

PROFESSIONE PIZZAIOLO

SCEGLI LA TUA PASSIONE



Notizie



Apepak. L'imballaggio per cibo fatto con cera d'api

31 Gen. 2019, 12:00 | a cura di Annalisa Zordan



UN IMBALLAGGIO PER CONSERVARE GLI ALIMENTI CHE, A DIFFERENZA DELLA CLASSICA PELLICOLA TRASPARENTE IN PLASTICA, È COMPLETAMENTE NATURALE E BIODEGRADABILE. SI CHIAMA APEPAK.



Gli involucri biodegradabili che spopolano in California

Massimo Massarotto vive da anni in California, vicino a San Francisco, con la futura moglie Molly (forse mentre state leggendo si sono già sposati), "qui c'è una comunità molto attenta all'ambiente, dove la plastica ormai è bandita, sarà per questo che sono di uso comune tutti quegli involucri biodegradabili utili per incartare il cibo o qualsiasi altra cosa. Esistono centinaia di tutorial che mostrano anche come farli a casa, così a Natale scorso ci siamo cimentati nella preparazione per regalarli ai parenti in Italia. I primi li abbiamo fatti con degli scarti di tessuto della nonna di Molly". Dei pensiero natalizi molto semplici, che hanno letteralmente conquistato i parenti, così "abbiamo pensato fosse importante condividere questa idea con un pubblico più ampio. Ho chiamato inizialmente un'associazione, che però non mi è sembrata molto interessata, e poi mi è subito venuta in mente Francesca, che avevo conosciuto anni fa durante un concerto con la mia band".



La collaborazione con Sonda Società Cooperativa Sociale Onlus

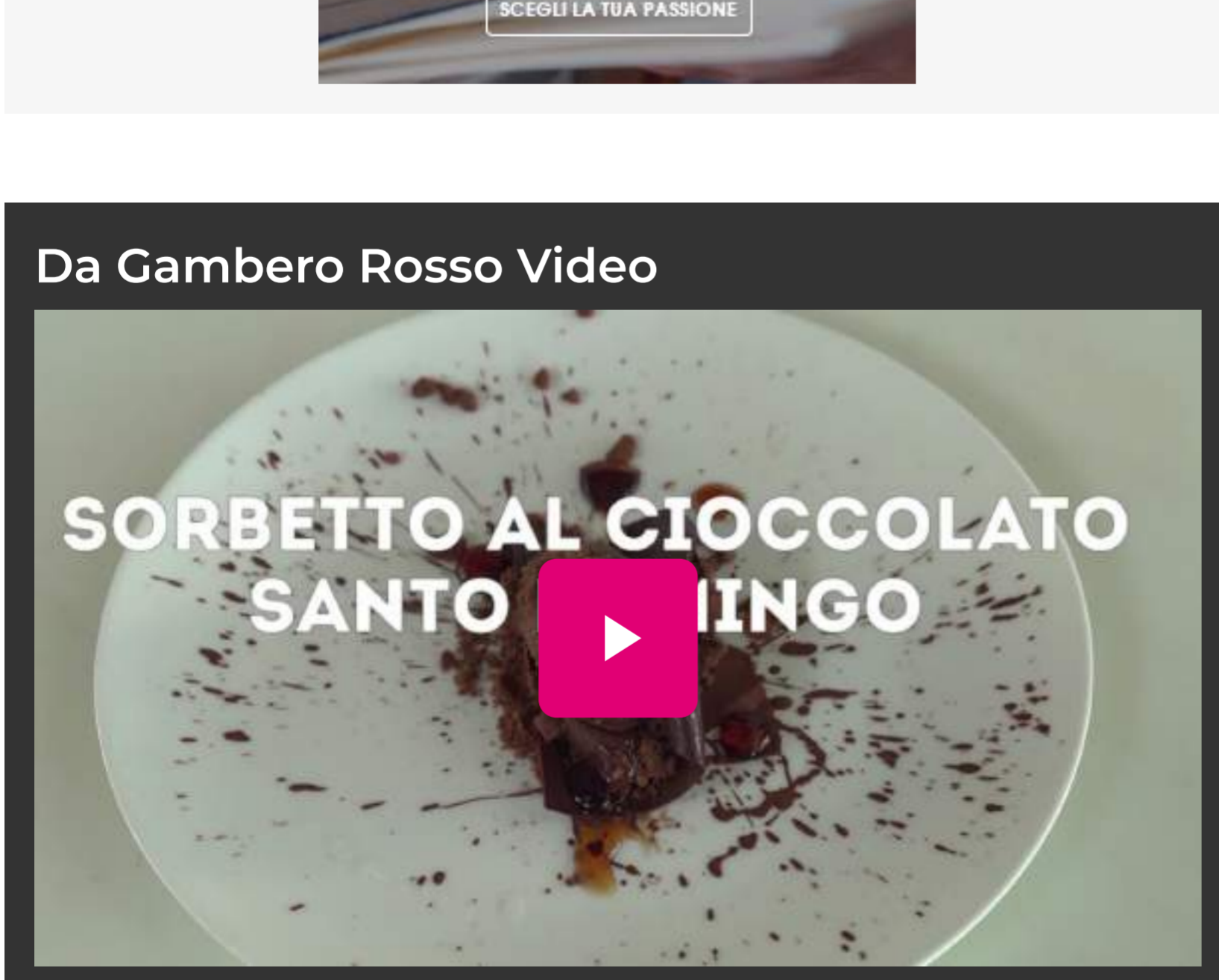
La Francesca di cui parla è Francesca Amato, Responsabile Area Formazione di Sonda Società Cooperativa Sociale Onlus che dal 1995 ha avviato un percorso riabilitativo rivolto a persone con problematiche psico-sociali di diversa natura. "Le ho spedito un po' di prototipi e le ricette per farli - con la sua cooperativa si era già occupata di produrre per aziende terze - e nel frattempo mi sono concentrato per concepire il brand e il logo". È stato tutto relativamente semplice (che in Italia non è poi così scontato). "Una volta prodotti un po' di involucri, li abbiamo fatti testare a 200 famiglie, i nostri collaudatori ufficiali". Con i feedback sotto mano, due operatrici della cooperativa insieme a due lavoratori, hanno testato tutte le modifiche richieste.

