

L'imballaggio per alimenti è chiamato ad assolvere numerosi compiti: in primis, deve garantire l'idoneità al contatto, la sicurezza e la migliore conservazione delle caratteristiche organolettiche del cibo, aspetti fondamentali che influenzano l'acquisto. Non è tutto, però. Ci sono molte altre valutazioni da fare in fase di progettazione, «come per esempio la scelta dei materiali. C'è da considerare che l'imballaggio è destinato a essere utilizzato nei sistemi di confezionamento, magari con un normale film stretch sul punto di vendita, oppure in atmosfera protettiva, per la quale vanno garantite le barriere di gas, utilizzando spesso impianti automatici di confezionamento ad alta velocità – spiega **Fabrizio Bernini**, socio fondatore e responsabile ricerca e sviluppo del **Gruppo Happy** –. Non dimentichiamo di considerare anche tutti gli aspetti logistici. Va da sé che una vaschetta deve essere impilabile con altre vaschette per facilitarne il trasporto e garantire l'integrità dell'imballaggio, altrimenti esposto a qualsiasi sollecitazione, ma anche facilmente disimpilabile nelle linee di produzione. Ci sono poi aspetti relativi al design vero e proprio. Un imballaggio deve poter comunicare delle informazioni e deve essere gradevole al consumatore sia come aspetto sia come facilità d'uso. Dobbiamo poi considerare il fine vita e la riciclabilità, che comprendono la sua selezionabilità all'interno di un flusso eterogeneo di rifiuti in plastica per essere poi avviato agli impianti di riciclo per la produzione di materia prima seconda, destinata a sua volta alla produzione di nuovi imballi o di altri manufatti».

Air passage system

Un approccio e una valutazione di questo tipo rientrano nel concetto portante di ecodesign. La vaschetta APS (air passage system) realizzata dal Gruppo Happy si inserisce in questo contesto e risponde a

HAPPY

La vaschetta APS, innovativa e sostenibile, è ideale per la conservazione delle carni rosse



- **L'AZIENDA.** Il Gruppo Happy è un polo a livello europeo nella produzione e commercializzazione dei contenitori per alimenti. È un partner di riferimento per tutti gli operatori dell'industria alimentare e della distribuzione moderna.
- **L'INNOVAZIONE.** Utilizzando polimeri non espansi come il PET o il PP, il packaging APS (air passage system) consente di ottenere risultati ottimali nella conservazione della carne, mantenendone vivo il colore rosso e trattenendo il siero sul fondo del contenitore.
- **LA CULTURA.** L'azienda si ispira ai principi dell'ecodesign: semplificazione, aumento della performance, riduzione dell'impiego di materie prime, danno vita a una nuova generazione di imballaggi, progettati anche in funzione del fine vita.

determinate richieste di sostituire i contenitori in polistirolo espanso con soluzioni d'imballo alternative, ma che mantengano le stesse prestazioni, le caratteristiche di leggerezza, resistenza e soprattutto di conservazione delle proprietà organolettiche dell'alimento. Tale alternativa è nata con la progettazione e la realizzazione del contenitore APS, utilizzando polimeri non espansi come il PET o il PP, che grazie al suo specifico design (brevettato) ha permesso di ottenere risultati ottimali di conservazione anche con cibi così delicati come la carne. «Il polistirolo espanso ha doti particolari – racconta ancora Bernini –. La sua struttura compositiva permette alla carne

di respirare e quindi di mantenere vivo il colore rosso, in più è drenante e in grado di assorbire il siero emesso. Per ottenere lo stesso risultato abbiamo progettato un particolare fondo in cui la presenza di una pluralità di rilievi permette il sollevamento opportuno dell'alimento, riducendo significativamente il contatto diretto della superficie dello stesso con il fondo del contenitore e favorendo quindi il passaggio dell'aria o dei gas protettivi, riducendo drasticamente il ben noto fenomeno dell'imbrunimento. L'eventuale essudato emesso viene intrappolato sul fondo provvisto di appositi pozzetti, evitando quindi il contatto diretto

con la carne. Per quanto riguarda i materiali, abbiamo sostituito il polistirolo espanso con il polipropilene, che ha già una filiera del riciclo molto avanzata, ma può essere realizzato anche con altri materiali, per esempio l'Apet». Il contenitore APS rappresenta pertanto un'innovazione significativa per il confezionamento di alimenti freschi, apportando vantaggi significativi in termini di conservazione, riciclabilità e sostenibilità.

«La comunicazione al consumatore è molto importante, ma credo che questo prodotto, essendo destinato prima di tutto all'utilizzatore (azienda alimentare, Gdo), debba essere provato – conclude Fabrizio Bernini –. Questa è la nostra strategia sul punto di vendita. In tal modo i responsabili di reparto possono rendersi conto in maniera immediata dei vantaggi di questo vassoio innovativo, e di conseguenza il consumatore finale. Con l'APS ci siamo concentrati in particolar modo sulle carni rosse, alimento molto importante e costoso in termini ambientali. Si è spesso portati a puntare il dito contro l'imballaggio quando si parla di sostenibilità. In realtà l'imballaggio è già di per sé sostenibile, perché svolge un ruolo essenziale, ovvero protegge l'alimento in quel lungo percorso che va dai luoghi di produzione fino all'interno dei nostri frigoriferi, in attesa del consumo. Ed è proprio l'alimento che, se sprecato o mal conservato, in termini ambientali, è di gran lunga più impattante rispetto all'imballaggio».



HAPPY srl

Via Del Lavoro, 1
26030 Gadesco Pieve Delmona (Cr)
Tel. 0372.83.70.86
info@gruppo-happy.it
www.gruppo-happy.it