



Agricoltura Oggi

I NUOVI REGIMI
FORFETARI

in edicola con



IL PRIMO GIORNALE DEGLI IMPRENDITORI, DEGLI OPERATORI E DEI PROFESSIONISTI DELLA TERRA E DELL'AGROINDUSTRIA

I risvolti della direttiva Ue, che mette al bando utensili e imballaggi in plastica (dal 2021)

Posate bio, affarone da 4 mld Brevetti a gogò sui biopolimeri a tavola. Il nodo raffinerie

DI MARIANGELA LA TELLA

L'Ue si prepara a mettere al bando, dal 2021, 1,9 milioni di tonnellate di plastica per imballaggi, posate e accessori usa-e-getta dell'industria agroalimentare. Con la direttiva agli ultimi step per l'approvazione, dopo l'accordo sul testo tra Parlamento e Consiglio Ue (si veda, da ultimo, *ItaliaOggi* del 21/12/2018) salterà per aria un giro d'affari dei polimeri tradizionali, pari a circa 4 miliardi di euro.

L'Italia accuserà il colpo, perché è tra i principali produttori di posate usa-e-getta, con la sua packaging-valley emiliano-romagnola. Le aziende del settore dovranno accelerare sull'innovazione per non perdere quote. E la mutazione produttiva sta già avvenendo: nel Paese è boom di brevetti per la sintesi dei biopolimeri.

«Già quattro raffinerie dismesse», spiega a *ItaliaOggi* Mario Malinconico, ricercatore dell'Istituto polimeri compositi e biomateriali del Cnr, «sono state riconvertite; una di queste dal gruppo Novamont. Nel breve periodo, potrebbero essere riconvertiti altri dieci impianti, sparsi su tutto il Paese. E sarebbero più che sufficienti a soddisfare il fabbisogno dell'industria degli imballaggi. Il problema della riconversione riguarda l'elevato costo degli investimenti richiesti, sia ai produttori di granuli di Pla (bioraffinerie), sia all'industria degli imballaggi».

Costruire una bioraffineria, ad esempio, costa dai 10 ai 50 mln di euro. E l'ammortamento è legato ai tempi di sviluppo del settore, presumibilmente lungo, se si considera che oggi in Italia si producono appena 73 mila tonnellate di eco-polimeri, pari allo 0,2% del fabbisogno europeo.

Invece, per adeguare gli impianti dei produttori di imballaggi, ipotizzando che siano già tutti di ultima generazione (in realtà, lo è solo il 50%), la

spesa minima da affrontare per iniziare l'attività è di circa 500 mila euro; da investire per introdurre macchinari che eliminino l'umidità dal ciclo produttivo a cui le bioplastiche (pla) sono poco resistenti.

A fronte di ciò, dice a ItaliaOggi Marco Versari, presidente di Assobioplastica, «il bando Ue toccherà solo il 7% delle plastiche, che attualmente inquinano i nostri mari, ma non tocca i principali inquinanti plastici, come le bottiglie e le sigarette, che insieme rappresentano quasi metà dell'inquinamento da plastica in mare». E ancora: «Si colpisce una delle filiere italiane più virtuose, senza integrare la direttiva per l'aspetto legato al riciclo del materiale compostabile e senza prevedere controlli sulla raccolta differenziata che, se fatta bene, non porterebbe a questo inquinamento».

Con un risvolto positivo, però: «L'ultima manovra di bilancio», spiega ancora Versari, «in anticipo sui tempi del legislatore europeo, ha disposto sgravi fiscali per le bioplastiche e la conversione dell'industria delle stoviglie monouso verso materiali sostenibili; questo

ci pone all'avanguardia rispetto agli altri Stati membri».

Le prospettive di crescita del mercato delle bioplastiche (+18% nel 2018 sul 2017, con un fatturato di 545 milioni di euro) sono enormi se si considera, che solo in Europa il consumo di plastiche tradizionali, per uso alimentare ammonta a più di 28,5 mln di tonnellate l'anno a fronte, però, di un ciclo vitale del prodotto brevissimo.

Da poco tempo, è stato inaugurato in provincia di Bologna il primo impianto della nuova società **Zeropack**, in grado di trasformare gli scarti della produzione di zucchero in biopolimeri. Il costo: 20 mln di euro, più dieci mln per l'acquisto dei brevetti dalla start-up **Bion** di cui sono già stati concessi i diritti di commercializzazione a **Unilever, Kartell**, nonché ad un grande produttore russo di barbabietola da zucchero, che sta per realizzare, in Russia, un im-

pianto da 90 mln di euro.

