



Industria | Freddo

Fumaiolo sceglie la sostenibilità grazie alle nuove vaschette compostabili

Di Redazione - 14 Gennaio 2020



Fumaiolo sempre più sostenibile. L'azienda alimentare romagnola, di produzione pasta fresca surgelata e piadina fresca, ha scelto di sostituire il proprio packaging orientandosi su confezioni compostabili.

Alessandro Caminati, amministratore, ne spiega il motivo: «Questo cambiamento è il frutto di un percorso preciso, in accordo con i valori su cui si fonda Fumaiolo, ovvero la qualità e la genuinità dei nostri prodotti. Volevamo rendere completamente naturale ciò che immettiamo sul mercato, perciò, oltre a non aver mai utilizzato conservanti e aromi artificiali, da oggi anche gli imballaggi saranno sostenibili. Benché fosse un obiettivo che ci eravamo prefissati da tempo, riusciamo solo ora a concretizzarlo. Per la particolarità del nostro prodotto non è stato semplice infatti trovare chi potesse produrre un contenitore completamente compostabile adatto ai surgelati, soprattutto per la difficoltà di reperire un film protettivo che in freezer non si staccasse dalla vaschetta. Abbiamo trovato in Biopap, azienda di Settimo Milanese, il partner perfetto: utilizzano solo materie prime rinnovabili e per la produzione energia elettrica verde, ottenuta dal proprio impianto fotovoltaico».

Fumaiolo ha già iniziato a distribuire nelle nuove vaschette biodegradabili e compostabili 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.

Tutti gli altri prodotti - i formati di pasta piccoli, le piadine e i tortelli sulla lastra- sono ancora venduti nei sacchetti di plastica, ma l'azienda sta anche in questo caso studiando da tempo la soluzione migliore per convertire tutto il packaging e renderlo interamente compostabile.

Le nuove vaschette verranno presentate ufficialmente il 15 e 16 gennaio a Bologna, in occasione di Marca 2020, l'esposizione dedicata alla private label. Chi volesse ulteriori informazioni può visitare lo stand Fumaiolo all'interno del padiglione 25, nelle aree B137 - C136.

FUMAIOLO SCEGLIE LA SOSTENIBILITÀ GRAZIE ALLE NUOVE VASCHETTE COMPOSTABILI

Fumaiolo sempre più sostenibile. L'azienda alimentare romagnola, di produzione pasta fresca surgelata e piadina fresca, ha scelto di sostituire il proprio packaging orientandosi su confezioni compostabili.

Alessandro Caminati, amministratore, ne spiega il motivo: «Questo cambiamento è il frutto di un percorso preciso, in accordo con i valori su cui si fonda **Fumaiolo**, ovvero la qualità e la genuinità dei nostri prodotti. Volevamo rendere completamente naturale ciò che immettiamo sul mercato, perciò, oltre a non aver mai utilizzato conservanti e aromi artificiali, da oggi anche gli imballaggi saranno sostenibili. Benché fosse un obiettivo che ci eravamo prefissati da tempo, riusciamo solo ora a concretizzarlo. Per la particolarità del nostro prodotto non è stato semplice infatti trovare chi potesse produrre un contenitore completamente compostabile adatto ai surgelati, soprattutto per la difficoltà di reperire un film protettivo che in freezer non si staccasse dalla vaschetta. Abbiamo trovato in Biopap, azienda di Settimo Milanese, il partner perfetto: utilizzano solo materie prime rinnovabili e per la produzione energia elettrica verde, ottenuta dal proprio impianto fotovoltaico».

Fumaiolo ha già iniziato a distribuire nelle nuove vaschette biodegradabili e compostabili 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.

Tutti gli altri prodotti - i formati di pasta piccoli, le piadine e i tortelli sulla lastra- sono ancora venduti nei sacchetti di plastica, ma l'azienda sta anche in questo caso studiando da tempo la soluzione migliore per convertire tutto il packaging e renderlo interamente compostabile.

Le nuove vaschette verranno presentate ufficialmente il 15 e 16 gennaio a Bologna, in occasione di Marca 2020, l'esposizione dedicata alla private label. Chi volesse ulteriori informazioni può visitare lo stand **Fumaiolo** all'interno del padiglione 25, nelle aree B137 - C136.