

IL BANCO DI PROVA

Colazione da bio è “buona” anche la confezione

La ricetta messa a punto da un team di studenti che frequentano la Cattolica di Piacenza

di Maria Francesca Fortunato, infografica di Manuel Bortoletti

Una colazione davvero ecosostenibile? Parte già dalla confezione. È l'idea di un team di studenti dell'Università Cattolica di Piacenza che ha messo a punto una nuova “ricetta”, partendo dal contenuto - una granola destinata anche a consumatori celiaci - fino al packaging, in polietilene tutto riciclabile. Il loro progetto si è aggiudicato il primo posto nel contest “Green poster”, competizione che all'interno del progetto europeo Pefmed, coordinato da Enea, ha premiato le idee più innovative presentate da studenti, startup o spin off e destinate a ridurre l'impatto ambientale nel settore agroalimentare. E pochi giorni fa ha ricevuto anche il premio speciale “ReinWaste” nel concorso Ecotrophelia 2019, organizzato da Federalimentare.

Del team vincente fanno parte sei ragazzi iscritti al secondo anno di due diversi corsi di laurea magistrale dell'ateneo: Sabrina Montanaro, Ludovica Prencipe, Ester Badiani, Serena Maria Stefanetti, Gianmarco Sanasi e Francesca Colandrea. I pri-

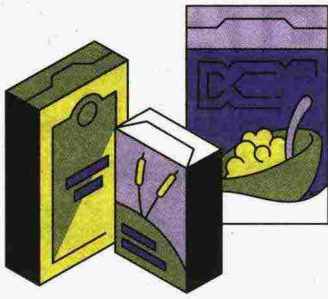
mi quattro frequentano Scienze e Tecnologie alimentari, gli altri due invece l'interfacoltà in Food marketing e strategie commerciali. «È iniziato tutto con un business game organizzato all'interno dell'università. I ragazzi dei due corsi di laurea, divisi in team per combinare insieme le loro diverse competenze nel campo della scienza degli alimenti e del marketing, dovevano proporre ai manager della Coop nuovi prodotti ecosostenibili - nell'ambito di diverse categorie, inclusi i cereali per la colazione - destinati agli scaffali dei loro supermercati», racconta la professoressa Giorgia Spigno.

La squadra che si è aggiudicata il business game ha proposto una nuova formula per la granola, aggiungendo a un mix di cereali, cioccolato extrafondente e frutta liofilizzata anche la farina di banana verde, un superfood ricco di fibre e potassio e senza glutine. Ma è per la loro idea di packaging che i ragazzi hanno partecipato a “Green poster”, piazzandosi primi. «I sacchetti che contengono i cereali sono bustine multistrato e multimateriale. Questo significa che non è possibile riciclarle del tutto. I nostri studenti hanno al-

lora pensato di utilizzare una confezione che fosse sempre multistrato, per garantire le adeguate proprietà barriera a tutela del prodotto, ma interamente in polietilene, materiale dalla elevata resistenza» spiega Spigno, che è docente di Scienze e tecnologie alimentari a Piacenza.

Per trovare la soluzione ideale, il team ha lavorato insieme all'azienda Gualapack, specializzata in imballaggi, e ha scelto un prototipo destinato al settore della cosmesi e dei detergenti. Il packaging finale ricorda le confezioni flessibili che ospitano la ricarica del sapone liquido, ma è più grande nelle dimensioni e con un tappo adatto ai cereali. Su un lato, grazie alle tacche per il dosaggio è possibile calcolare la giusta quantità per il fabbisogno giornaliero. Il nome del team, e quindi il marchio del prodotto ideato, non a caso è “3 seconds to...”: tre secondi per mettere in tavola la colazione perfetta. Veloce da dosare, ma pure da riciclare. «I nostri ragazzi - commenta la docente - hanno vissuto tutto il processo che c'è dietro il lancio di un nuovo prodotto, dall'idea al business plan fino ai test e all'etichettatura secondo le norme vigenti».

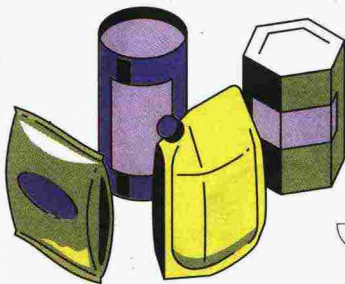
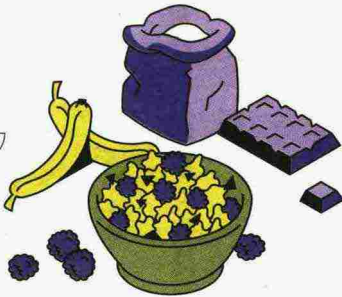
L'esperimento

**1 Il problema**

Le confezioni che contengono i cereali sono di solito in plastica multimateriale e quindi non del tutto riciclabili: l'obiettivo dei ragazzi è ideare confezioni più ecosostenibili di quelle sul mercato

2 Il prodotto

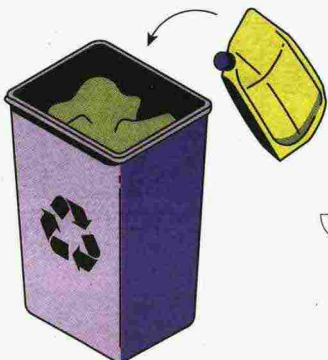
I ragazzi creano una granola senza glutine, aggiungendo della farina di banana verde (recuperando frutti scartati) a una miscela di quinoa e amaranto soffiati, fiocchi di soia e mais, altri cereali, cioccolato extra-fondente, miele, lamponi liofilizzati e sciroppo di mais

**3 Il packaging**

Per trovare un nuovo modello di contenitore i ragazzi passano in rassegna una serie di prototipi: scelgono una confezione flessibile con dosatore, realizzata in solo polietilene, tappo compreso

4 In tavola

Verificata la compatibilità alimentare, la confezione viene adattata nelle dimensioni per ospitare i cereali. I ragazzi aggiungono la loro grafica e una "finestra" trasparente con tacche per dosare la quantità di granola giornaliera

**5 La bioplastica**

L'obiettivo, per il futuro, è quello di produrre un packaging in bio-polietilene, una bioplastica che ha le stesse caratteristiche funzionali del polietilene di origine fossile, riducendo ancor di più l'impatto ambientale



I protagonisti

“Alla fine abbiamo vinto la sfida”

«È stato entusiasmante: siamo partiti da una semplice idea e abbiamo realizzato un prodotto ecoinnovativo, sia per le caratteristiche alimentari che per il packaging». Sabrina Montanaro – 26 anni, iscritta al corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari – è uno dei membri del team della Cattolica di Piacenza che si è aggiudicato il “Green poster”. «Per me e i miei colleghi è stata una sfida stimolante. Dietro lo sviluppo di un prodotto ci sono davvero tanti step da superare. Mettersi in gioco, lavorare in team e riuscirci ci ha dato grandi soddisfazioni». – m.f.f.

