Take away sostenibile: ora il vassoio si mangia

take-away-reuse-project-by-gustavo-maggio-dezeen-2364-col-2-2048x1152-60bfbc7e

E’ a favore dell’ambiente la soluzione ideata dallo studio di design Forest and Whale che ha creato Reuse, un contenitore per take away che può essere mangiato o compostato.

Take away sostenibile: nasce Reuse, il contenitore che può anche essere mangiato.

Sa un po’ di crusca, è vero, ma non inquina. Ci sono pro e contro, dunque nell’idea di Forest and Whale, lo studio con sede a Singapore , fondato da Gustavo Maggio e Wendy Chua, che utilizza gli scarti del grano.

Reuse – apprendiamo da dezeen.com - può contenere ogni tipo di cibo, ma non è ‘eterno’: "Può contenere un'insalata con condimento per un paio d'ore, ma inizierà lentamente ad ammorbidirsi e a perdere rigidità", ha spiegato infatti Maggio. Per questo – ha aggiunto - "l'utilizzo ideale è da asporto, dove si mangia entro due o tre ore."

Chi non volesse cibarsene (perché non mante della crusca o diffidente delle condizioni igieniche di un contenitore iper maneggiato) può sempre compostarlo: si decomporrà in circa 30 giorni.

Occhio al coperchio, però: quello non si mangia. E’ infatti realizzato in poliidrossialcanoati (PHA), un composto a base di batteri con proprietà simili alla plastica.

Anche questo può andare nel compost, con tempi di decomposizione un po’ più lunghi: circa 6 settimane.