

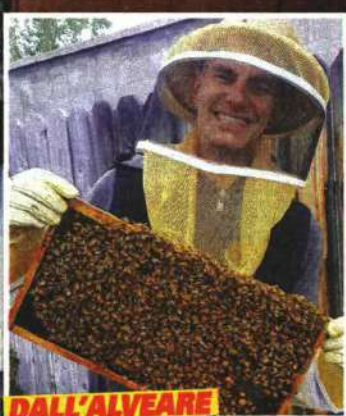
SETTIMANALE

# NUOVO



inventato un involucro biodegradabile per la conservazione dei cibi. Lo producono nel Trevigiano

## CON IL NOSTRO FOGLIO DI CERA D'API DIAMO UNA MANO ALL'AMBIENTE!



**DALL'ALVEARE  
ALLA CUCINA  
DI CASA**



QUESTO MATERIALE **ECOLOGICO** SI CHIAMA **APEPACK** E HA UN ALTRO SUPER POTERE: PUÒ ESSERE **UTILIZZATO MILLE VOLTE**

**D**al 14 gennaio l'Italia ha vietato la plastica monouso – piatti, bicchieri e così via – per salvare i mari e l'ambiente da questo materiale inquinante. Massimo Massarotto e Molly Knickerbocker dimostrano che l'alternativa c'è. Hanno ideato involucri biodegradabili di cotone, resina di pino, olio di jojoba e cera d'api per conservare gli alimenti (tranne carne cruda e pesce, i cui succhi rischiano di rovinare la "pezza"), risparmiando 40 centimetri di pellicola di plastica ogni volta. Questo materiale si chiama Apepak.

**Sono disponibili in varie dimensioni**

I fogli, di varie dimensioni per teglie, panini e barattoli sono prodotti da una cooperativa di Veduggio, nel Trevigiano, che si occupa di reinserimento sociale. Costano da 5,90 euro (25x25 cm) a 16,80 euro (60x40 cm) cadauno. Troppo? Sono riutilizzabili fino a mille volte!

© riproduzione riservata