

DAGLI SCARTI DEGLI AGRUMI LA NUOVA CARTA BIODEGRADABILE A BASSO IMPATTO



di Martina Grandori

L'impegno per ridurre il consumo di cellulosa in ambito anche domestico è un trend su cui le industrie del settore investono costantemente.

Nella produzione di carta ecologica si sono aperte nuove prospettive: già da decenni impiegando gli scarti di mais, agrumi, kiwi, olive, mandorle, nocciole, lavanda e caffè la cartiera vicentina Favini ha potuto dare vita a Crush, una carta ecologica con tonalità uniche, in quanto essa mantiene le sfumature di colore ed i segni delle materie prime naturali con le quali viene realizzata. Una rivoluzione iniziata nel 2012, un nuovo approccio al riutilizzo della massiccia quantità di scarti alimentari prodotti, il che equivale oggi ad un risparmio del 15% di cellulosa proveniente dagli alberi e un 40% complessivo di materia riciclata e una riduzione del 20% di carbon footprint (parametro utilizzato per stimare le emissioni gas serra causate da un prodotto) e, non in ultimo ad un prodotto 100% biodegradabile. Una nuova modalità di impiegare gli scarti alimentari agro-industriali che fino a questo momento erano destinati per lo più ad essere eliminati in discarica, con alcune eccezioni per quanto riguarda il loro impiego come combustibile per la produzione di energia o come filler in zootecnia. Gli scarti agro-industriali vengono purificati, micronizzati e miscelati con cellulosa vergine e fibre riciclate post consumo certificate FSC, utilizzando elettricità idroelettrica autoprodotta. Moltissime le soddisfazioni fino ad oggi per Favini, tanto che anche l'azienda svedese Essity leader nella produzione di carta tissue (quella degli asciugatutto) negli stabilimenti di Pistoia e Lucca ha avviato una nuova produzione di tovaglioli di carta compostabili. Attraverso un processo industriale innovativo, sviluppato da Essity insieme a Favini, le bucce degli agrumi vengono processate fino a diventare una materia prima assimilabile alla cellulosa, idonea alla produzione della carta. La sostenibilità diventa quindi sempre più un business, l'upcycling degli scarti agroalimentari è la nuova frontiera. Un esempio lampante? Il pestazzo di arance, ovvero quel pastone di bucce, polpa e semi da buttare a fine processo per la produzione industriale di succhi di frutta. Questo tipo di lavorazione del pestazzo prevede anche un minor utilizzo di sostanze chimiche. Le bucce vengono infatti lavorate meccanicamente senza utilizzo di solventi e valorizzate come nuova materia prima per realizzare carte ecologiche di alta qualità, garantite dal marchio Ecolabel. Essity ha messo al centro dei propri obiettivi la riduzione dell'impatto ambientale anche nella produzione: dal 2015 in Essity Italia siamo riusciti a tagliare del 20 per cento i consumi di acqua da falda e dell'11% le emissioni di CO₂. Dalla buccia d'arancia al tovagliolo ecofriendly: una bellissima storia di amore circolare.