



**GRAZIE A UNA TECNOLOGIA DELL'UNIVERSITÀ DI BOLOGNA**

## Ottocentomila tonnellate di ortofrutta salvate con l'imballaggio Attivo Bestack

**Il consorzio dei produttori italiani di imballaggi in cartone ondulato per ortofrutta presente alle iniziative della sesta Giornata contro lo spreco alimentare**



**Nella foto:** Claudio Dall'Agata con uno dei suoi imballaggi tecnologici salva-sprechi.

ROMA—Lunedì scorso il direttore di Bestack Claudio Dall'Agata è intervenuto al panel "Growing best practices" per presentare l'innovazione del packaging Attivo, vincitore del Premio Vivere a Spreco Zero 2018 di Last Minute Market.

Ogni anno - ha riferito Dall'Agata - nella grande distribuzione vengono sprecati 9,5 chilogrammi di cibo per ogni metro quadro di superficie di vendita negli ipermercati e ben 18,8 kg al metro quadro nei supermercati. Frutta e verdura sono i cibi in testa alla classifica dello spreco lungo la filiera, ma anche a casa del consumatore, dove la

quantità di cibo che finisce nella spazzatura ammonta in un anno a 36 chili pro capite. Sono numeri che fanno riflettere quelli veicolati dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market in occasione della sesta Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare, celebrata in tutta Italia ieri 5 febbraio e promossa dal Ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero ([www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it)) insieme all'Università di Bologna - Distal (Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari) attraverso il progetto 60SciZERO.

Anche Bestack, il consorzio dei

produttori italiani di imballaggi in cartone ondulato per ortofrutta, ha celebrato questa importante ricorrenza - che pone l'accento sull'importanza di consumi sostenibili e di pratiche più virtuose nella filiera distributiva - partecipando alle iniziative ufficiali della giornata contro il food waste. In particolare il consorzio era a Roma lunedì per partecipare all'incontro "Growing best practices - Coltivare buone pratiche" presso la sede della FAO. Un panel durante il quale è stata presentata una carrellata di buone pratiche illustrate da enti pubblici, aziende, scuole, cittadini.

Fra queste best practices c'è l'imballaggio Attivo di Bestack, il packaging smart che allunga la vita di frutta e verdura e riduce gli sprechi, messo a punto insieme all'Università di Bologna, nello specifico dal team del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari guidato dalla professoressa Rosalba Lanciotti. Grazie a un innovativo brevetto, frutto di sette anni di studi e ricerche, questo imballaggio in cartone ondulato di ultima generazione è pre-sanificato e più sicuro, consente di conservare la qualità dei prodotti ortofrutticoli per più tempo e riduce in modo significativo gli sprechi. Considerano il consumo di frutta e verdura in Italia, si parla di 800 mila tonnellate di prodotti ortofrutticoli che ogni anno potrebbero evitare di finire nella spazzatura.