



la
Lotta allo
Spreco

IMBALLAGGIO
ATTIVO!
LUNGA VITA ALLA FRUTTA ●

IMBALLAGGIO ATTIVO: IL PACKAGING SMART IN CARTONE ONDULATO CHE SALVA FRUTTA E VERDURA DALLO SPRECO



**MAGGIORI DETTAGLI SONO DISPONIBILI SUL SITO WWW.IMBALLAGGIOATTIVO.IT.
INOLTRE SUL WEB SI POSSONO TROVARE APPROFONDIMENTI E ALTRE CURIOSITÀ LEGATE A QUESTO TEMA.
LA CURIOSITÀ E LA VOGLIA DI SCOPRIRE NUOVI DETTAGLI SONO UN ELEMENTO QUALIFICANTE DELL'INTERO PROGETTO.**

Nell'aspetto sembra una cassetta di cartone ondulato qualunque, ma grazie a un innovativo brevetto, frutto di sette anni di studi e ricerche universitarie, è uno strumento intelligente contro lo spreco alimentare: consente infatti di ridurlo in modo significativo. È il **packaging Attivo di Bestack**, una "confezione smart" che permette di prolungare significativamente la cosiddetta "shelf life" di frutta e verdura, ovvero la loro vita di scaffale, riducendo in modo significativo gli scarti, dal campo fino alla tavola del consumatore.

Se parliamo di spreco alimentare, i numeri - allarmanti - parlano chiaro. Ogni anno in Europa vengono sprecate circa 88 milioni di tonnellate di cibo (173 chilogrammi pro capite), un dato che equivale al 20% circa dell'intera produzione alimentare nel Vecchio Continente. L'Italia non è da meno, in fatto di abitudini di consumo poco virtuose: **il cibo che ogni anno finisce nella spazzatura, a casa degli italiani, è pari a 36 chilogrammi a persona**, e al top della lista dello spreco ci sono **frutta e verdura fresca**, seguite da pane, cipolle, aglio, latte, formaggi e salse. A dirlo sono i dati rilevati dall'Osservatorio Waste Watcher di **Last Minute Market**, la società spin-off dell'Università di Bologna che nasce nel 1998 come ricerca coordinata dal prof. Andrea Segrè, nel 2003 diventa realtà imprenditoriale e ad oggi è un organismo non profit che opera su tutto il territorio nazionale sviluppando progetti e servizi per la prevenzione e riduzione degli sprechi

*la
Lotta allo
Spreco*

**IMBALLAGGIO
ATTIVO!**
LUNGA VITA ALLA FRUTTA ●

I dati di Last Minute Market parlano anche di quanto **cibo** viene **buttato ogni anno nella grande distribuzione**. Negli ipermercati vengono sprecati 9,5 chilogrammi di cibo per ogni metro quadro di superficie di vendita, nei supermercati la quantità di spreco sale a 18,8 kg al metro quadro. Anche in questo caso frutta e verdura sono i cibi in testa alla classifica dello spreco, essendo cibi freschi e facilmente deperibili.



La soluzione? Sta innanzitutto in pratiche di produzione e di consumo più virtuose lungo tutta la filiera, ma ci sono anche soluzioni e tecnologie innovative che possono contribuire a ridurre il food waste. Il packaging, in questo senso, ha un ruolo importante.



È il caso dell'**imballaggio Attivo in cartone ondulato di Bestack**, la confezione smart messa a punto dal consorzio insieme all'**Università di Bologna**, nello specifico dal team del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari (Distal) guidato dalla prof.ssa Rosalba Lanciotti. Questo imballaggio in cartone ondulato di ultima generazione è pre-sanificato e più sicuro, consente di conservare la qualità di frutta e verdura per più tempo e riduce in modo significativo gli sprechi. Considerando il consumo annuale di ortofrutta in Italia, si parla di **800 mila tonnellate di prodotti ortofrutticoli che ogni anno potrebbero evitare di finire nella spazzatura** grazie all'utilizzo di questo packaging.

Le caratteristiche che rendono l'imballaggio Bestack uno strumento attivo - come suggerisce il nome stesso - contro lo spreco, sono date dal processo produttivo brevettato dall'Università di Bologna. Con apposite tecnologie viene nebulizzata nel cartone ondulato degli imballaggi una miscela di **oli essenziali 100% naturali**, estratti a loro volta dalla frutta. Questi svolgono un'azione antimicrobica sui prodotti ortofrutticoli contenuti nella cassetta di cartone

la
*Lotta allo
Spreco*

IMBALLAGGIO
ATTIVO!
LUNGA VITA ALLA FRUTTA ●

ondulato e regolano il processo di maturazione dei prodotti stessi, posticipandone la marcescenza e allungando di conseguenza la loro vita di scaffale. Questa innovazione permette di **ridurre significativamente gli scarti dalla produzione al consumo**, con percentuali di contenimento dello spreco **superiori al 10%** a seconda di prodotti e stagionalità.



Lo dimostrano i numerosi test di laboratorio effettuati negli ultimi anni da Bestack e dal Distal dell'Università di Bologna. Fragole, pesche e nettarine, albicocche, ciliegie, lamponi, uva: in tutti i casi presi in esame, **la frutta si mantiene buona più a lungo se è movimentata e conservata in una confezione di cartone ondulato Attivo**. Lo spreco, come già sottolineato sopra, si riduce del 10% e oltre, a seconda della tipologia di frutto, e tutto ciò questo si traduce anche in un vantaggio economico per i produttori e anche per chi vende frutta e verdura, dai fruttivendoli ai supermercati. Ma soprattutto è un vantaggio per il consumatore che compra un prodotto che, nell'imballaggio attivo in cartone ondulato, rimane fresco e buono per più tempo, rispetto all'utilizzo di altre confezioni tradizionali. La vera sostenibilità è questa: consentire al consumatore di avere più tempo per mangiare cibo buono e fresco, riducendo così la quantità di cibo buttato nella spazzatura dal consumatore.

Il brevetto messo a punto da Bestack insieme all'Università di Bologna è al servizio di tutta la filiera ortofrutticola, perché un frutto più buono e più sano per più tempo è un vantaggio per tutti: produttori, distributori e consumatori. In ortofrutta scegli il cartone ondulato come confezione per sprecare meno e consumare prodotti buoni. Ne gioveremo tutti, prima di tutto l'ambiente.

la
*Lotta allo
Spreco*

IMBALLAGGIO
ATTIVO!
LUNGA VITA ALLA FRUTTA ●