

MEAT-TECH e ASSICA insieme per parlare di packaging sostenibile

MEAT-TECH in collaborazione con ASSICA, ha organizzato e promosso lo scorso 24 marzo un evento digitale di avvicinamento all'edizione 2021 della Fiera, per anticipare e affrontare alcuni dei temi cardine della manifestazione, con un focus su alcune delle più recenti tecnologie pensate per il settore Carni e Salumi. Il programma dell'evento 'On the road to MEAT-TECH' dal titolo "Il packaging sostenibile per il settore carni e salumi: nuovi scenari" ha visto la partecipazione di relatori di primo piano nell'ambito della ricerca, dell'industria e della sostenibilità. Oltre 250 persone hanno seguito con interesse l'evento da remoto.



L'apertura dei lavori è stata affidata a **Nicola Levoni, Presidente di ASSICA** che ha ricordato la partnership con **MEAT-TECH**. "Sono molto onorato di aprire questo convegno – frutto della collaborazione che abbiamo dal 2015. Il tema del packaging è di grande attualità e si inserisce in un settore come il nostro che sulla sostenibilità - negli ultimi 20 anni - ha fatto tanti progressi" Il Presidente ha poi auspicato un ritorno alle Fiere in quanto fondamentali per le relazioni e gli scambi commerciali.

Rossano Bozzi, CEO Ipack Ima, ha illustrato tutte le novità che ci saranno in Fiera. La forte spinta – ha spiegato Bozzi - all'innovazione del settore è al



centro del progetto MEAT-TECH, manifestazione da sempre attenta alle espressioni più consolidate del mercato ma, soprattutto, alle nuove tendenze, dal packaging, agli ingredienti ed alle tecnologie di trasformazione del prodotto.



È stata poi la volta di **Stefano Mele, CEO del Gruppo Fabbri**, una realtà industriale internazionale leader nella produzione e vendita di macchine e film per il confezionamento alimentare. Con circa 500 dipendenti, più di 120 brevetti concessi in diversi paesi nel mondo e il 5% del fatturato investito in Ricerca e Sviluppo, il Gruppo Fabbri con le sue macchine e pellicole prepara oltre 15 miliardi di confezioni all'anno commercializzate nei negozi. Mele ha presentato Nature Fresh, "un film compostabile certificato sviluppato per rispondere alla richiesta sempre più urgente di materiali per l'imballaggio a impatto minimo sull'ambiente." Ha inoltre riportato l'esperienza di un cliente inglese, la Westaway Sausages, produttore artigianale di salsicce, che è stata la prima azienda in UK a utilizzare Nature Fresh, e la prima al mondo a utilizzarlo per i prodotti a base di carne.

"Thinking out of the box: il packaging come opportunità" il titolo dell'intervento di **Simone Pedrazzini, Director Quantis Italia**. Pedrazzini, ha esordito condividendo le parole recentemente indirizzate da un importante esponente del settore al ministro della transizione ecologica, che esortano a "contribuire alla diffusione e alla condivisione di informazioni scientificamente corrette". Nel contesto dello European Green Deal, di action plan sovranazionali che impattano con forza il mondo Food (Agricultural Policy) e di una sempre crescente attenzione del consumatore alla sostenibilità del packaging, Pedrazzini ha tratteggiato, a partire dalla ricerca proprietaria Quantis, quattro azioni concrete, specifiche ed implementabili dai protagonisti della filiera alimentare.



In primis, l'adozione di processi di eco-design per il packaging, che garantisca la preservazione del cibo ed evitino lo spreco di materie prime. A seguire, un'attenzione dedicata alle specificità locali, sia normative che di consuetudine, rispetto al fine-vita degli imballaggi, e l'invito ad adottare un approccio collaborativo nei confronti dell'autorità pubblica, per costruire insieme percorsi virtuosi, per il riciclo, e didattici, per fare crescere la consapevolezza dei singoli circa le possibilità di riuso e riduzione degli sprechi.

Infine, ha enfatizzato, facendo eco ad altri panelist, l'importanza della comunicazione delle scelte adottate per la sostenibilità dell'imballaggio, critiche per le scelte del consumatore e rilevanti per tutti gli stakeholder.



La parola è passata poi al mondo della ricerca. **Luigi De Nardo, Docente del Dipartimento di Chimica, Materiali e Ingegneria Chimica "G. Natta" del Politecnico di Milano** ha descritto quali sono i trend e le ultime novità dal mondo della ricerca.

"Nel caso del prodotto alimentare, il packaging è parte integrante ed imprescindibile del prodotto. C'è una crescente richiesta di sostenibilità nell'imballaggio ed è una richiesta ineludibile. Ma il tema non è il materiale che stiamo utilizzando ma il ciclo di vita del materiale" ha affermato De Nardo. Come si possono coniugare le diverse esigenze?

"Occorre guardare in modo oggettivo i dati che consentano di fare delle scelte utili. Esiste sempre un materiale – ha spiegato ancora De Nardo - (e una tecnologia) che si adatta alle esigenze di progettazione, ma solo un uso responsabile e sostenibile permette la corretta prospettiva del loro utilizzo in un prodotto industriale quale l'imballaggio alimentare".



Ultimo intervento del webinar è stato "Green Packaging: potenzialità e limiti dei materiali innovativi" a cura di **Nella Bovis, Ricercatrice Settore Packaging** e **Giovanna Saccani, Ricercatrice Area Conserve di Carne della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA)**.



"Tutti i materiali impiegati per la realizzazione di packaging destinati al contatto con alimenti, quindi anche i biopolimeri o i materiali provenienti da riciclo, devono rispondere agli stessi requisiti igienico-sanitari e garantire le stesse prestazioni tecnologiche dei materiali in plastica tradizionali (sottovuoto, atmosfera protettiva)" hanno puntualizzato le ricercatrici. Inoltre, hanno specificato che non esiste una soluzione generalizzata di packaging sostenibile, ma occorrono valutazioni/misure specifiche «ad hoc» in funzione delle caratteristiche qualitative del prodotto, del processo e della situazione distributiva.

Infine è necessario individuare, per ciascuna tipologia di prodotto carneo, i marker qualitativi più efficaci per ottimizzare la scelta dei materiali di packaging, le condizioni di confezionamento e shelf-life.