

Pasta Agnesi, l'incarto ora è compostabile

Rivoluzione sugli scaffali

TORINO

Quarantadue milioni di confezioni di plastica in meno: con la svolta del pack compostabile della pasta Agnesi è questo il risultato dell'impegno sostenibile del gruppo Colussi, che qualche mese fa ha lanciato gli incarti compostabili ed ecosostenibili di molti dei prodotti del marchio dell'healthy food Misura.

La nuova linea di pasta compostabile Agnesi è stata inaugurata nello stabilimento Agnesi di Fossano in provincia di Cuneo alla presenza di **Carlo Petrini**, presidente dell'Università di Scienze Ga-

stronomiche e fondatore di **Slow Food** e di Angelo Colussi, presidente del Gruppo Colussi. Un taglio del nastro «a porte chiuse» per le restrizioni Covid, ma fortemente voluto per suggellare una stagione di rinnovamento nel segno della sostenibilità e della qualità alimentare della pasta Agnesi.

Il gruppo Colussi è la prima azienda alimentare a livello internazionale – sottolinea una nota – che sceglie il compostabile per i prodotti da scaffale. A partire dalla fine del mese di gennaio, quindi, sugli scaffali dei supermercati e dei negozi di tutta Italia, Agnesi sostituirà gli attuali incarti con quelli 100% compostabili. La nuova confezione della pasta, smaltita nell'umido, dopo un processo di compostaggio industriale si trasformerà in terriccio impiegabile come fertilizzante del suolo: nasce dalla natura e

torna nella natura. Con questa new entry, la percentuale di incarti sostenibile utilizzata dal gruppo sale a oltre il 90% e la plastica si riduce all'8,5%, in termini di peso vengono eliminate 852 tonnellate di plastica.

Le confezioni sono sostituite in parte dall'innovativo incarto derivato dal Mater-Bi, materia prima per il nuovo packaging realizzata da una filiera di aziende made in Italy e in percentuale ancora maggiore da carta proveniente da forestazione sostenibile certificata dal Forest Stewardship Council (Fsc). L'innovativo incarto compostabile è stato reso possibile grazie al lavoro congiunto di un pool di aziende tutto italiano: Novamont, Saes, Sacchital, TicinoPlast e Ima, con il contributo scientifico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

