

Dal campo alla carta, passando per l'alta cucina di Carlo Cracco

16 Dicembre 2020



Autore **Redazione**

Grazie al know-how di **Favini** un progetto per la realizzazione di un pack che contiene il 15% di sottoprodotti agroindustriali

Dalla prestigiosa cucina in Galleria Vittorio Emanuele a Milano, alla nuova tenuta agricola a Sant'Arcangelo di Romagna, **Carlo Cracco** ha recentemente aggiunto un tassello alla sua attività di ristorazione. Ed è proprio a Sant'Arcangelo che autoproduce materie prime, di cui controlla la qualità e studia soluzioni per trovare utilizzi alternativi agli scarti agroalimentari. Ha quindi scelto di utilizzare la carta ecologica **Crush** prodotta da **Favini**, con il 15% di residui di produzione agroindustriali in parziale sostituzione di cellulosa da albero.

Vistamare: l'azienda agricola di Cracco

Da sempre Cracco si impegna a cercare le materie prime migliori, da portare in cucina. Per questo ha creduto nel progetto Vistamare, la tenuta sita sui pendii delle colline romagnole, dove, con la stretta collaborazione della moglie e imprenditrice Rosa



Fanti, coltiva cinque ettari di vigneto, due di ulivi e sei sono adibiti a frutteto con prevalenza di pesche, cachi e ciliegie. Fin da subito si è attivato sul possibile utilizzo degli scarti della sua azienda agricola, valorizzandoli a materia prima per altri prodotti.

Crush: la carta da scarti agroindustriali scelta da Cracco

Grazie al know-how di **Favini**, azienda che sviluppa **carte ecologiche a partire da processi di economia circolare**, ha avviato un progetto per la realizzazione di una carta personalizzata della linea Crush, che contiene 15% di sottoprodotti agroindustriali, per esempio scarti provenienti dalla lavorazione di olive, uva e arance.

Con la carta Crush si riesce a **chiudere il cerchio**: gli scarti agroindustriali da filiere alimentari conferiti in **Favini**, vengono micronizzati con un mulino messo a punto dalla cartiera stessa, e parzialmente sostituiti a cellulosa di albero per realizzare una carta ecologica secondo il processo circolare Crush. Successivamente i **fogli di carta si trasformano nei packaging e nei menù che si trovano nel ristorante milanese di Cracco**, oppure a casa acquistando dal nuovo **servizio luxury take away Cracco Express**.

Non solo Crush

Favini è il partner ideale per la creazione di **supporti per la stampa coerenti con i progetti di sostenibilità, come quello dello chef**. Oltre alla carta ecologica Crush con il 15% di residui agroindustriali, il portfolio **Favini** include Alga Carta, brevettata negli anni 90 per riutilizzare le alghe in eccesso della Laguna di Venezia, Refit con 15% scarti di lavorazioni tessili di lana e cotone e Remake con 25% di sottoprodotti della pelletteria.