



Home > Notizie > Apepak, l'involucro per alimenti fatto in cotone e cera d'api: biodegradabile e...

NOTIZIE

Apepak, l'involucro per alimenti fatto in cotone e cera d'api: biodegradabile e 100% naturale

By **Nicola Carbonara** - 07/03/2019



Cotone e **cera d'api** per conservare gli alimenti. Via la **plastica**, via ogni tipo di pellicola. L'**Apepak** è la nuova frontiera del metodo naturale di conservazione.

L'idea, nata a Castelfranco, grazie alla cooperativa sociale Sonda, ha preso vita per mano di Massimo Mazzarotto e a sua moglie Molly. La coppia, che vive da anni in California, ha deciso di trasferire in Italia questo prodotto del tutto innovativo.

L'**Apepak**, altro non è che un panno in cotone, imbevuto con olio di **jojoba** e **cera d'api**. Grazie a questo mix, il tessuto è completamente modellabile e permette di avvolgere ogni genere di alimento. Per renderlo perfetto, la cooperativa ha raccolto in un gruppo Facebook chiuso una cinquantina di persone, e ha inviato loro un campione di **Apepak**, per chiedere dove e se ci fosse bisogno di apportare miglioramenti al prodotto. Dopodiché alcune operatrici della coop e due lavoratori, ancora oggi, provvedono alle eventuali modifiche.

Questo prodotto, secondo quanto appreso, è totalmente antisettico, lavabile e biodegradabile. Sul sito internet di **Apepak**, il messaggio è chiaro. *"Il National Geographic prevede che nel 2050 nuoterà negli oceani più plastica che pesce, mentre ogni cittadino europeo getta in mare circa 31 kg di plastica all'anno. Per cambiare questo destino dobbiamo cambiare le nostre abitudini. Apepak è l'involucro naturale per cibo, prodotto eticamente, che porta l'ecologia in cucina. Ad ogni utilizzo risparmia ai nostri oceani 1 metro quadrato di pellicola di plastica o involucri usa e getta. Apepak è il futuro: per portare un panino a scuola, la frutta in ufficio, conservare il pane o sigillare il piatto degli avanzi".*