

## IL PACKAGING SEMPRE PIÙ ECO E SOSTENIBILE

Le confezioni degli alimenti sono sempre più attente alla sostenibilità ambientale. Il settore vedrà sempre più protagonisti materiali di origine vegetale, provenienti da filiere tracciabili certificate e interamente riciclabili. A Marca 2020, dove la sostenibilità ambientale è stato il tema conduttore dell'edizione che si chiude oggi, anche i produttori di imballaggi hanno mostrato i progressi fatti verso la tutela ambientale.

"Promuovere l'eccellenza in tema di sostenibilità è una priorità strategica non solo per quanto riguarda la propria attività, ma per l'intera catena di valore. L'obiettivo è quello di dare un contributo concreto all'economia circolare, grazie a confezioni in grado di rispondere alle esigenze di clienti e consumatori sempre più consapevoli e attenti alle istanze ambientali e alla sicurezza alimentare", ha detto il presidente di Tetra Pak Italia Francesco Faella. Proprio Tetra Pak che ha messo in campo importanti azioni proprio sul versante ambientale e dell'economia circolare a basse emissioni di carbonio. Dagli investimenti per lo sviluppo di cannucce di carta che sostituiranno quelle di plastica da combustibili fossili, alla produzione responsabile di polimeri a base vegetale secondo gli standard Bonsucro per la canna da zucchero sostenibile.

Anche per Porsche Consulting il packaging ricoprirà un ruolo sempre più strategico nella proposizione di valore del marchio. In futuro la confezione renderà possibile una connessione e un'interazione diretta con il consumatore: il packaging intelligente potrà comunicare con il cliente, trasmettendo informazioni nutrizionali di prodotto o sul suo deperimento, arrivando a suggerire abitudini di consumo finalizzate al miglioramento del benessere generale dell'individuo. Sono già allo studio tappi per bevande in grado di assurgere al ruolo di "coaching di idratazione", allertando il consumatore quando è necessario bere, in funzione di parametri fisici personalizzati.

"Grazie a questa interazione diretta le marche arriveranno ad influenzare l'utilizzo dei prodotti e aggiungeranno elementi esperienziali nelle loro interazioni con i consumatori", afferma Giulio Busoni, partner Porsche Consulting responsabile consumer goods in Italia.

Buone pratiche che molte aziende stanno già attuando come è emerso proprio in questa due giorni di Marca.

Per esempio Fruttagei ha ampliato la gamma Almaverde Bio con "Le Vellutate Senza Olio" in pack compostabile e le nuove bevande alla frutta senza zuccheri aggiunti e l'innovativa apertura PullTab.

**Fumaiolo**, l'azienda romagnola produttrice di pasta fresca surgelata e piadina fresca, ha scelto di sostituire il proprio packaging orientandosi su confezioni compostabili. E a Marca ha presentato le nuove vaschette biodegradabili e compostabili per i formati di pasta più grandi e il ragù surgelato. Le vaschette possono anche essere utilizzate nel microonde, il sugo di carne può così essere scongelato e scaldato direttamente, senza sporcare padelle.

**Italian food today**  
QUOTIDIANO DIGITALE DELLA FILIERA AGRICOLA/ALIMENTARE

Home | Tutto aziende | Canali | Newsletter | Pagine gialle | Offerta lavoro

Contatti

VERDE/AGENCE

### Il packaging sempre più eco e sostenibile

f t in s w p

Le confezioni degli alimenti sono sempre più attente alla sostenibilità ambientale. Il settore vedrà sempre più protagonisti materiali di origine vegetale, provenienti da filiere tracciabili certificate e interamente riciclabili. A Marca 2020, dove la sostenibilità ambientale è stato il tema conduttore dell'edizione che si chiude oggi, anche i produttori di imballaggi hanno mostrato i progressi fatti verso la tutela ambientale.

"Promuovere l'eccellenza in tema di sostenibilità è una priorità strategica non solo per quanto riguarda la propria attività, ma per l'intera catena di valore. L'obiettivo è quello di dare un contributo concreto all'economia circolare, grazie a confezioni in grado di rispondere alle esigenze di clienti e consumatori sempre più consapevoli e attenti alle istanze ambientali e alla sicurezza alimentare", ha detto il presidente di Tetra Pak Italia Francesco Faella. Proprio Tetra Pak che ha messo in campo importanti azioni proprio sul versante ambientale e dell'economia circolare a basse emissioni di carbonio. Dagli investimenti per lo sviluppo di cannucce di carta che sostituiranno quelle di plastica da combustibili fossili, alla produzione responsabile di polimeri a base vegetale secondo gli standard Bonsucro per la canna da zucchero sostenibile.

**BEER FOOD ATTRACTION**

Anche per **Porsche Consulting** il packaging ricoprirà un ruolo sempre più strategico nella proposizione di valore del marchio. In futuro la confezione renderà possibile una connessione e un'interazione diretta con il consumatore: il packaging intelligente potrà comunicare con il cliente, trasmettendo informazioni nutrizionali di prodotto o sul suo deperimento, arrivando a suggerire abitudini di consumo finalizzate al miglioramento del benessere generale dell'individuo. Sono già allo studio tappi per bevande in grado di assurgere al ruolo di "coaching di idratazione", allertando il consumatore quando è necessario bere, in funzione di parametri fisici personalizzati.

"Grazie a questa interazione diretta le marche arriveranno ad influenzare l'uso dei prodotti e aggiungeranno elementi esperienziali nelle loro interazioni con i consumatori", afferma Giulio Busoni, partner Porsche Consulting responsabile consumer goods in Italia.

Buone pratiche che molte aziende stanno già attuando come è emerso proprio in questa due giorni di Marca.

Per esempio **Fruttagei** ha ampliato la gamma Almaverde Bio con "Le Vellutate Senza Olio" in pack compostabile e le nuove bevande alla frutta senza zuccheri aggiunti e l'innovativa apertura PullTab.

**Fumaiolo**, l'azienda romagnola produttrice di pasta fresca surgelata e piadina fresca, ha scelto di sostituire il proprio packaging orientandosi su confezioni compostabili. E a Marca ha presentato le nuove vaschette biodegradabili e compostabili per i formati di pasta più grandi e il ragù surgelato. Le vaschette possono anche essere utilizzate nel microonde, il sugo di carne può così essere scongelato e scaldato direttamente, senza sporcare padelle.