

PROGETTO DI COPPIA
Massimo Massarotto, 39 anni, e la moglie Molly, 36, davanti alle arnie del padre di lei, apicoltore in California, mostrano un foglio del loro innovativo Apepak, il tessuto ricoperto con cera d'api.

IL NOSTRO INVOLUCRO SALVERÀ L'AMBIENTE

di Rossana Linguini

Lo sappiamo, la rivoluzione per eliminare la plastica comincia dalle piccole cose, eppure quando Massimo Massarotto e sua moglie Molly si sono inventati l'involucro green che oggi è diventato Apepak, più che a contribuire a salvare il mondo dalla plastica pensavano a un'idea graziosa per un regalo di Natale. «Sapevamo di questo innovativo modo di confezionare gli alimenti che veniva prodotto nel Vermont e abbiamo deciso di realizzare qualcosa di simile da mandare ai nostri amici italiani e americani», ci spiega

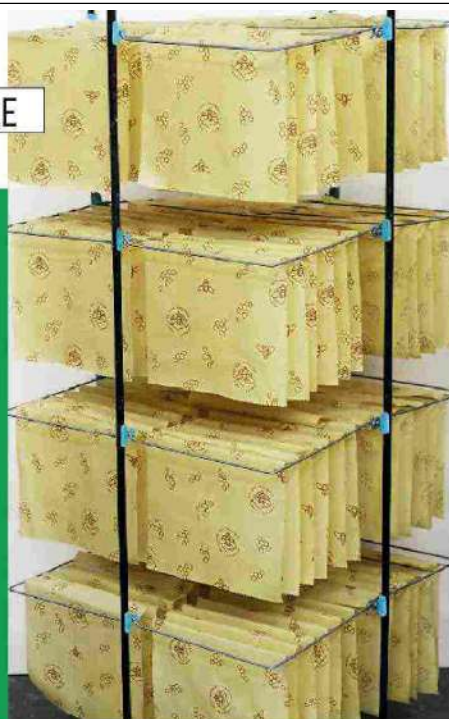
Massarotto, veneto di Castelfranco, innamorato della cultura progressista e innovativa della Silicon Valley, che dal 2015 ha scelto di vivere in California, dove si è sposato tre anni fa. «Il papà di Molly, apicoltore, ci ha regalato della cera d'api, mia moglie aveva dei tessuti ereditati dalla nonna e così abbiamo provato a fare in modo artigianale dei quadrati di stoffa imbevuti di cera: e sono piaciuti talmente tanto, che ho deciso di provare a farlo sul serio».

Ci è riuscito, eccome: oggi Apepak è un involucro realizzato in cotone biologico, cerato con cera d'api bio certificata da Conapi (la più grande associazione

cooperativa di apicoltori biologici in Europa), olio di jojoba bio e resina di pino naturale che al tatto si presenta come un tessuto semirigido, ma che, con il calore delle mani, diventa più morbido e malleabile, prestandosi ad avvolgere e sigillare alimenti cotti o crudi: un pezzo di pane, mezzo limone o una fetta di formaggio. «Il tessuto impregnato di questa miscela», spiega Massarotto, esperto di digital marketing e branding, «è traspirante e consente ai cibi di non accumulare condensa. Allo stesso tempo, grazie alla cera d'api e alle sue proprietà antimicrobiche, inibisce le muffe e il processo di invecchiamento dei cibi, diventando anche un prezioso alleato contro lo spreco alimentare». Apepak, che si trova in vendita sotto forma di fogli o bustine, oltre a essere biodegradabile al 100 per cento, è riutilizzabile: basta lavarlo con acqua fredda, strofinandolo con una spugna e, se serve, usando dell'aceto o un po' di sapone naturale per azzerare l'eventuale carica batterica. «Il nostro in-

PELLICOLA ALIMENTARE

«SONO FOGLI IN COTONE BIOLOGICO INTRISI DI CERA D'API, IDEALI PER AVVOLGERE E CONSERVARE CIBI COTTI E CRUDI», DICE L'IDEATORE MASSIMO MASSAROTTO. «COSÌ POTREMO DIRE ADDIO ALLA PLASTICA»



tento», precisa Massarotto, che nel frattempo è diventato anche apicoltore per passione, «è quello di sostituire via via la plastica, come richiesto finalmente anche dalle leggi che stanno sempre più tutelando l'ambiente, spingendoci ad abbandonare quella mentalità usa e getta che ha pervaso la nostra cultura da una cinquantina d'anni. Quel che vogliamo è introdurre nelle cucine italiane uno strumento che aiuti a rendere la nostra vita più ecosostenibile e in linea con gli obiettivi che ci poniamo per riuscire a sopravvivere su questo pianeta per i prossimi anni».

Già, perché se il cuore del progetto sta a Nevada City, a due ore da San Francisco, le braccia sono nel nostro Paese, dove si realizza l'involucro green. «Dopo aver sviluppato un metodo di produzio-

ne», racconta l'imprenditore, «ho cercato una partnership che mantenesse lo stesso standard etico per tutta la filiera: l'ho trovata nella Cooperativa Sociale L'incontro di Veduggio in provincia di Treviso, che ha come primo obiettivo l'assistenza a persone che hanno difficoltà di inserimento nel mondo del lavoro». L'Italia è anche il mercato di riferimento di Apepak, con il 90% delle vendite concentrate qui, prevalentemente in negozi biologici a gestione familiare, ma a tornare a casa, per adesso, Massarotto non pensa. «Mi sono sempre trovato meglio in America, perché essendo io un creativo credo che qui ci siano gli stimoli e l'ambiente giusto per creare maggior valore aggiunto, che poi trasmetto al team operativo italiano che gestisce le dinamiche produttive e commerciali».



STUDIATI IN AMERICA, REALIZZATI IN ITALIA
Alcuni membri della Cooperativa Sociale L'incontro, di Veduggio (Treviso), che si occupano della produzione dei fogli di Apepak. L'idea è nata in California, ma la produzione è tutta italiana. La cooperativa assiste e aiuta persone che hanno difficoltà di inserimento nel mondo del lavoro.



SI FANNO COSÌ
I fogli di Apepak pronti all'uso dopo essere stati stesi ad asciugare immersi in cera d'api e resina di pino (a sinistra).

Perché, in realtà, il viaggio di Apepak è soltanto all'inizio, come spiega Massarotto. «Ci siamo resi conto che non è solo un prodotto, ma un movimento, un'identità sociale, una forza che si fa strada nel futuro grazie al coinvolgimento delle persone e all'educazione a cambiare vecchie abitudini. Una persona che usa il nostro prodotto prende un impegno nei confronti del Pianeta», dice.

«Voglio creare un futuro migliore. Noi stiamo studiando prodotti diversi che abbiano un impatto ancora più forte sul nostro ecosistema, per tutelarlo».

Per questo tra i nuovi progetti - dal lancio recente dei sacchetti al lavoro assieme ai produttori di alimenti per introdurre il prodotto nelle aziende di food - quello che sta più a cuore a Massarotto è una *Biscuits box*. «Una scatola con tutti gli ingredienti necessari, naturalmente biologici, per sedersi in cucina con i propri figli a fare biscotti: lì c'è tutto il mondo che vogliamo contribuire a costruire».

«STIAMO LANCIANDO LA SCATOLA PER CUCINARE IN CASA BISCOTTI BIO»