

Innovazione, da start-up siciliana primo packaging per olio a impatto zero

Il packaging per l'olio è a impatto positivo. L'innovazione arriva dalla start up siciliana Boniviri, società benefit che produce alimenti valorizzando la filiera agricola locale e tutelando l'ambiente, che si è aggiudicata il 'Premio Speciale Green' al concorso di packaging e innovazione 'Le forme dell'olio 2021'.

La giuria ha premiato, in particolare, il packaging dell'olio extra vergine di oliva Boniviri, il primo packaging a impatto positivo che, grazie a soluzioni innovative e materiali sostenibili, riduce sprechi ed emissioni. Al concorso, Boniviri ha ottenuto anche il Premio Bronzo nelle categorie Oli Gourmet e Linea commerciale Oli Gourmet.

“Siamo orgogliosi di questi prestigiosi riconoscimenti, che premiano la qualità dei nostri oli e l'impegno sulla sostenibilità del nostro progetto, in particolare nel packaging, che è stato sviluppato con l'obiettivo di ridurre gli sprechi e le emissioni di Co2, e allo stesso tempo di garantire i migliori standard di sicurezza e qualità”, ha dichiarato Alessandra Tranchina, responsabile marketing e comunicazione di Boniviri.

“Siamo convinti che ogni elemento della nostra offerta debba generare valore e contribuire alla realizzazione dei nostri obiettivi sociali e ambientali, che abbiamo definito sulla base degli Sdgs (Sustainable Development Goals, gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite)”. La soluzione è stata sviluppata sulla base di un'analisi approfondita che ha tenuto conto di diversi fattori: peso, origine, riciclabilità e proprietà di conservazione dei materiali.

In particolare, per l'etichetta e tutti i materiali di comunicazione, dal book di presentazione ai cavallotti per le spezie, è stata scelta la carta Crush Favini realizzata con sottoprodotti di lavorazioni agro-industriali che sostituiscono fino al 15% della cellulosa proveniente da albero. Un esempio di scarto utilizzato da Favini, in parziale sostituzione di cellulosa, per produrre l'innovativa carta ecologica Crush, proviene proprio dalla filiera delle olive, oltre che da altri prodotti come agrumi, mandorle e uva.

Crush Favini garantisce, inoltre, una riduzione della carbon footprint del 20% rispetto ad una carta tradizionale. Grazie a un'azione di Carbon Offset, le emissioni non evitabili generate per produrre la carta ecologica Crush sono interamente compensate da Carbon Credit acquisiti da Favini per finanziare attività volte a migliorare l'ambiente in grado di assorbire la Co2 nell'atmosfera. Il progetto grafico di Boniviri, che prevede un'etichetta centrale sulla quale sono concentrate tutte le informazioni, consente di evitare sprechi di inchiostro, ridurre lo sfido di stampa e semplificare le operazioni di etichettatura.

La bottiglia, proposta nel formato da 750 ml, è in vetro con alta percentuale di vetro riciclato. È stato scelto il vetro, anche se più pesante della plastica e dell'alluminio, in quanto questo materiale garantisce una migliore conservazione dell'olio, essendo inerte e non permettendo, quindi, il passaggio di componenti tra il contenitore e il contenuto. Le bottiglie sono acquistate presso una vetreria locale per



contenere le emissioni generate dal trasporto. La scatola è plastic-free e realizzata totalmente in cartone, ed è dotata di una tecnologia ad alveare che garantisce sicurezza nel trasporto.

Grazie a queste soluzioni, Boniviri ha ridotto notevolmente le emissioni generate dal packaging rispetto a un olio tradizionale. Le emissioni residuali, incluse quelle prodotte nelle fasi della produzione e del trasporto, verranno compensate con programmi di riforestazione sul territorio nazionale. Un'attività che consente non solo di compensare le emissioni, ma anche di generare valore attraverso la creazione di nuove aree verdi, la promozione della biodiversità e lo sviluppo economico e sociale dei territori.

FONTE: QdS.it