

## Nuovo packaging per il kiwi, realizzato con carta organica riciclabile al 100 per cento

Il settore del biologico è sempre alla ricerca di soluzioni che meglio si adattano ai valori che li contraddistinguono, come la sostenibilità. Trovare soluzioni adeguate in termini di packaging può rappresentare una sfida.

"Di volta in volta, cerchiamo di fare del nostro meglio per raggiungere il nostro primo obiettivo: essere sempre più sostenibili. Quest'anno abbiamo scelto Fruit Attraction per mostrare il nostro nuovo packaging, realizzato in carta e idrato di cellulosa completamente smaltibile nel circuito paper e riciclabile al 100% nella carta". Così ha dichiarato **Philipp Breitenberger**, responsabile commerciale di Sapori di Marca, cooperativa istituita a settembre 2015. Per quanto giovane vanta tradizioni, cultura e professionalità dei suoi associati dislocati nel nord-est dell'Italia e si presenta nel mercato globale quale licenziataria del brand italiano per il kiwi biologico, **Kiwiny**.



*Philipp Breitenberger e il partner argentino Ignacio Rios.*

"E' un packaging biodegradabile in ambiente marino e che vuole veicolare un messaggio di sostenibilità ai consumatori. Il "paper pack" di Policart va a sostituire praticamente il flowpack in plastica. Riuscendo a industrializzare il processo di produzione della confezione con le macchine Ulma, si va a sostituire solo il materiale di imballaggio: vassoio in cartoncino per confezione da 500gr e cover trasparente in cellulosa biodegradabile. Appartenendo al mondo del biologico, non possiamo esimerci dal ricercare quanto più possibile soluzioni ecosostenibili" sostiene Philipp. "Se questa sia la soluzione non lo so, ma sicuramente è un pack riciclabile ed è in totale economia circolare a residuo zero".



"Fruit Attraction è stato il contesto più adatto per toccare con mano l'imballaggio di carta naturale. I riscontri sono stati positivi. Forte la richiesta di *packaging plastic-free* da parte dei nostri buyer internazionali, quali Germania, Belgio, Francia, Spagna e Asia. La curiosità è stata tanta, ora non resta che sviluppare i mercati".

Sulla stagione 2019 del kiwi, Philipp ha dichiarato: "Inizieremo nei prossimi giorni con le raccolte dei nostri produttori. Rispetto allo scorso anno, registriamo quantità inferiori per via di una fioritura sfavorevole (*a causa di una primavera instabile dal punto di vista climatico*) e di una cattiva impollinazione. Sulla pianta, perciò, i frutti risultano disomogenei in termini di calibro, principalmente medio-piccolo".

"Per via della resa inferiore di prodotto adeguato, si tenderà a ridurre i quantitativi verso i mercati consolidati, che riceveranno principalmente una pezzatura media. Anche chi chiede un calibro grande, dovrà fare i conti con una scarsa uniformità del prodotto e con una pezzatura decisamente più piccola".

**Per maggiori informazioni: [saporidimarca.eu](http://saporidimarca.eu)**