

# È la carta il materiale per gli alimenti in maggiore crescita

**Packaging.** Nell'imballaggio dei cibi sempre meno plastica. Per le bottiglie le aziende, spinte dalla Ue, puntano su riuso e resa dei vuoti più che sul riciclo

**Da Levissima a Fonte Margherita fino alla start up Bevy, tutte organizzano servizi per ritirare i vuoti**

**Maria Teresa Manuelli**

La proposta di riforma del packaging della Commissione Ue presentata a fine novembre e che punta su riuso e vuoto a rendere per bottiglie di plastica e lattine in alluminio mette in discussione la filiera del riciclo italiana. L'obiettivo europeo è ridurre i rifiuti di imballaggio del 15% pro capite per ogni Paese entro il 2040. Secondo la proposta di regolamento, entro il 2030 il 20% delle vendite di bevande take-away dovrà essere servito in imballaggi riutilizzabili o usando i contenitori dei clienti, per arrivare all'80% nel 2040.

«Non accettiamo lo spostamento di paradigma del nuovo regolamento europeo dal riciclo al riuso. È un approccio non suffragato da dati scientifici. Un esempio: il massivo uso di acqua per permettere il riutilizzo», ha commentato Marco Ravazzolo (Confindustria - Politiche industriali e per la sostenibilità) in un recente convegno organizzato da Amplast e Ucima.

Del resto l'Italia è uno dei Paesi più virtuosi per quanto riguarda il riciclo. Nel 2021 il riciclo e il recupero degli imballaggi che fa capo a Conai ha generato un miliardo e 525 milioni di euro di benefici ambientali, secondo il Rapporto di Sostenibilità pubblicato a novembre. «Il riciclo - afferma il presidente Conai Luca Ruini - permette di risparmiare non solo materia prima, ma anche energia primaria e CO2. L'Italia è già leader a livello europeo in questo settore dell'economia circolare: siamo il primo fra i grandi Paesi per riciclo pro capite degli imballaggi».

## Vuoto a rendere

Sul fronte del vuoto a rendere, comunque, si sono mosse alcune aziende. Ormai dal 2020 l'acqua **Levissima** promuove il canale di distribuzione porta a

porta, rifornendo le famiglie direttamente a casa di casse d'acqua con ritiro gratuito del vuoto. Più recente, invece, l'accordo tra la veneta **Fonte Margherita** e il gruppo belga Va.s.co. per offrire il servizio di vuoto a rendere in Belgio e Lussemburgo sulle bottiglie in vetro. Mentre la start up di beverage delivery **Bevy** lo ha attivato su tutto il segmento acqua ma punta a diventare la prima realtà in Italia a offrire questo servizio su altre categorie di bevande.

## Cosa ne pensano i consumatori

Il problema della sostenibilità delle confezioni, però, non riguarda solo bottiglie e lattine, ma tutte le confezioni alimentari. «Il green packaging definisce sempre di più le scelte di acquisto food - commenta Silvia Zucconi, responsabile market intelligence & business information di **Nomisma** - tanto che negli ultimi 12 mesi il 65% delle famiglie italiane ha inserito nel proprio carrello un prodotto perché aveva una confezione più sostenibile. E il 19% ha smesso di acquistare un prodotto perché il packaging non era considerato sostenibile».

E la riciclabilità (per il 56%), assieme ad assenza di overpacking (58%) e alle ridotte quantità di plastica (47%) è tra le caratteristiche più importanti che per gli italiani dovrebbe avere il packaging di un prodotto alimentare, secondo l'ultimo aggiornamento dell'Osservatorio Packaging del Largo Consumo curato da Nomisma. Considerando i materiali, il cartone risulta essere maggiormente percepito come sostenibile nelle bevande (59%). Quando si tratta di prodotti confezionati è invece il vetro il materiale ritenuto più green (67 per cento).

## La carta è il materiale preferito

Carta e cartone stanno quindi prendendo piede non solo nelle bevande, ma in tutto l'alimentare, dall'ortofrutta ai surgelati. **Tonitto 1939**, azienda ligure di gelati, ha dichiarato che nel 2023 il 50% dei sorbetti sarà in cartoncino certificato Fsc (Forest Stewardship Council) con una ri-

duzione del 75% delle emissioni di gas serra. Mentre i nuovi packaging degli ovoprodotti **Naturelle**, brand di Gruppo Eurovo, saranno privi di alluminio, Carbon Neutral e realizzati per il 73% con materiali da fonti rinnovabili, che permettono di compensare ogni anno 750 tonnellate di CO2. **Natura Nuova**, tra le prime in Italia a lanciare briki e confezioni ecosostenibili e certificati Fsc, lo scorso anno ha cambiato anche gli imballi secondari, permettendo una riduzione del 30% di cartone utilizzato. Il materiale si sta affermando anche in un settore delicato come il delivery del vetro. Il team della start up bresciana **The Gin Way**, per esempio, ha preso la decisione di adottare il cartone Eco-Self Seal Cardboard, appositamente ideato per proteggere i prodotti di forma cilindrica. Realizzato in cartone ondulato e rivestito da una colla autoadesiva in lattice naturale.

## Riduzione della plastica

La riduzione o l'eliminazione della plastica è il fine comune quando si parla packaging alimentare. **Coca-Cola Hcb** è stata riconosciuta dal Dow Jones Sustainability Index 2022 come la più attiva. Tra gli obiettivi raggiunti negli ultimi 10 anni c'è la riduzione dagli imballaggi del 20% di Pet, del 28% di vetro, del 15% di alluminio, oltre alla diminuzione dell'uso di plastica vergine per l'imbottigliamento, grazie alle bottiglie in 100% di Pet riciclato (Rpet). Un'altra introduzione importante sono i "Tethered Caps", ovvero i tappi uniti alla bottiglia.

Un altro big dell'alimentare, come il **Gruppo Nestlé**, a livello europeo ha raggiunto l'85% di riciclabilità per i packa-



Superficie 36 %

ging in plastica e ha ridotto del 14% l'utilizzo di plastica vergine per i propri imballaggi. In Italia, dove è stato già conseguito il traguardo del 97% di packaging riciclabile, prosegue l'impegno anche a investire nella creazione di infrastrutture per il riciclo degli imballaggi.

C'è poi chi trova soluzioni innovative, come **Apepak**, progetto vincitore dell'Oscar Green 2023 - Coldiretti Giovani Impresa, pensato per avvolgere gli insaccati del maiale nero di Calabria Dop, garantendo stabilità del prodotto, proteggendolo dalle muffe, conservandone a lungo i sapori e riuscendo persino a essere riutilizzato. È un fazzoletto di lino, imbevuto di cera d'api 100% naturale, lavabile, riutilizzabile, sostenibile ed ecologico. Apepak sostituisce la plastica e il sottovuoto garantendo un'ottima conservazione anche fuori dal frigo. Tessuto anche per il delivery **Cosaporto.it** che, oltre a utilizzare solo imballi biodegradabili, sceglie le borse in cotone riciclato e riutilizzabili al posto delle classiche box.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



#### Plastica addio.

La start up bresciana The Gin Way ha adottato il cartone Eco-Self Seal Cardboard ideato per proteggere i prodotti di forma cilindrica