Apepak

E un anno e mezzo dopo quel Natale, lavorando con Sonda sulla ricerca e sviluppo, produzione, fornitori e collaudatori è nato Apepak, un imballaggio alimentare 100% naturale. Ma come è fatto esattamente? "Di cotone biologico certificato Global Organic Textile Standard, o riciclato dagli avanzi dei laboratori tessili italiani, e di cera d'api, resina di pino e olio di jojoba, tutte e tre forniti da apicoltori e aziende del territorio". Come potete capire i vantaggi di questo imballaggio sono molteplici: "Apepak sostituisce gli involucri usa e getta di carta, plastica e alluminio. Ed essendo garantito fino a 100 usi, in questo modo consente di risparmiare 9 kmq di involucri di plastica all'anno, di remunerare 30 minuti di lavoro di un socio della cooperativa, di sostenere l'agricoltura di cotone biologico e dare una nuova vita agli avanzi dei laboratori tessili italiani". E infine di remunerare gli apicoltori, con i quali Massimo vuole stringere collaborazioni win win. "Prima di iniziare questo progetto - conclude - ci siamo chiesti per molti anni se fosse possibile ai nostri tempi essere competitivi nel mercato e allo stesso tempo creare un modello di business inclusivo. Crediamo di esserci riusciti".

