



800 mila tonnellate all'anno di ortofrutta salvate dallo spreco con l'imballaggio Attivo Bestack

Il consorzio dei produttori italiani di imballaggi in cartone ondulato per ortofrutta partecipa a Roma alle iniziative della sesta Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare

Lunedì 4 febbraio il direttore di Bestack Claudio Dall'Agata interviene al panel "Growing best practices" per presentare l'innovazione del packaging Attivo, vincitore del Premio Vivere a Spreco Zero 2018 di Last Minute Market

Forlì, 1 febbraio 2019

Ogni anno nella grande distribuzione vengono sprecati 9,5 chilogrammi di cibo per ogni metro quadro di superficie di vendita negli ipermercati e ben 18,8 kg al metro quadro nei supermercati. Frutta e verdura sono i cibi in testa alla classifica dello spreco lungo la filiera, ma anche a casa del consumatore, dove la quantità di cibo che finisce nella spazzatura ammonta in un anno a 36 chili pro capite. Sono numeri che fanno riflettere quelli veicolati dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market in occasione della sesta **Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare**, che si celebra in tutta Italia il **5 febbraio 2019**, promossa dal Ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero (www.sprecozero.it) insieme all'Università di Bologna - Distal (Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari) attraverso il progetto 6oSeiZERO.

Anche **Bestack**, il consorzio dei produttori italiani di imballaggi in cartone ondulato per ortofrutta, celebra questa importante ricorrenza - che pone l'accento sull'importanza di consumi sostenibili e di pratiche più virtuose nella filiera distributiva - partecipando alle iniziative ufficiali della giornata contro il food waste che si tengono nella Capitale il 4 e 5 febbraio. In particolare il consorzio sarà a Roma **lunedì 4 febbraio** per partecipare all'incontro "**Growing best practices - Coltivare buone pratiche**" in programma alle 10.30 presso la sede della FAO. Un panel, condotto da Massimo Cirri, autore e voce di "Caterpillar" su Rai Radio2, durante il quale sarà presentata una carrellata di buone pratiche illustrate da enti pubblici, aziende, scuole, cittadini.

Fra queste **best practices c'è l'imballaggio Attivo di Bestack**, il packaging smart che allunga la vita di frutta e verdura e riduce gli sprechi, messo a punto insieme all'**Università di Bologna**, nello specifico dal team del **Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari** guidato dalla prof.ssa **Rosalba Lanciotti**. Grazie a un innovativo brevetto, frutto di sette anni di studi e ricerche, questo imballaggio in cartone ondulato di ultima generazione è pre-sanificato e più sicuro, consente di conservare la qualità dei prodotti ortofruitticoli per più tempo e riduce in modo significativo gli sprechi. Considerando il consumo di frutta e verdura in Italia, si parla di **800 mila tonnellate di prodotti ortofruitticoli che ogni anno potrebbero evitare di finire nella spazzatura**.



Le caratteristiche che rendono l'imballaggio Bestack uno strumento attivo - come suggerisce il nome stesso - contro lo spreco, sono date dal processo produttivo brevettato dall'Università di Bologna. Con apposite tecnologie viene nebulizzata nel cartone ondulato degli imballaggi una miscela di estratti di componenti di **oli essenziali 100% naturali**, che svolgono un'azione antimicrobica e regolatrice e posticipano i processi di marcescenza di frutta e verdura, allungando la shelf-life dei prodotti stessi. Questa innovazione permette di **ridurre significativamente gli scarti dalla produzione al consumo**, con percentuali di contenimento dello spreco **superiori al 10%** a seconda di prodotti e stagionalità.

Delle caratteristiche uniche dell'imballaggio Attivo e dei **test effettuati in questi anni su diversi prodotti ortofrutticoli** - che confermano i benefici di questo packaging anti-spreco dal campo ai banchi del supermercato, fino a casa del consumatore - ne parlerà lunedì 4 febbraio a Roma il direttore di Bestack **Claudio Dall'Agata**, fra i relatori del panel condotto da Massimo Cirri.

*"Chi si occupa di imballaggi, specie se per prodotti alimentari, oltre a tenere conto del proprio specifico ambito deve tenere in stretta considerazione anche le ripercussioni sul prodotto contenuto. - dichiara **Claudio Dall'Agata** - L'imballaggio Attivo in cartone ondulato di Bestack mantiene la frutta buona per più tempo, più igienica e con meno sprechi. Tutte premesse per contribuire a consumare più frutta e verdura, avere stili di vita più salutari e sostenibili e aumentare la redditività della filiera ortofrutticola, un comparto importante per il nostro Paese e per il relativo indotto"*

Bestack con l'imballaggio Attivo nel 2018 ha vinto per la categoria imprese il **Premio Vivere a Spreco Zero** di **Last Minute Market**, assegnato ogni anno alle realtà più virtuose e innovative in Italia nella lotta contro il food waste.

*Ufficio Stampa Bestack
Carlotta Benini – CBComunica
carlotta@cbcomunica.it
cell. 349 8528106*