

**Argomento: BioEnergy Italy**

**Data: 21 gennaio 2015**

**Testata: [www.wallstreetitalia.com](http://www.wallstreetitalia.com) - (Internet)**

**Firma: /**

## Fazzoletti e scarpe dagli scarti della frutta, nascono 'cartamela' e 'pellemela'

[Stampa](#) [Invia](#) [Commenta \(0\)](#) di: | Pubblicato il 21 gennaio 2015

Milano, 21 gen. - (AdnKronos) - Dagli scarti della lavorazione industriale delle mele nascono la 'cartamela' per fazzolettini e rotoli da cucina e la 'pellemela' per calzature e rivestimenti di divani. Quegli scarti che fino a pochi anni fa venivano smaltiti o, al più, utilizzati per alimentare gli impianti a biogas, cosa che avviene tuttora, oggi subiscono un processo che li riutilizza completamente. Tutto è iniziato pochi anni fa, nel 2009, a Bolzano dove Hannes Parth ha fondato la Frumat, un laboratorio di analisi chimiche che ha iniziato ad effettuare dei test per stabilire se, dagli scarti della lavorazione industriale delle mele, materiale privo di scadenza e per questo facilmente stoccabile, era possibile ricavare delle materie prime da impiegare per realizzare prodotti ecocompatibili. I risultati parlano chiaro: in 5 anni il quantitativo di scarti della lavorazione industriale delle mele utilizzato per realizzare prodotti ecosostenibili è passato da 0 a 30 tonnellate al mese. "Il primo prodotto che abbiamo realizzato è stata la cartamela – spiega Hannes Parth – un prodotto creato con pura cellulosa arricchita con gli scarti di lavorazione delle mele che dopo la iniziale produzione di carta igienica, oggi trova diverse declinazioni sia come rotoli da cucina, fazzolettini da naso, scatole per il packaging. La nostra ricerca e le nostre sperimentazioni però non si fermano e ora siamo impegnati nella realizzazione della 'pellemela', un prodotto ottenuto sempre dagli scarti di lavorazione delle mele ma destinato alla legatoria, alle calzature e ai rivestimenti di divani e sedie. L'attività di Frumat si concentra nella ricerca e nello sviluppo di prototipi che, dopo essere stati opportunamente testati, vengono realizzati a livello industriale". (Adnkronos) - L'Italia, prosegue Parth "sta dimostrando un particolare interesse verso i processi di trasformazione in materie prime ottenute da sottoprodotti e scarti di lavorazione alimentare". Non solo: "stiamo riscontrando un notevole interesse da parte dei fruitori di questi prodotti ecosostenibili non solo a livello nazionale, ma anche oltreconfine dove, in Paesi come la Germania, l'Austria, la Svizzera e la Francia la sensibilità verso queste produzioni ha radici ben più antiche rispetto a quelle italiane". "Eppure, e questo è un dato a mio avviso molto interessante – conclude Parth – nell'arco di pochi anni ho potuto constatare che anche nel nostro Paese le aziende interessate a produrre utilizzando scarti ottenuti dalla lavorazione industriale di alimenti, in questo caso specifico quelli delle mele, sono in continuo aumento". Tutte le potenzialità dell'utilizzo dei sottoprodotti dell'agricoltura e dell'industria alimentare saranno analizzate a Cremona nell'ambito di BioEnergy Italy, Green Chemistry Conference and Exhibition e Food Waste Management Conference alla Fiera di Cremona, dal 25 al 27 febbraio.