Intanto la corregionale **Ilip**, al **Marca** di Bologna, ha lanciato le proprie stoviglie monouso interamente compostabili e biodegradabili, mentre arriva dall'incubatore di **Seeds&Chips**, la start-up **Packtin**, che sta cercando investitori per brevettare un innovativo processo di sintesi delle biomasse, in grado di produrre polimeri 100% biodegradabili.

La cooperativa sociale **Sonda**, a Castelfranco Veneto, ha appena lanciato **Apepak**, una sorta di pellicola per alimenti, che si presenta come un pannello di cotone, lavorata con cera d'api e olio di Jojoba; può essere utilizzata per ricoprire prodotti come pane o formaggio.

È altamente tecnologico, infine, il processo di sintesi presentato a dicembre dall'**Università di Tel Aviv**, che permette di produrre polimeri bioplastici sfruttando dei microrganismi che si nutrono di alghe (il biopolimero è ricavato dalle loro deiezioni), senza però

richiedere l'apporto di terra o acqua dolce. Questo aspetto può rendere interessante la tecnologia per paesi con carenza idrica, come Israele, Cina o India.



In latte e derivati proteine animali migliori

Si trovano nei prodotti lattiero-caseari le migliori proteine animali con il minor impatto ambientale. Latte, yogurt, burro e formaggi sono le fonti di proteine animali più «sostenibili». A riportare la notizia è **Assolatte** che riprende il rapporto «**Food-Planet-Health**», il modello alimentare «sostenibile» elaborato da 37 esperti di 16 paesi e pubblicato dalla rivista *Lancet*. La **Planetary Health Diet** consiglia 250 grammi di latticini al giorno per nutrirsi in modo equilibrato e mettere d'accordo salute e tutela dell'ambiente. **Assolatte** sottolinea come la **Planetary Health Diet** non sia una dieta vegana, perché non esclude i prodotti di origine animale. Tra i vantaggi dei prodotti lattiero-caseari il rapporto favorevole tra densità nutrizionale e impatto ambientale, sono alimenti ricchi di nutrienti poiché offrono tutta una serie di nutrienti essenziali, tra cui proteine, vitamine e minerali di alta qualità,

ma relativamente poche calorie, che è molto importante nel contesto di diete sane e sostenibili. Inoltre i prodotti lattiero-caseari sono accessibili a tutti, diffusi in ogni continente e a ogni latitudine, e convenienti. I prodotti lattiero-caseari sono fonte di nutrimento per oltre 6 mld di persone e di lavoro in 150 mln di laboratori artigianali e caseifici esistenti a livello mondiale secondo le stime Onu. In Italia con un fatturato che supera i 15,7 mld di euro e un indotto che dà lavoro a oltre 100 mila persone, quello della trasformazione del latte è il settore più importante dell'agroalimentare italiano. La produzione conta 1,1 mld di kg di formaggi, di cui 470 mln dop, 2,2 mld di litri di latte alimentare, 1,9 mld di vasetti di yogurt e 160 mln di kg di burro. Le esportazioni hanno un valore che supera i 2,6 mld di euro.

Arturo Centofanti

Cioccolato di Modica in digitale

Arriva il primo prodotto alimentare dotato di «passaporto digitale». Si tratta del cioccolato di Modica. Il progetto di certificazione volontaria, presentato al Salone internazionale della gelateria e pasticceria, **Sigep** di Rimini, è stato avviato dal Consorzio di tutela **Cioccolato di Modica Igp** e realizzato dal **Poligrafico dello Stato** con la supervisione di **CSQA Certificazioni** e **Fondazione Qualivita**. La soluzione consente ad aziende e consumatori la verifica immediata delle informazioni di filiera e sull'autenticità del prodotto, grazie a nuove funzioni; essa può essere estesa anche ad altri prodotti agroalimentari e integra gli attuali sistemi di identificazione e rintracciabilità previsti dalle denominazioni di origine. In più, può essere integrata con soluzioni blockchain, a cominciare da quelle offerte dall'ente di certificazione **CSQA**, a garanzia del controllo dell'intera filiera, ottimizzando la gestione dati e assicurando massima tutela agli stessi.

Strumenti centrali del passaporto digitale sono un contrassegno e un'app, con una soluzione tecnologica basata sulla combinazione di due elementi fondamentali: la stampa di sicurezza e le caratteristiche digitali. Il contrassegno personalizzato, realizzato con evoluti sistemi di stampa di sicurezza, è apposto su ogni confezione ed è collegato all'app gratuita «**Trust Your Food**», ideata per permettere al consumatore di accedere al passaporto digitale dei prodotti agroalimentari. Per verificare in modo semplice tracciabilità e genuinità del prodotto.

Luigi Chiarello

Supplemento a cura
di LUIGI CHIARELLO
agricolturaoggi@class.it