

VareseNews

La confezione alimentare antispreco è made in Gallarate

Pubblicato: Mercoledì 15 Aprile 2015



L'Unione Europea ha pronti **50mila euro** per finanziare lo sviluppo di un progetto che ha l'ambizione di rivoluzionare il packaging alimentare. È quello ideato e portato avanti dalla **MPG manifattura plastica spa di Gallarate**, capofila di un'alleanza che vede impegnate nel progetto anche la **Color System spa di Legnano** (produzione di masterbatches) e il colosso alimentare **Heinz Italia spa**, oltre che il team della società di consulenza tecnica **Europartner-Inspiralia**.

Questa "squadra" lavorerà per realizzare **un nuovo imballo, fatto di un unico materiale plastico** – è questa la vera grande novità – per la lunga conservazione di quegli alimenti che non devono entrare in contatto con l'aria e con l'umidità. «Attualmente non esistono imballi mono-materiale – **Giampiero Perego, presidente di Mpg spa** – perché tutti vengono realizzati partendo da diverse materie prime che poi devono essere accoppiate dando vita a tutta una serie di sprechi energetici a monte, nella fase di produzione, e a valle del consumo, al termine del quale gli imballaggi non sono riciclabili proprio per la loro eterogeneità nella composizione».

Un esempio potrebbe essere quello degli attuali contenitori del latte in polvere per i bambini fatti di cartone, fogli di alluminio e plastica. Ecco la Mpg vorrebbe arrivare ad un contenitore realizzato tutto con una plastica particolare e, al termine dell'uso, riciclabile. È questo uno dei motivi per cui la **Commissione Europea ha deciso di sostenere il Progetto Claymbar della MPG**, ammettendolo tra quelli meritevoli del sostegno dato tramite lo **Sme-Instruments di Horizon2020**, il programma con cui Bruxelles intende sostenere le attività di ricerca e sviluppo delle piccole e medie imprese europee.

Il progetto vuole dunque migliorare l'impatto ambientale, diminuire il consumo di energia dell'industria, ma soprattutto conservare più a lungo gli alimenti, aumentando quella che viene chiamata la shelf-life, ovvero la vita del cibo conservato, riducendo così anche gli sprechi alimentari, tema centrale nell'imminente Expo2015. «Il consumatore – continua Perego – quando va al supermercato si concentra sulla qualità dell'alimento che deve comprare, dando per scontata la confezione che lo conserva. In realtà dietro c'è tutto un mondo di tecnologia in piena evoluzione che noi vogliamo contribuire a far crescere per permettere che il cibo possa stare sui banconi e gli scaffali più a lungo, diminuendo così il rischio di deperimento e dunque di scarto. Anche dal progresso tecnologico dei prodotti del nostro settore passa la difesa del diritto al cibo delle persone. Un diritto che si difende inevitabilmente con la riduzione degli sprechi».

Il progetto genera vantaggi per la stessa industria alimentare italiana ed europea che con un packaging in grado di aumentare il tempo di vita del cibo confezionato può allargare il raggio di azione della propria capacità commerciale su mercati anche più lontani. «Se con le attuali tecniche di packaging – spiega il presidente della Mpg spa – **un certo prodotto ha 10 giorni di vita**, ipotizzando **di farlo stare almeno 8 giorni sullo scaffale del supermercato**, l'impresa produttrice potrà rifornire mercati ad un massimo di distanza di due giorni di viaggio e stoccaggio. Ma se ad un prodotto allunghiamo la vita a 50 giorni tutto cambia». Sia per l'impresa produttrice dell'alimento, sia per il sistema logistico e di distribuzione. Con un abbassamento tra l'altro dei costi, visto che l'imballaggio verrà realizzato con un unico materiale in un'unica fase produttiva che richiederà meno energia.

Il nuovo imballaggio potrà essere utilizzato evitare alterazioni delle caratteristiche organolettiche, per quegli alimenti che non devono entrare in contatto né con l'aria, né con l'acqua e quindi con l'umidità. Ad esempio i prodotti fatti con pasta fresca, o ancora la maggior parte degli alimenti lattiero-caseari, gli alimenti per l'infanzia (omogeneizzati e latte in polvere), il caffè in cialde, la gastronomia in genere. Beni alimentari i cui maggiori produttori già oggi si rivolgono alla Mpg che da Gallarate rifornisce nomi del calibro di **Heinz, Igor, Midor, Nestlé, Plasmon, Sterilgarda, Unilever, Valsoia**. Con un giro d'affari per il 55% frutto di clientela italiana, il 25% dell'Unione Europea e per il 20% Extra-Ue. Ora il progetto Claymbar di Mpg proseguirà con la preparazione di uno studio per lo sviluppo del nuovo imballo. Studio per la cui realizzazione sono stati destinati, appunto, i 50mila euro stanziati dalla Ue che dovrà, in una seconda fase, valutarne la fattibilità e dunque eventuali ulteriori finanziamenti per le fasi di prototipazione prima e di industrializzazione poi. Il nuovo prodotto dovrebbe arrivare sul mercato nei **prossimi tre anni**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it