

IMBALLAGGI IN PLASTICA PER ALIMENTI: UN CASO DI STUDIO, PIU' ESEMPI DI UTILIZZO SOSTENIBILE

(Bologna, 10 gennaio 2025). Alla fiera Marca di Bologna, il 15 gennaio alle ore 15, in sala Madrigale, verrà presentato uno studio sull'impatto ambientale dell'ortofrutta confezionata commissionato da Pro Food – Gruppo produttori imballaggi per alimenti freschi e realizzato dal Disafa dell'Università di Torino.

Il convegno “Oltre le apparenze: la sostenibilità del packaging alimentare” sarà anche l'occasione per conoscere casi aziendali di utilizzo “circolare” e sostenibile di imballaggi in plastica.

Il Regolamento europeo sugli imballaggi e rifiuti da imballaggio (PPWR), approvato lo scorso anno, ha posto grandi restrizioni sull'utilizzo degli imballaggi in plastica nell'ortofrutta non lavorata per quantità inferiori a 1,5 kg: questo colpisce un settore di eccellenza italiana, visto che in Italia viene prodotto il 70% delle confezioni in plastica per ortofrutta utilizzate in tutta Europa.

L'analisi dell'impatto ambientale di queste soluzioni è al centro dello studio “Prodotti ortofruttili e imballaggi primari: uno studio preliminare su impatto ambientale dal campo alla tavola”, commissionato da Pro Food – Gruppo produttori imballaggi per alimenti freschi e realizzato dal Disafa dell'Università di Torino.

Alice Varaldo, Dottoranda presso il Disafa - Università di Torino, illustrerà le analisi realizzate su fragole, pesche nettarine, pomodorini e uva da tavola al fine di valutare lungo l'intera filiera, dal vivaio alla vendita, l'impatto ambientale generato dai prodotti confezionati in un packaging in cartoncino o in R-PET.

Successivamente verranno presentati diversi casi aziendali virtuosi che testimoniano l'impegno dei produttori nella ricerca di soluzioni sostenibili e nell'attuazione di modelli di economia circolare, in conformità con le linee guida del Green Deal europeo.

Matteo Brazzoli, Direttore Generale Faerch Italia, illustrerà il progetto Faerch per il riciclo e il riuso di PET per l'imballaggio alimentare, dimostrando come l'innovazione possa contribuire a ridurre l'impatto ambientale del packaging. Fabrizio Bernini, Responsabile Sostenibilità Gruppo Happy, presenterà il caso di successo delle vaschette per carne, pesce e derivati in X-PS, sottolineando

Pro Food - Gruppo Produttori Imballaggi per alimenti freschi
c/o Federazione Gomma Plastica - Unionplast. Via San Vittore 36, 20123 Milano

Visita il [sito di Pro Food](#)
Segui Pro Food su [LinkedIn](#)

l'importanza del riciclo "tray to tray" per creare un ciclo di vita completo del prodotto. Pietro Spagni, Amministratore Delegato AMP Recycling, approfondirà il concetto di integrazione circolare attraverso il caso del Gruppo ILPA, evidenziando come la verticalizzazione della filiera possa favorire la sostenibilità. Gianpiero Comite, Responsabile Sostenibilità Aristeia, presenterà i vantaggi ambientali dei bicchieri in R-PET, dimostrando come sia possibile coniugare performance e sostenibilità. Infine, Marco Omboni, Sales Manager Packaging Gruppo Flo, illustrerà le applicazioni virtuose dell'R-PS nel settore del packaging alimentare, con un focus su bicchieri per la distribuzione automatica e vasetti da yogurt.

Il convegno si concluderà con una tavola rotonda che vedrà la partecipazione dei principali attori della filiera: dai consorzi di riciclo ai produttori e confezionatori di alimenti freschi, fino alla grande distribuzione.

Parteciperanno alla tavola rotonda Nazario Battelli, Consigliere di Amministrazione di Ortofrutta Italia; Andrea Campelli, Responsabile Relazioni Esterne CoRePla; Claudio Mazzini, Responsabile Prodotti Freschissimi Coop Italia; Maria Cristina Poggesi, Direttore IPPR (Plastica Seconda Vita).

La giornalista Manuela Soressi condurrà l'evento e modererà la tavola rotonda.

Ufficio stampa Pro Food

Doralinda D'Auria | doralinda.dauria@fruitecom.it | +39 337 121 2782
Maurizio Turrisi | maurizio.turrisi@fruitecom.it | +39 328 551 1352

Pro Food - Gruppo Produttori Imballaggi per alimenti freschi
c/o Federazione Gomma Plastica - Unionplast. Via San Vittore 36, 20123 Milano

Visita il [sito di Pro Food](#)
Segui Pro Food su [LinkedIn](#)