

COMIECO PURO CARTONE E FORI ANTI-VAPORE

# Pizze, un nuovo cartone per salvare la fragranza

Napoli e la pizza. Un connubio perfetto nella nostra città, come dimostra anche l'indagine AstraRicerche per conto della **Comieco**, la società che valorizza gli imballaggi eco-compatibili ed il loro riciclo. Nove italiani su dieci mangiano pizza d'asporto e, di questi, il 45% ritiene che sia importante il contenitore. Infatti l'85% degli amanti della pizza d'asporto la mangia direttamente nel cartone. «L'attenzione sul contenitore non



è dunque un optional – spiega Carlo Montalberti, direttore generale di Comieco - bensì un dettaglio importante».

È partito da questo dato il pool di esperti che fa capo alla stessa Comieco, per realizzare un prototipo salvapizza in cartone, presentato ieri. L'idea consiste nell'utilizzare un nuovo tipo di cartone, 100% puro, che, grazie a dei particolari fori laterali ed alla struttura esterna, permette di far uscire vapore, senza che entrino polvere e aria. Inoltre,

«preserviamo la fragranza della pizza – spiega Salvatore Rocco della Seda, l'azienda che ha realizzato il prototipo – senza che il cartone lasci odori o si attacchi alla pizza. E favoriamo anche il riciclo della parte superiore dell'imballaggio. Il cartone viene dall'estero e noi lo lavoriamo ad Arzano. Il costo dell'imballaggio aumenta del 25% e non dovrebbe dunque – conclude - far lievitare sensibilmente il prezzo della pizza stessa». Presenti anche tutti i partner dell'iniziativa, ovvero Francesco Senesi dell'azienda Annalisa Spa, che produce pomodori, Antimo Caputo di Antico Molino Caputo, che produce farina e le designer di Future Brand, che si sono ispirate alle pagine dei quotidiani per realizzare "l'abito" del cartone salvapizza.

**Dario D'Auriente**

