



ARTICOLI

Vedi tutti >>

Apepak: l'involucro naturale (e non in plastica) per conservare il cibo

L'innovativa "pellicola" per cibo 100% naturale, riciclabile ed etica è prodotto con materie biologiche e certificate dalla Cooperativa Sociale Onlus Sonda che impiega persone svantaggiate

Maria Enza Giannetto/Nabu

26 Aprile 2021



Si definiscono un gruppo di idealisti (Massimo, Molly, Marica, Matteo, Marco, Daniele) e di pragmatici (Francesca, Aurelia, Arianna, Marta) e, con l'aiuto di 200 famiglie collaudatrici in tutta Italia, sono gli ideatori di **Apepak** l'**involucro naturale** per cibo 100% naturale, riciclabile ed etico. Prodotto con cotone biologico certificato Gots da coltivazione biologica e filiera sostenibile più una miscela di cera d'api, **resina di pino** e **olio di jojoba** che lo rendono malleabile, **antisettico** e termoformante, Apepak nasce come **alternativa etica e green alla plastica** come materiale per **conservare il cibo**.



Apepak, secondo i suoi fondatori, non è solo un prodotto, ma uno stile di vita ecologico ed etico. Foto: Ufficio stampa Apepak

Apepak: l'alternativa alla pellicola per la conservazione del cibo

«Di fatto, involucri di questo genere esistevano da tempo sul mercato, ma il merito degli ideatori veneti è stato quello di lanciarli in Italia. «Abbiamo fatto in casa – raccontano sul sito di Apepak, Molly e Massimo (moglie e marito) – le prime pezze con degli scarti di tessuto, per regalarle a Natale ai famigliari, con l'idea di introdurre una piccola nuova abitudine quotidiana nella loro vita».

La *mission* di Apepak è quella offrire **soluzioni domestiche a basso impatto ecologico** che possano essere adottate giornalmente e diventare tradizione in famiglia perché solo con il coinvolgimento di tutti è possibile migliorare il futuro del pianeta.

«Dall'excitazione scaturito da parenti e amici – si legge sul sito – abbiamo pensato fosse importante condividere questa idea con un pubblico più ampio. Siamo sicuri ci siano tantissime persone, che capiscono al volo la differenza tra buttare via un involucro al giorno oppure riutilizzarlo un anno. Dopo un anno e mezzo da quel Natale, lavorando con la **Cooperativa Sociale L'Incontro Industria 4.0** sulla ricerca e sviluppo, produzione, fornitori e collaudatori (più di 200 famiglie) è nato Apepak che non è solo un prodotto, ma uno stile di vita **ecologico ed etico**».

Non solo ecologia: è un progetto anche etico

Etico, infatti, anche perché **Apepak** ha anche una forte valenza di **progetto di inclusione e responsabilità sociale**. «Abbiamo deciso – spiegano i promotori – di assegnare la produzione a **Cooperativa Sociale L'Incontro Industria 4.0** che impiega persone con problematiche psico-sociali di diversa natura che, tramite questo lavoro, hanno la possibilità di riguadagnare la propria dignità e il ruolo sociale nella comunità».

Ecco perché, di fatto, ogni volta che si usa **Apepak** non solo si risparmia all'ambiente un metro quadrato di pellicola di plastica o incarti usa e getta che finirebbero altrimenti in mare; ma si remunerano 30 minuti di lavoro di un socio svantaggiato di Sonda Società Cooperativa Sociale Onlus; si dà valore a tre giorni di lavoro di **api** da miele italiane e dei loro apicoltori e si sostiene l'agricoltura di cotone da coltivazione biologica a filiera etica.



Apepak è l'involucro naturale per cibo 100% naturale, riciclabile ed etico. Prodotto con cotone biologico certificato Gots da coltivazione biologica e filiera sostenibile più una miscela di cera d'api, resina di pino e olio di jojoba. Foto: Ufficio stampa Apepak

Come si usa apepak?

L'**uso dei panni Apepak** è **semplicissimo**: grazie al calore delle mani è possibile termoformare i panni attorno al cibo da conservare o proteggere; i panni di **cotone**, di disponibili in diverse misure, si lavano in lavatrice e in acqua fredda e hanno una durata di circa un anno. Per il resto, al momento trattandosi di un prodotto e di un laboratorio artigianale, è possibile acquistare Apepak solo sul sito **Apepak.it** anche se man mano si sta creando una lista di rivenditori autorizzati consultabile sempre sul sito.

Per saperne di più



© Riproduzione riservata

WISE SOCIETY
HEALTH BOOK

Vuoi scoprire come vivere meglio e più a lungo? SCARICA GRATIS la tua copia digitale del nuovo Health Book!

CORRELATI IN WISE

- «Alessandro Gennai «Il futuro della medicina è nelle nostre cellule»
- Salute e felicità: la connessione c'è, ecco i Paesi migliori
- «Il benessere fisico e mentale? Un obiettivo possibile con stili di vita sani e un'integrazione mirata»
- Omega 3, i grassi buoni che difendono cuore, occhi e cervello
- Luce blu: perché fa male e cosa possiamo fare per proteggerci
- Emoglobina glicata: cos'è e perché è bene tenerla d'occhio
- Gemmoterapia, la forza vitale delle piante per linea e benessere
- Mauro Serafini: longevità, alimentazione e sostenibilità sono strettamente legate
- Spirulina, l'alimento più potente e bilanciato disponibile sulla Terra
- Zuppe di salute, tutto il benessere delle piante che curano

DALLA COMMUNITY

Wise Society
13.828 "Mi piace"

Mi piace Scopri di più

Wise Society
3 ore fa

In Sicilia, un gruppo di sub volontari organizza da più di 10 anni missioni di recupero delle reti da pesca che inquinano il mare e ne flagellano fauna e flora. Le loro avventure sono diventate anche una docuserie 🙌
<https://wisesociety.it/.../cacciatori-di-reti-fantasma-puliz.../>

- Ambiente & Scienza
- Salute & Benessere
- Architettura & Design
- Economia & Impresa
- Alimentazione
- Piaceri & Società

- Wise World

- Speciali
- Wise People
- Incontri
- Articoli
- Video
- Wise Tube
- Foto
- Eventi
- Consigli
- Pensieri
- Non Profit
- Blog
- Opinione

- RSS
- Facebook
- Twitter
- Pinterest
- Linked in

- Per le Aziende
- Chi Siamo
- Contatti
- Newsletter