

.....Un interessante articolo su diversi aspetti relativi al packaging, tra i quali l'importanza della valutazione di modalità di packaging ecocompatibili, per favorire una scelta consapevole del consumatore sia nell'acquisto che nella dismissione.

Carta e cartone, campioni di sostenibilità

“Lo spreco alimentare in Italia ammonta a circa 16 miliardi di euro l'anno, che corrisponde all'1% del Pil. Generando uno spreco di risorse e di ricchezza difficilmente sostenibile. Un contributo concreto, per contrastare questo problema, arriva dagli imballi in carta e cartone. È quanto è emerso dal convegno intitolato 'Food packaging in carta e cartone: innovazioni contro gli sprechi', promosso da Comieco, Consorzio nazionale recupero e riciclo degli imballaggi a base cellulosica, che si è tenuto lo scorso 24 marzo presso la Camera di commercio di Milano.

A prendere parte all'evento, anche rappresentanti del mondo istituzionale come Milena Battaglia, del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, e l'onorevole Maria Chiara Gadda della commissione Ambiente, territorio e lavori pubblici della Camera dei deputati, relatrice e firmataria della Legge n.166/16 contro gli sprechi alimentari.

“La Legge 166, in vigore dal 14 settembre 2016, prova a rispondere a un bisogno sociale sempre più diffuso, ovvero quello del recupero delle eccedenze prima che queste si trasformino in scarti, così che altre persone ne possano beneficiare”, sottolinea l'On. Maria Chiara Gadda. “Una legge che non vuole essere impositiva o sanzionatoria, ma volta a rimuovere gli ostacoli burocratici e operativi che, in passato, hanno ostacolato le donazioni”. Nei 18 articoli della legge viene più volte sottolineato il ruolo dell'imballaggio nella lotta allo spreco alimentare, grazie alla duplice funzione di proteggere il prodotto e fornire al consumatore le informazioni per un'adeguata conservazione.

“In quest'ottica, gli imballaggi cellulosici sono tra i migliori alleati della legge”, spiega Piero Attoma, presidente di Comieco: “Il problema dello spreco alimentare riguarda infatti i più diversi ambiti, dai campi all'industria, ma è soprattutto nelle case degli italiani che si gioca la 'partita' più importante: ogni anno in una famiglia si buttano nell'immondizia in media 145 kg di cibo, ovvero il 75% dello spreco complessivo nel nostro Paese per un costo di 360 euro annui. Carta e cartone, oltre a costituire un perfetto esempio di economia circolare, si prestano particolarmente a essere oggetto di innovazioni in grado di prolungare la conservazione di un prodotto o di immettere nella raccolta differenziata confezioni che altrimenti finirebbero in discarica: innovazioni che, se applicate, anche grazie ai milioni di euro stanziati dalla legge Gadda, potrebbero generare risparmi economici anche molto significativi.

Quello del packaging cellulosico è un ruolo molto importante, se pensiamo che il 58% degli imballaggi in carta e cartone è impiegato in campo alimentare”.

Ma in che modo carta e cartone possono rappresentare i 'motori' della lotta allo spreco? Comieco lo spiega nel volume 'Packaging naturalmente tecnologico', presentato nel corso del convegno e realizzato in collaborazione con il Politecnico di Milano. “L'idea era quella di raccogliere, in un unico volume, i contributi di molti esperti di packaging proponendo concreti casi di studio”, spiega Barbara Del Curto, del Politecnico di Milano. “I destinatari di questo volume sono infatti tutti coloro che si occupano di ricerca e sviluppo nell'ambito delle tecnologie applicate al settore alimentare.

E che vogliono sviluppare soluzioni sostenibili, capaci di dotare il pack di funzioni aggiuntive.”

Fino a qualche anno fa, il packaging dei prodotti limitava infatti la sua funzione alla protezione del contenuto da contaminazioni esterne. L'evoluzione in questo campo ha portato a nuovi scenari e alla contestuale definizione di un nuovo approccio, nel quale l'innovazione più significativa è rappresentata dal packaging funzionale o smart packaging.

Questo termine si riferisce a quelle soluzioni in cui è previsto l'impiego di un materiale, un trattamento superficiale o una tecnica di confezionamento in grado di svolgere una funzione aggiuntiva rispetto a quelle tradizionali di contenimento e generica protezione dei prodotti.

Ad esempio il 'packaging attivo' interagisce costantemente e attivamente con il prodotto contenuto, mentre il 'packaging intelligente' è in grado di rappresentare oggettivamente la storia del prodotto e quindi il suo livello di qualità. "Le nanoparticelle rappresentano una grande opportunità nella creazione degli imballaggi cosiddetti attivi e, nello specifico, di imballaggi con proprietà antimicrobiche", sottolinea Graziano Elegir di Innovhub, azienda speciale della Camera di Commercio di Milano che svolge attività di ricerca applicata, consulenza tecnico-scientifica e testing industriale.

"L'imballaggio attivo può agire con un meccanismo detto 'a rilascio', dove le molecole migrano dal packaging verso l'alimento, oppure con un meccanismo 'a contatto', dove l'agente antimicrobico è 'immobilizzato' nello strato più superficiale dell'imballaggio", spiega ancora Graziano Elegir, che sottolinea le interessanti prospettive di sviluppo dei nanomateriali per l'applicazione negli imballaggi cellulosici. Altro tema fondamentale, quando si parla di conservazione e allungamento della shelf life, è quello delle barriere all'ossigeno: "L'uso di nanocristalli di cellulosa spalmati sui packaging flessibili ci ha permesso di realizzare un filtro sottilissimo - inferiore a un micron - ma dotato di un elevatissimo effetto barriera all'ossigeno: 700 volte superiore alla media", spiega Luciano Piergiovanni, di PackLab, dipartimento di Scienze e tecnologie alimentari e microbiologiche dell'Università di Milano.

Ma se da un lato l'evoluzione del packaging porta allo sviluppo di prodotti che offrono funzionalità aggiuntive, dall'altro lato la costante attenzione alle problematiche ambientali impone di ridurre all'essenziale il packaging per diminuire la quantità di rifiuti. Di conseguenza studiare il packaging di un prodotto vuol dire anche pensare al suo fine vita.

L'esempio più immediato è costituito dallo sviluppo di materiali biodegradabili e le relative tecnologie di processo, ma anche tutti i trattamenti a base naturale che possono essere applicati ai materiali a base cellulosica, insieme a innovazioni quali la nanocellulosa e i nuovi materiali compositi a base cellulosica con aggiunta di biopolimeri. Senza dimenticare l'importante ruolo svolto dalle etichette, che possono fornire informazioni sempre più precise su come conservare correttamente un prodotto prolungandone la shelf life o su come conferire la confezione nella raccolta differenziata."

Federica Bartesaghi - SUPPLEMENTO A SALUMI & CONSUMI ANNO 10 - NUMERO 5 - MAGGIO 2017- Salumi & Tecnologie