientrato nelle azioni di riduzione dei rifiuti della Settimana europea per la riduzione dei rifiuti 2013.

I SUGGERIMENTI COMIECO PER UTILIZZARE AL MEGLIO LE CONFEZIONI

Ecco i suggerimenti di Comieco per utilizzare al meglio le informazioni sulle confezioni (e le confezioni stesse):

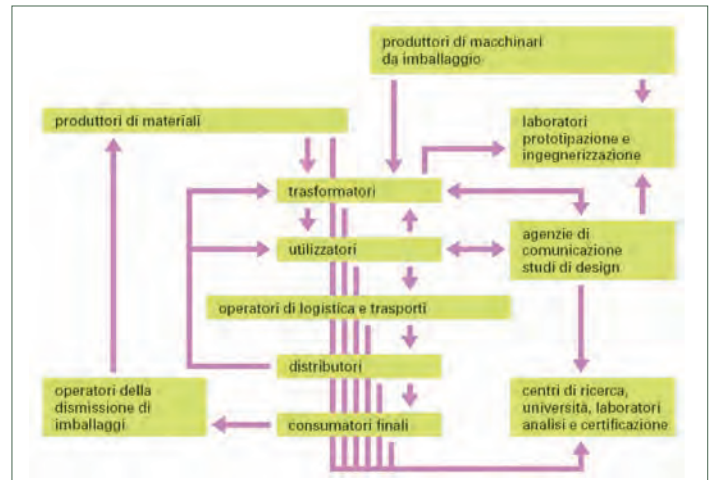
- 1) frutta e verdura non deperiscono più rapidamente nel loro imballaggio originale: conservare il prodotto come lo si è comperato, ricordandosi di riporlo in frigo se quando lo si ha acquistato era in fresco
- 2) leggere attentamente sull'etichetta delle confezioni:
 - la data di scadenza riportata sulla confezione (sia all'acquisto che dei prodotti immagazzinati in dispensa)
 - le istruzioni per la conservazione e l'uso, non solo sui prodotti che si acquistano per la prima volta, ma anche su quelli abituali
- 3) non fare tagli o buchi alla confezione originale: il prodotto non deve respirare!
- 4) non avere fretta di togliere i prodotti dalla loro confezione: il prodotto si conserva meglio nella sua confezione originale, che non serve solo per trasportare il cibo a casa
- 5) se un prodotto va conservato in frigorifero controllare sull'etichetta l'indicazione in quale scomparto metterlo (il ripiano più in basso è il più freddo)
- 6) utilizzare i supporti indicati o forniti per richiudere l'imballo una volta aperto.



FIG. 1
FILIERA DEL
PACKAGING

La filiera produttiva
del packaging.

Fonte: Laura Badalucco,
"Il buon packaging,
Imballaggi responsabili in
carta, cartone e cartoncino",
Edizioni Dativo, 2010.



La prevenzione degli sprechi per i packaging designer

Tra le iniziative che possono incidere sulla fase di progettazione degli imballaggi spicca il supporto dato da Comieco al mondo della didattica e della ricerca universitaria impegnata in particolare nell'indagine dei nuovi stili di vita legati al consumo di cibo e nella ricerca di strumenti utili sulla produzione sostenibile per la filiera agroalimentare. Un primo progetto sviluppato nel 2010 nell'ambito del corso di studi in *Progetto grafico e virtuale* del Politecnico di Torino, dal nome "Easy-eating", ha affrontato il tema del trasporto e della fruizione di prodotti enogastronomici nelle numerose situazioni di consumo del pasto fuori casa, a partire da materiali cartacei da riciclo. I prototipi e i risultati del corso sono stati esposti all'edizione 2010 del Salone del Gusto.

Tra gli strumenti prodotti, questa volta in collaborazione con l'Università degli studi di Scienze gastronomiche, nel 2013 è nato Systemic Food Design (www.systemicfooddesign.it), un valido supporto al micro-imprenditore, per riflettere su come produrre cibo di qualità, considerando la complessità delle produzioni agroalimentari lungo tutta la filiera, dalla produzione al confezionamento, alla vendita.

Con l'iniziativa *Wow for Expo 2015*, Design Campus-UniFi e il consorzio Comieco in collaborazione con l'azienda Ghelfi Ondulati hanno dato vita a un progetto per lo sviluppo di imballaggi cellulosici destinati al trasporto e alla conservazione di alimenti liquidi quali acqua, olio e vino, in una logica di esposizione e consumo durante la kermesse dell'Expo. Il workshop Wow si è dato come obiettivi di lavoro e discussione l'innovazione delle logiche di packaging

alimentare per migliorare, attraverso la ricerca applicata, la conservazione e la distribuzione dei prodotti alimentari in un'ottica ecosostenibile e rispettosa delle biodiversità.

La prevenzione degli sprechi per le aziende

Per preparare il comparto dell'imballaggio in carta e cartone alle sfide sulla riduzione dell'uso delle risorse, Comieco organizza seminari tecnici in collaborazione con le università italiane (facoltà di design, ingegneria) in cui vengono evidenziati i risultati delle applicazioni innovative.

Ecco alcuni esempi:

- *materiali a cambiamenti di fase Pcm* (Politecnico di Milano, progetti del ministero delle Politiche agricole e della Regione Lombardia) in grado di accumulare e rilasciare grandi quantità di calore latente
- *nanocellulosa* per l'effetto barriera (Università di Bologna, DeFens Università di Milano) e per il *coating* della carta (progetto europeo Sunpap)
- *barriere ai grassi a base di sostanze naturali* (Politecnico di Milano)
- *effetto loto* (Consorzio interuniversitario nazionale per la scienza e tecnologia dei materiali)
- *coating antimicrobici a rilascio controllato* (Cipack, Centro interdipartimentale packaging, Parma) e a base di propoli italiana per la estensione della *shelf-life* di prodotti alimentari progetto Packprolife del ministero dello Sviluppo economico)
- *materiali a base cellulosica attivi* (Pad assorbente) per il confezionamento in atmosfera modificata della carne fresca (Innovhub, progetto Nactivepack della Regione Lombardia).

Tutte queste ricerche hanno in comune la "protezione sostenibile" degli alimenti

e le aziende stanno accrescendo la loro cultura e la loro competitività.

Conclusioni: per innovare occorre lavorare insieme

I risultati raggiunti da Comieco grazie alla cooperazione tra gli operatori economici della filiera produttiva dei packaging cellulosici testimoniano l'importanza del lavoro di squadra e della diffusione delle conoscenze ed esperienze acquisite per ottenere imballaggi sempre più responsabili.

Le riflessioni derivate da questo approccio, hanno stimolato Comieco a fare il punto sulle buone pratiche nell'innovazione dell'imballaggio e a sviluppare il pensiero con la collaborazione dell'Università Iuav di Venezia anche attraverso i risultati di una ricerca svolta con le aziende utilizzatrici e produttrici di imballaggi in carta e cartone.

Il frutto di queste riflessioni sull'innovazione responsabile del packaging è racchiuso nel volume *"Il buon packaging"* di Laura Badalucco (Ed. Dativo, 2010).

Nel proseguimento di questo lavoro corale Comieco tutt'ora si pone al centro dello sviluppo insieme a diversi portatori di interesse e ha istituito nel 2012 un tavolo di confronto permanente tra le aziende utilizzatrici di imballaggi, il *Club carta e cartoni* (www.clubcartaecartoni.org), che oggi rappresenta la piattaforma di promozione e condivisione dell'innovazione della filiera del packaging cellulosico.

Barbara Bonori, Eliana Farotto

Comieco