

## PACKAGING E LOGISTICA

# Le alternative ecologiche agli imballaggi di plastica

**La ricerca sta lavorando alla messa a punto di materiali biodegradabili di nuova concezione al posto dei tradizionali contenitori dal costo economico ed ambientale molto alto.**

PATRIZIA ROMAGNOLI

**U**n male necessario: i costi di imballaggio lungo la filiera agroalimentare sono percepiti come lo scotto da pagare ad un sistema che obbliga a spostamenti anche molto lunghi delle merci tra luogo di produzione e luogo di consumo, garantendo al tempo stesso conservazione ottimale e sicurezza igienico-sanitaria. La contropartita della distribuzione capillare, anche a lunghe distanze, degli alimenti, freschi e conservati, sta nel costo dei materiali e del loro smaltimento una volta diventati rifiuti: il 40% di quelli urbani è costituito da imballi che, secondo stime della Coldiretti, pesano fino al 30% sul prezzo dei prodotti.

Per ridurre questa incidenza - al di là di formule come il "chilometro zero" - sono in atto diverse esperienze mirate a ridurre i costi e l'impatto ambientale degli imballaggi. Il mondo agricolo è coinvolto più direttamente soprattutto nell'ambito della movimentazione del prodotto fresco, ma il tema riguarda anche le altre filiere (cereali, carni, ittici, latticini) in cui sono in prima fila le industrie di trasformazione e gli operatori della distribuzione.

## L'ESPERIENZA DI CPR SYSTEM

Tra le sperimentazioni più interessanti degli ultimi anni c'è quella messa in atto da Cpr System, cooperativa emiliana (la sede è a Gallo di Ferrara) che ha messo in piedi un circuito virtuoso di cassette di plastica riciclabile a rendere utilizzato da tutti gli attori della filiera; un progetto che finora ha interessato il settore ortofrutticolo e che dal prossimo anno si allargherà anche delle carni. L'estensione alla filiera carni consentirà di ottimizzare ulterior-

mente i carichi alle piattaforme.

Le cassette a sponde abbattibili, che da vuote occupano un quarto del volume rispetto a quando sono piene, vengono riempite nei magazzini delle cooperative socie, portate piene alle piattaforme della grande distribuzione e da qui ritirate, pulite e reimmesse nel circuito. Per ogni quattro carichi pieni, ce n'è uno solo di vuoti; la plastica regge a venti utilizzi per sette anni e può essere riciclata senza o quasi aggiunta di plastica vergine. Il bilancio energetico appare molto favorevole e si sta già sperimentando il sistema anche per la movimentazione dei *bins* tra azienda agricola e magazzino. Il bilancio energetico delle cassette a sponde abbattibili risulta, secondo una ricerca dei professori Carlo Pirazzoli, Alessandra Castellini e Alessandro Regazzoni dell'Università di Bologna, molto favorevole rispetto al circuito delle cassette monouso.

## IL BIO-FILM PER USO AGRICOLO: LE RICERCHE DEL CNR

Tra le tante spese sostenute dalle aziende agricole c'è anche quella, crescente, per l'acquisto di plastica per la protezione post-raccolta dei prodotti e/o per la pacciamatura. Il Cnr di Napoli ha presentato i primi risultati delle ricerche volte ad ottenere materiali alternativi biodegradabili e (possibilmente) meno costosi. Stiamo parlando di bio-film ottenuti a partire dal polisaccaride estratto dagli scarti industriali del pomodoro, nonché di veri e propri contenitori, costituiti da un prodotto a base di polisaccaridi di origine marina o agricola, rinforzati con fibre provenienti dalla lavorazione del pomodoro. Si tratta di materiale totalmente biodegradabile per sostituire gli attuali contenitori in polistirolo utilizzati oggi dai vivaisti come *nursery* per molti tipi di colture (specie fragole e lattuga) che però, dopo il trapianto, vengono tolti e smaltiti. I contenitori ottenuti dal pomodoro, invece, restano nel terreno insieme alle piantine, funzionano da ammendanti e si smaltiscono naturalmente nel terreno.

Gli alimentari confezionati di largo consumo costano e non sono molto amati dai consumatori, che

preferirebbero “snellire” gli imballi. Di fatto, però, i vincoli che obbligano le imprese a conservare il prodotto in sicurezza, nonché ad assicurare una durata della vita a scaffale consona alle esigenze di rotazione dei prodotti, limitano molto l'adozione di soluzioni alternative.

