

GUSTO COSÌ

In Italia è di oltre 4 miliardi di euro il controvalore dei beni alimentari che finiscono nei rifiuti per un totale di oltre 1,5 milioni di tonnellate; tra questi il 15% del pane, il 18% di carne e il 12% di frutta e ortaggi. Comieco, Consorzio Nazionale per il Recupero ed il Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica, che negli ultimi anni ha portato il nostro Paese ad essere il secondo in Europa per tonnellate di imballaggi riciclati anticipando di 3 anni gli obiettivi di raccolta UE, lancia il progetto Gusto Così. Sei chef italiani capitanati da Davide Oldani (Riccardo De Prà del Dolada; Romano

Franceschini del Romano, Aldo Trabalza del Sora Lella, Rocco Iannone di Pappacarbone e Antonello Ricci di Al Fornello) sono stati "sfidati" dal Consorzio nella creazione di un menu ispirato alla filosofia del riciclo, riutilizzando gli avanzi di cibo, valorizzando ingredienti spesso sotto utilizzati o scartati, andando oltre il concetto di stagionalità dei prodotti. L'iniziativa, presentata in autunno al Salone del Gusto, trova visibilità anche nella promozione del Portateco, doggy bag che consente di portarsi a casa il cibo avanzato dal ristorante (www.comieco.org).

Eco design



"Le Sedie del Torchio" è una linea di elementi di arredo, progettata dall'arch. Marco Torchio, presidente di Keoproject, con materiali di recupero. Sedie, sgabelli e tavolini sono realizzati con doghe di barriques, botti in rovere, utilizzate nelle cantine per non più di 3 anni. Tutti i pezzi sono assemblati a mano, con la volontà di creare un oggetto funzionale, che rispetti i principi dell'ergonomia. Ogni sedia racconta la storia della botte con cui è stata costruita: rimangono le macchie del vino, l'aroma del legno e le scritte di fabbricazione.

La sedia Cartona è invece in cartone riciclato, si monta ad incastro senza colle o punti metallici, mentre la sedia l've bin deriva da un bidone in metallo, usato per trasporti industriali: non richiedendo entrambe altri materiali, sono riciclate e riciclabili (www.keoproject.com).



PAVIMENTI RICICLATI

Si chiama Cubo il programma di Area Pavimenti per rivestimenti che impiega materiali eterogenei come i dischi di legno derivanti da scarti di produzione o le antiche assi di recupero mescolate con la resina trasparente o colorata, adatti sia all'utilizzo su pavimento che sulle pareti (www.areapavimenti.it).

ARMONIA NELLA NATURA



Da oltre trent'anni Paperlynen Pal Caps persegue l'obiettivo del miglioramento dei prodotti in un'ottica di sviluppo ecosostenibile. In questo quadro si colloca il lancio della linea biodegradabile **Armonia nella Natura**. Si tratta di una vasta gamma di articoli per ristoranti, bar, alberghi, fast food, take away, mense e così via, spaziando tra posate, contenitori per alimenti, piatti, bicchieri, vassoi e coppette da dessert.

Due le linee: **Nat.Bio** comprende articoli realizzati con 100% di pura cellulosa (ricavata esclusivamente da piante annuali), rigidi, repellenti ad acqua e olio, adatti per alimenti umidi e ideali per il microonde. **Everwood** è dedicata a posateria e accessori in legno - cucchiaini, forchette, coltelli, spiedini e palettine - imbutati singolarmente o proposti in kit.

I nuovi prodotti in PLA, acido polilattico, sono ricavati da risorse rinnovabili, in particolare dall'amido di mais, attraverso processi di fermentazione, separazione e polimerizzazione. Questi possono essere usati in alternativa alla classica plastica essendo compostabili e biodegradabili (www.paperlynen.com).

LE VENDITE DEI PRODOTTI BIOLOGICI NELLA GRANDE DISTRIBUZIONE NEL 2007 SONO AUMENTATE DEL 10,2% (SOLO DELL'1,2% L'AGROALIMENTARE CONVENZIONALE), MENTRE NEL PRIMO SEMESTRE 2008 L'AUMENTO È DEL 6%). NEL CANALE DEL DETTAGLIO SPECIALIZZATO (OLTRE 1.000 NEGOZI E SUPERMERCATI BIOLOGICI E OLTRE 2.000 PUNTI DI VENDITA DIRETTA GESTITI DA AGRICOLTORI NELLE LORO AZIENDE O NEI MERCATI ALL'APERTO) LA CRESCITA MEDIA SI COLLOCA INTORNO AL 15%. (DATI ISMEA - ISTITUTO DI SERVIZI PER IL MERCATO AGRICOLO ALIMENTARE).