

# E' italiano il packaging ecologico di bucce di patate

Peel Saver è un progetto di economia circolare creato da tre designer italiani. Simone Caronni, Paolo Stefano Gentile e Pietro Gaeli hanno creato un packaging ecologico per patatine fritte a base di patate riciclate, come alternativa sostenibile alla carta.

Il packaging è costituito da componenti di amido e fibre che, dopo la macerazione, si legano tra loro e si induriscono.

L'idea degli inventori è nata dopo aver realizzato quanti scarti di bucce di patate fossero prodotti dalle compagnie di patate fritte. Volevano mettere a frutto questo materiale di scarto, e si sono resi conto ironicamente che poteva essere usato per contenere il cibo di cui è fatto.

*“Il tradizionale imballaggio per il cibo di strada ha un tempo di utilizzo molto breve, diventando immediatamente difficile da riciclare, Peel Saver è un rimedio sostenibile il cui scopo è sostituire gli imballaggi in carta plastificata. Le patatine vengono quindi servite all'interno della stessa buccia che originariamente conteneva e proteggeva la patata, ritornando allo stato naturale in cui si trovava.”* ha dichiarato Caronni.

✘ *“Siamo soddisfatti del processo soprattutto dal punto di vista della semplicità del concetto e della sostenibilità”,* hanno aggiunto. *“Oggi è ormai necessario che i prodotti e gli imballaggi siano sostenibili e riciclabili, questo progetto è una prova di quanto possa ancora essere fatto in questa direzione”.*

Al momento, gli inventori non hanno fondi sufficienti per sostenere la produzione su larga scala del packaging, ma sperano di trovare un'azienda che possa aiutarli nel progetto.