La ricerca verte soprattutto sull'utilizzo di materiali di nuova concezione e di nuove tecnologie di imballo, come dimostrano i recenti “Oscar dell'imballaggio” ottenuti ad esempio da Grandi salumifici italiani che, nella linea “Casa Modena”, ha introdotto una confezione compatta sostitutiva della tradizionale vaschetta, ottenuta dal mix tra un materiale plastico di nuova concezione e la classica carta. Oppure da Montana Alimentari, che ha adottato particolari vassoi termoformati in cui il quantitativo di materiale d'imballo è ridotto al minimo.

### LA PELLICOLA “EDIBILE”

L'ultima frontiera è quella degli “imballaggi edibili”, ossia costituiti da ingredienti naturali e perfettamente biodegradabili. Spiega **Patrizia Fava**, del dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Modena e Reggio Emilia: «Non c'è niente di particolarmente strano, visto che non si tratta di plastica comunemente intesa, bensì di biopolimeri, cioè polimeri naturali ottenuti, ad esempio, dalle proteine del siero di latte nell'industria casearia, piuttosto che dagli amidi impiegati nell'industria dolciaria».

Le ricerche, condotte anche a Milano dal professor Sensidoni, mirano a migliorare la conservazione dell'alimento: per fare un esempio ad evitare l'ossidazione sulle fette dei salumi. Il film edibile è un rivestimento che assomiglia al film plastico, ma è in realtà una pellicola che aderisce al prodotto, ottenuta a partire da proteine (glutine, caseine, collagene, gelatina) piuttosto che da polisaccaridi (amidi, pectine, alginati e carragenani) o da lipidi (grassi vegetali come burro di cacao, oli vegetali, ecc.). Va sottolineato però che si tratta di studi di laboratorio, la cui applicazione su larga scala è ancora lontana.

Inoltre i film edibili da soli non risolvono i problemi della conservazione e costano molto. Per alimenti di pregio, di solito prodotti di nicchia, si può adottare la combinazione tra film edibile e PLA (acido polilattico), che è un polimero dell'acido lattico. Dal punto di vista ambientale si tratta di materiali di grande valore: bastano 60 giorni perché una vaschetta in PLA sparisca definitivamente dalle vasche di compostaggio. Ma ha il difetto di costare ancora molto, anche se ci sono già casi di

utilizzo da parte di aziende che mettono in conto anche il valore ambientale degli imballi.

### LE INIZIATIVE DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE

Molto attenta alla tematica del costo ambientale degli imballaggi è anche la Gdo. Coop Italia, ad esempio, punta molto sulla vendita dello sfuso con sacchetti e guanti sottilissimi e poco costosi e usa contenitori singoli solo per l'ortofrutta bio. Riguardo ai materiali, la scelta, non per convenienza economica, ma per una motivazione di tipo ambientale, va nella direzione del PLA, l'acido polilattico di origine naturale e completamente biodegradabile. Per quanto riguarda i prodotti di largo consumo, Coop ha scelto di eliminare la scatola esterna per maionese e dentifricio a marchio Coop, mentre per il caffè l'imballo è solo parziale. Nell'extralimentare Coop, sempre per il prodotto a marchio d'insegna, ha adottato le confezioni in plastica riciclata (prodotti per la detergenza).

Altre catene puntano invece sulla vendita sfusa anche per altre categorie merceologiche diverse dall'ortofrutta. Questa scelta è stata fatta ad esempio da Auchan e Crai. Quest'ultima ha organizzato gli “ecoPoint”, dove, in sintesi, il cliente acquista (con risparmio sul prezzo) prodotti sfusi - caffè, cereali, pasta, riso, caramelle, legumi, spezie, frutta secca - prelevandola da grossi *dispenser* nel punto vendita e inserendoli in sacchetti di carta con certificazione di compostabilità. Attualmente i punti vendita attrezzati sono una quindicina e la previsione di Crai era lo scorso anno di un abbattimento di 64.000 confezioni a perdere. ■

**Cassette di plastica riciclabile a sponde abbattibili in un supermercato.**



Foto Arch. Cpr System