

Professioni · Pasticceri

La sorpresa di Pasqua più bella è arrivata quest'anno anche dal contenitore, non solo dal contenuto.

Una svolta sostenibile anche per i pasticceri di Conpait, che si sono mobilitati per rendere "green" l'uovo 2018



## Pasqua 2018 ha segnato una svolta Packaging e sorpresa dell'uovo "green"

L'uovo di Pasqua ha origini molto antiche e si collega a riti legati alla primavera, stagione di fecondità e rinnovamento della natura. Durante i secoli, si sono aggiunte tradizioni e leggende legate a questo prodotto.

Esistono diverse varietà di uova: dipinte, intagliate, di cioccolata, di terracotta e di carta pesta. Le uova vere, colorate o dorate, hanno un'origine radicata nel passato, mentre le uova di cartone o di cioccolato sono di origine recente e, se prodotte con una buona materia prima e nel rispetto dell'ambiente e dei diritti dei lavoratori, ancora meglio. In commercio sono presenti uova biologiche e solidali al cioccolato al latte e al cioccolato fondente, con il marchio di certificazione del commercio equo ed etico.

Uova di Pasqua colorate, d'autore, più simili a golose opere d'arte, preziose e costruite per i desideri di grandi e piccini, con una novità. Il packaging ecologico sostituisce i fogli di plastica, grazie a variopinte carte riciclate o a confezioni di cartone very cool. Il cartone,

oltre ad essere più green, protegge inoltre l'uovo da eventuali rotture. Ma non è solo nel packaging che prende corpo la cioccolateria ecosostenibile. I modi attraverso cui passa la sostenibilità di un uovo di Pasqua sono diversi e interessano anche la sorpresa.

Spesso il regalo che si trova all'interno di queste uova è infatti ottenuto dal riciclo di bottigliette d'acqua, grazie alla stampante 3D di Disegno colore e interni, con poca energia e senza produrre scarto. Un piccolo gesto capace di sensibilizzare veicolando un messaggio sano, etico e sostenibile.

«È un processo di riciclo e un messaggio di riuso all'interno dell'uovo di Pasqua, che - spiega il numero uno di Conpait, **Federico Anzellotti** - invece di solito con il regalo, comunica il principio consumistico dell'usa e getta. Anche per questo noi di Conpait abbiamo pensato di unire le competenze per creare qualcosa di diverso, utilizzando cioccolato puro, di alta qualità e abbinandolo ad un packaging e a una sorpresa frutto del

riuso dei materiali».

E dopo contenitore e sorpresa, c'è il contenuto, l'uovo e i suoi ingredienti, che seguono la scia della svolta green, tanto che molti pasticceri della Conpait hanno adottato Fairtrade, che è un marchio di certificazione del commercio equo. Il sistema di certificazione Fairtrade garantisce il pagamento di un prezzo equo e stabile alle organizzazioni di produttori dei Paesi in via di sviluppo e assicura un margine di guadagno aggiuntivo da investire in progetti di sviluppo a favore delle comunità, come la costruzione di scuole, ospedali, corsi di formazione e borse di studio per i figli dei lavoratori. Inoltre, garantisce il rispetto dell'ambiente, della biodiversità e promuove pratiche di agricoltura sostenibile.

La svolta bio che ha caratterizzato questa Pasqua sarà destinata a tracciare un solco indelebile, a cui tutta la pasticceria si adeguerà nei prossimi anni.

cod 55098



di Monica Di Pillo