

Caserta

Mozzarella dop, addio al polistirolo arrivano il mozzabox e il mozzabag



Le associazioni Positivo il commento degli ambientalisti e dello Slow Food

A Castel Volturno

Il Consorzio ha presentato i nuovi imballaggi: ecologici meno costosi e più pratici

Elio Romano.

Oltre il polistirolo, un nuovo modo di trasportare la mozzarella sui mercati europei e globali. Il Consorzio di tutela dell'oro bianco riprova la rivoluzione nel packaging, presentando il «Mozzabox» e la «Mozzabag», contenitori in carta riciclabili ed ecosostenibili a disposizione dei soli consorziati. Ieri pomeriggio, presso l'Ecoresort di Castel Volturno, operatori di settore, istituzioni, associazioni ed esperti sono convenuti per illustrare le qualità dei nuovi dispositivi studiati appositamente per il formaggio campano. «Ho avuto esperienza personale sulla materia» ha commentato durante l'incontro il presidente del Consorzio Dop Domenico Raimondi, per poi proseguire: «Dalla Germania un mio cliente mi ha contattato per spedire i contenitori in polistirolo vuoti. I dettaglianti glieli avevano restituiti per gli alti costi di smaltimento e lui,

fatti i debiti calcoli, ha ritenuto più conveniente inviarli nuovamente al mittente». Uno svantaggio non presente nei contenitori in carta, che, tramite un processo di laminazione brevettati, permettono una piena separazione tra l'esterno in cartone e la pellicola isolante interna. Una particolarità dimostrata in sala da Arturo Giusti di «Policarta» e da Diego Rubino di «Inpact», aziende al centro dello studio progettuale e della relativa realizzazione concreta degli involucri. I due hanno utilizzato un bicchiere d'acqua

per mostrare la facilità del processo di riciclaggio dei materiali. «È da oltre un anno che il Consorzio sta lavorando, con importanti partner industriali del settore della carta, perché abbiamo preso atto che molti Paesi verso cui esportiamo osteggiano gli imballaggi in polistirolo: in alcuni casi la normativa li impedisce, in altri i costi di smaltimento sono altissimi» ha dichiarato Antonio Lucisano, direttore del Consorzio Dop, che continua: «I Mozzabag e Mozzapack hanno una migliore percezione sui consumatori, hanno vantaggi ecologici e anche per le nostre imprese, sia in termini di minore spazio occupato sia in ter-

mini di presentazione del prodotto, grazie alla completa personalizzazione disponibile. Uno degli ulteriori aspetti positivi è la possibilità di presentarsi con un marchio unico, come già fatto con successo da altri formaggi e salumi italiani per fare sistema».

Anche il mondo delle associazioni ha commentato in maniera positiva l'innovazione, come nel caso di Slow Food Campania, che si è espressa tramite le parole del presidente regionale Giuseppe Orefice: «Slow Food non può vedere che con favore questa novità. Iniziative simili sono già state adottate in altri campi dalla nostra associazione e, tutto quello che va nella direzione di una maggiore tutela ambientale del nostro patrimonio gastronomico, non può che essere accolto che positivamente». Gli aspetti salienti dei nuovi contenitori sono stati illustrati durante l'incontro da Rubino di «Inpact»: i «Mozzabox» consentirebbero una netta riduzione degli spazi necessari allo stoccaggio dei contenitori vuoti, una pedana può contenere 120 contenitori in polistirolo e 840 in cartone; una maggiore quantità di prodotto trasportabile, 2520 chilogrammi per i nuovi imballaggi contro i 450 dei precedenti; e un dispendio energetico inferiore per il raggiungimento dei quattro gradi centigradi imposti per il trasporto.