

# NATURAL style

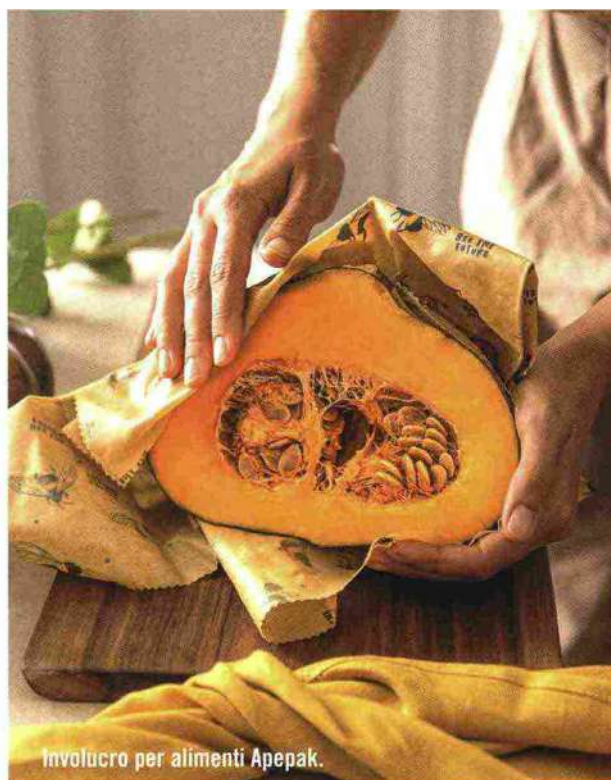


## Pellicola? Sì, ma in cera d'api

*Addio plastica: con i nuovi involucri naturali per alimenti conservi a lungo i cibi, proteggendo mari ed ecosistemi*

Mezzo limone, un pezzo di formaggio, l'impasto che deve lievitare o il piatto da riporre in frigo. Per ripararli da aria e umidità, c'è la pellicola per alimenti. Presente praticamente in ogni cucina, è un sottilissimo strato di plastica impermeabile che si adatta a ogni tipo di forma, tanto da essere ormai insostituibile nei reparti di cibi freschi dei supermercati. E pensare che, come succede a tante invenzioni, è nata per sbaglio: è il 1933 e Ralph Wiley, che lavorava nei laboratori della Dow Chemical, scopre un nuovo composto così resistente all'acqua da non poter essere lavato via dal recipiente in cui si trovava. Decide di chiamarlo eonite, come il materiale di fantasia super resistente dei fumetti *Little Orphan Annie*, e poco dopo viene ribattezzato polivinilidencloruro. Inizialmente, viene usato dai soldati per rivestire gli stivali, ma è il suo ingresso in cucina a decretare il suo successo. Tuttavia, con gli anni ci si rende conto che questo materiale così pratico e versatile non è affatto amico dell'ambiente.

Difficile da riciclare, quando finisce in discarica o negli inceneritori libera composti tossici, come la diossina. Negli ambienti marini, inoltre, si può legare a batteri o metalli, diventando, quindi, molto pericoloso per i pesci che lo scambiano per cibo. Infine, si tratta di un prodotto usa e getta, che ha un maggior impatto ambientale, soprattutto quando si degrada e



si frammenta in microplastiche. Per questo, è importante scegliere alternative più ecologiche per conservare i cibi. Oltre ai contenitori di vetro, ci sono anche due tipologie di pellicole più sostenibili.

Quelle in Mater-Bi, bioplastiche ricavate da materie prime vegetali come il mais, sono vendute in rotoli molto simili a quelle di plastica. Il prezzo non si discosta molto e sono compostabili. Lo svantaggio è che si tratta di pellicole usa e getta, e che vanno usate entro un anno dal momento dell'acquisto.

Le pellicole in cera d'api, invece, sono lavabili e riutilizzabili, dunque il loro ciclo di vita è più lungo: infatti, durano più di un anno. Sono costituite da fogli di cotone cerati, ovvero imbevuti in una miscela di cera d'api (da apicoltura biologica), oli vegetali e resina naturale, tutti bio, che garantiscono un'azione antibatterica e antimicrobica e, dunque, una conservazione naturale degli alimenti. Si puliscono con acqua fredda (quella tiepida o calda farebbe sciogliere la cera) e saponi eco, spugne morbide o spazzole naturali, e hanno un lieve odore di cera d'api.