www.apepak.it

a cura di Annalisa Zordan



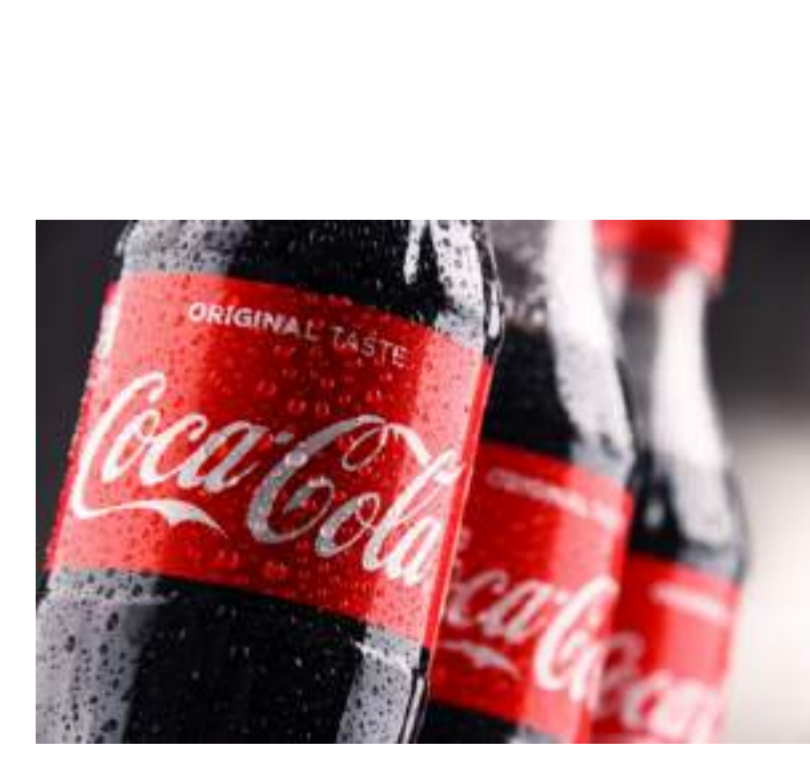
Ti può interessare



Gambero Rosso per la sostenibilità: Fileni diventa B-corp



Cacao Eco Village: nasce la rete di ecovillaggi basata sugli scarti...



Coca-Cola riapre lo stabilimento alle porte di Biella e investe ne...



Natale plastic free: consigli per apparecchiare la tavola delle Fe...



Tenuta Augustea. 100 anni di vini sotto al Vesuvio



L'Emilia Romagna secondo Umberto Cesari



Covid. Si va verso l'allentamento delle restrizioni



Accordo Fipe Fic. La ristorazione fa rete



Frutta e verdura di stagione di febbraio: i prodotti da comprare



Inverno. I 10 pesci di stagione



Lavora nella ristorazione con il corso gratuito di Generation Italy

Gambero Rosso Premium

STREET FOOD Blackdelicious
Prodotti e sapori dell'Africa Centrale ed equatoriale, in questo banco del Mercato Rionale de Calvi di Monteverde. Anfitrione dell'attività è ... [Leggi la scheda](#)

RISTORANTE LangOtto
Otto Luca, chef-patron, ama i giochi di parole e gli arredi originali nel suo locale ma è un serio professionista ... [Leggi la scheda](#)

PANINERIE Mystic Burger
Carni di alta qualità, formaggi ricercati, pani in varia scelta (oltre sette le tipologie per trovare il miglior abbinamento con ... [Leggi la scheda](#)

STREET FOOD Mescite Erbe
È una piccola paninetteria a pochi passi da piazza delle Erbe, aperta a settembre 2020, che punta soprattutto (ma non ... [Leggi la scheda](#)

VINO Morellino di Scansano Spineto Bio 2016
... [Leggi la scheda](#)

VINO Irpinia Falanghina Piano del Cardo 2019
... [Leggi la scheda](#)

CANTINE Cantina Sociale di Nizza
Ottimo l'unico vino presentato quest'anno dalla Cantina di Nizza, la Barbera d'Asti Superiore 50 Vendemmie '18, dalle note di frutta ... [Leggi la scheda](#)

VINO Rosso di Montepulciano 2020
... [Leggi la scheda](#)



Bicchierini di insalata alla paesana e sgombro marinato



Spezzatino alla piccantina



Farro come un risotto di alici



Tagliolini all'uovo, tartare di Fassona e gremolata



Gambero Rosso



[Chi siamo](#)

[Investor Relations](#)

[Contatti](#)

[Termini e condizioni](#)

[Carta della qualità](#)

[Informativa Privacy](#)

[Informativa sulla protezione dei dati](#)

[Cookie policy](#)

[Impostazioni privacy](#)

[Premium](#)

[Store](#)

[Academy](#)

[University](#)

[Corsi di cucina](#)

[Guide e libri](#)

[Eventi Gambero Rosso](#)

[Abbonamenti](#)

[Notizie](#)

[Calendario eventi](#)

[Mensile](#)

[Settimanale Tre Bicchieri](#)

[Vini](#)

[Ristoranti](#)

[Oli](#)

[Bar d'Italia](#)

[Pasticceria](#)

[Enoteche](#)

[Ricette](#)

[Pane](#)

[Street Food](#)

[Top Italian Restaurants](#)

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER