Lavazza e Novamont presentano la prima capsula compostabile

capsula-compostabile-a-b7deee08

Un nuovo modello di sviluppo che parte dal caffè e dalla prima capsula compostabile 100% italiana: è il progetto che ha visto impegnate in una ricerca durata 5 anni due eccellenze italiane, Lavazza e Novamont. Grazie all'alleanza strategica tra le due aziende italiane e ad un alto lavoro di ricerca, è stata messa a punto la prima capsula compostabile con brevetto Lavazza per un perfetto espresso italiano. La capsula Lavazza sarà realizzata in Mater-Bi® 3G, compatibile con la macchina Lavazza Minù e disponibile in due pregiate miscele 100% Arabica, certificate dall'ONG Rainforest Alliance. La capsula sarà pronta nel secondo semestre 2015 e presente sul mercato nel 2016.

[caption id="attachment_37700" align="alignleft" width="153"]Catia Bastioli e Marco Lavazza Catia Bastioli e Marco Lavazza[/caption]

La terza generazione di bioplastiche è una famiglia di materiali con una più alta percentuale di rinnovabilità, che usa sostanze vegetali anche da filiera agricola integrata, che si ricicla in compostaggio, in grado di biodegradare in ambienti naturali diversi e che garantisce una significativa riduzione delle emissioni di gas serra rispetto alle precedenti tecnologie. L'aspetto su cui Lavazza ha puntato con questa innovazione è una fase precisa del ciclo di vita del prodotto: il fine vita. Ad oggi nel modello lineare produzione-consumo-smaltimento, il prodotto diventato rifiuto viene avviato in discarica o incenerimento. Applicando invece il principio dello zero waste dell'economia circolare, secondo il quale niente è rifiuto, ma tutto torna ad essere risorsa con grandi benefici per l'ambiente, Lavazza e Novamont hanno messo a punto una capsula che può essere raccolta con il rifiuto umido ed avviata al compostaggio industriale, dove capsula e caffè esausto vengono riciclati insieme in compost, concime naturale per i suoli. Questa capsula offrirà quindi un importante contributo alla diminuzione delle emissioni di gas serra grazie alle performance ambientali del materiale.

«E' una tappa storica per Lavazza in quanto presentiamo un nuovo prodotto che prima non c'era - commenta il vice presidente del Gruppo Marco Lavazza -. Finalmente abbiamo raggiunto un

importante traguardo scientifico e tecnologico con la prima capsula compostabile, con brevetto Lavazza, realizzata in Mater-Bi® di terza generazione che garantisce un'eccellente qualità in tazza come da standard Lavazza. Con la capsula ci siamo concentrati su un aspetto preciso del ciclo di vita del prodotto, il cosiddetto fine vita. L'ultimo miglio è un ambito molto rilevante del ciclo di vita non solo in chiave socio-ambientale, ma anche economica. In una prospettiva di sviluppo circolare infatti il fine vita di un prodotto o il termine di un processo segnano l'inizio di un altro processo economico. 3G significa riduzione dell'impatto ambientale del prodotto in quanto utilizza più materia prima rinnovabile e impiega meno materia prima di origine fossile. Proprio nell'anno in cui celebriamo i nostri 120 anni, che coincidono con Expo - dove Lavazza è caffè ufficiale di Padiglione Italia - la capsula compostabile è un esempio concreto di sintesi virtuosa tra innovazione, sostenibilità e qualità. Con questo prodotto il nostro obiettivo è garantire al consumatore una gratificazione emozionale attraverso un caffè espresso perfetto e condividere buone pratiche e comportamenti sostenibili. Si tratta di valori che Lavazza ha nel proprio Dna e che applica sia attraverso un rigoroso codice etico interno sia nelle relazioni con i partner».

Lavazza prosegue così nel suo percorso di ricerca e innovazione che, negli anni, l'ha vista sempre investire e lavorare al fianco di numerosi partner di eccellenza, come Novamont. «Oggi presentiamo molto più di una soluzione tecnica che migliora la sostenibilità ambientale di un prodotto. Attraverso la prima capsula compostabile per caffè espresso sviluppata insieme a Lavazza possiamo mostrare in concreto le potenzialità della bioeconomia, intesa come rigenerazione territoriale e non come semplice uso di materie prime rinnovabili - spiega Catia Bastioli, amministratore delegato di Novamont -. Il modello che abbiamo ideato e che stiamo da tanti anni mettendo in pratica, è quello delle bioraffinerie integrate nel territorio, dedicate ai prodotti ad alto valore aggiunto, quali biochemicals e bioplastiche. Il Mater-Bi® di terza generazione con cui verranno realizzate le capsule per caffè espresso Lavazza viene prodotto attraverso una filiera che coinvolge ben tre siti produttivi italiani (Terni, Patrica e PortoTorres). Grazie alle tecnologie sviluppate negli anni dalla ricerca Novamont, questi siti, non più competitivi, sono stati rivitalizzati in innovativi impianti industriali, generando lavoro, nuovi prodotti e nuove filiere, creando ponti tra settori diversi e trasformando scarti in risorse. A Porto Torres è appena entrata in funzione la bioraffineria Matrìca (jv tra Novamont e Versalis), che utilizza la nuova tecnologia Novamont per produrre a livello industriale acido azelaico, uno degli l'ingredienti che caratterizza il Mater-Bi® di terza generazione a partire da una filiera agricola integrata. È importante sapere che dietro a un piccolo gesto quotidiano, legato a un rito e a un piacere come quello del caffè, grazie alla nuova capsula compostabile Lavazza potrà esserci non solo una migliore salvaguardia dell'ambiente, ma anche opportunità di sviluppo, in un'ottica di filiera integrata nel territorio e di rispetto per la biodiversità» conclude Bastioli.

La presentazione della capsula compostabile non sarà l’unica iniziativa in chiave di sostenibilità nel 2015, ma nell’anno di Expo - dove Lavazza sarà Official Coffee Partner di Padiglione Italia - il Lavazza Sustainability Hub, ospitato in Cascina Cuccagna, sarà il centro di tutte le attività dell’azienda in tema di sostenibilità, a partire dal Salone del Mobile e nei mesi successivi. Lavazza, insieme a Novamont, al Politecnico di Torino e con la collaborazione di Slow Food e dell’Università di Pollenzo, organizzerà incontri, workshop e percorsi didattici sulla valorizzazione del fine vita. Il palcoscenico sarà una serra didattica costruita seguendo i canoni della bioarchitettura e che mostrerà i molteplici riutilizzi dei fondi di caffè in differenti settori produttivi: dall’edilizia alla chimica, dall’energia alla cosmetica. Con la valorizzazione del fine vita dei fondi di caffè, il ciclo vita del prodotto viene così chiuso; allo stesso tempo però questa chiusura apre ad altri circoli produttivi. Il fondo di caffè diventa così humus che arricchisce altre filiere, creando contemporaneamente una rete di relazioni industriali aperte che vitalizza il territorio, poiché gli output di un processo diventano gli input per un altro, creando così realtà tendenti a emissioni zero. Durante Expo Lavazza lavorerà insieme a Novamont e ad Amsa su un progetto che dimostra proprio il valore sociale, culturale ed economico di questo approccio: Amsa si occuperà del ritiro dei fondi, che saranno poi dati in carico alle Associazioni coinvolte nel progetto e portati nei centri di raccolta gestiti dalle cooperative sociali. A loro il compito rendere tangibili le trasformazioni dei fondi: substrato per funghi commestibili, pellet, inchiostri, semilavorati e molti altri prodotti.