

Imballaggi, la parole d'ordine è ricerca

Angela Montanari

SSICA Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari,
V.le Tanara, 31/A - 43121 Parma

Introduzione

L'arte di conservare tutti i tipi di sostanze animali e vegetali, come recita il titolo del primo libro sulle conserve pubblicato nel 1810 da Nicola Appert, ha fatto nei secoli passi da gigante (1). L'esigenza di conservare il cibo nasce insieme all'uomo. Già l'uomo preistorico aveva il problema di trovare il modo per conservare la carne, il pesce e la frutta durante l'inverno e nei periodi di carestia. I fenici nel 500 a.C. a bordo delle loro navi portano carne secca e pesce affumicato o sotto sale.

La prima conserva fu realizzata da Nicola Appert in Francia utilizzando bottiglie di vetro. Contemporaneamente in Inghilterra agli inizi dell'800 Peter Durant conservava verdure in barattoli di vetro e di metallo. Le prime scatole di latta sono state fabbricate a mano da stagnini (fino a 100 al giorno) intorno al 1810 (2).

Mettere a disposizione del consumatore, in ogni luogo e in ogni stagione alimenti la cui produzione è localizzata nello spazio e nel tempo è uno degli obiettivi dell'industria agro-alimentare. A questo fine l'imballaggio primario ha un ruolo fondamentale.

Nel corso del tempo l'imballaggio si è evoluto aggiungendo sempre nuove funzioni a quelle tradizionali di contenimento e protezione (box funzioni), per rispondere all'evoluzione dei mercati, ai cambiamenti tecnologici nei processi produttivi, ai cambiamenti culturali e sociali. Facilità di utilizzo, etichettatura, sostenibilità ambientale, interazione attiva con l'alimento costituiscono solo alcuni esempi. Anche il tipo di comunicazione trasmessa dal packaging è cambiata, da emozionale/descrittiva è diventata nutrizionale, ecologica e etica per rispondere a nuove sensibilità del consumatore. Alcune indagini indicano che l'innovazione del packaging costituisce un fondamentale aspetto dell'innovazione dell'industria alimentare; nel triennio 2006-2008 il 61,1% delle imprese alimentari ha scelto come strategia di diversificazione e miglioramento dell'offerta produttiva lo sviluppo di innovazioni nel design e l'adozione di nuove soluzioni nel campo del confezionamento e imballaggio dei prodotti (3).

Per questo il settore è estremamente dinamico e la ricerca è tesa a supportare l'industria alimentare nel proporre al consumatore qualità, sicurezza e comodità.