

Nespresso, nuova vita alle capsule

Caffè/2 Le monoporzioni usate e riconsegnate alle Boutique avranno una seconda chance: l'alluminio sarà riciclato e la polvere sarà trasformata in compost da utilizzare a fini benefici

È possibile ottenere riso dal caffè? E trasformare una potenziale forma di inquinamento in una risorsa per i più bisognosi? Grazie al progetto Ecolaboration, la risposta a entrambe le domande è divenuta affermativa. Perché il caffè recuperato dalle capsule usate di Nespresso, già realizzate in alluminio e quindi riciclabili, sarà ora destinato al compostaggio a cura dell'impresa Berco di Bergamo. Il compost sarà poi acquistato da Nespresso e donato a una riseria individuata dall'Unione agricoltori della Provincia di Pavia. Il frutto di questo processo, infine, sarà devoluto alla Fondazione Banco Alimentare, che lo redistribuirà ai più bisognosi. Secondo le stime, coltivando i 5 ettari di risaia selezionati è possibile ottenere 36 quintali di riso bianco, corrispondenti a 60 mila ciotole di riso.

Il progetto è l'ultima tappa di un percorso di produzione sostenibile e di responsabilità sociale sviluppa dal 2009. Ecolaboration – questo il nome dell'iniziativa – rappresenta oggi un modello di cooperazione tra tutti gli attori coinvolti nella filiera produttiva di Nespresso, che lavorano per migliorare le condizioni sociali delle comunità e limitare l'impatto ambientale di ogni fase del processo.

L'ultima fase del programma include partner come Federambiente, Fondazione Banco Alimentare e Consorzio Imballaggi Alluminio. Presso le 26 boutique Nespresso su tutto il territorio nazionale sono ora attivi punti di raccolta per riconsegnare gli involucri consumati delle capsule: in media verrà restituito il 3% delle capsule acquistate. Nespresso si prende carico di trasferirle alle isole ecologiche del singolo comune; successivamente, il



Martin Pereyra
market director di Nespresso

materiale è affidato a Efedue di Garvardo (Bs) che si occupa di separare l'alluminio dell'involucro e il caffè all'interno. Per questo specifico processo si è in grado di lavorare circa 1,5 tonnellate l'ora: un equivalente di circa 200 mila capsule.

«Entro il 2013 – sostiene **Martin Pereyra, market director di Nespresso** – il nostro obiettivo è arrivare a un 75% di riciclo a livello globale. Quest'obiettivo si affianca ad altri due target, ovvero produrre l'80% del caffè in aziende agricole che rispettino le certificazioni Rainforest Alliance e gli standard di qualità Nespresso AAA e ridurre del 20% l'impronta energetica richiesta per ogni tazzina». Tra l'altro, una volta separati caffè e alluminio, una parte del metallo è reinserita nella filiera produttiva di Nespresso, e usata per la produzione del telaio della nuova macchina Pixie Color.

di Emanuela Taverna

L'OPINIONE

I cinque 'temi caldi' del paradigma sostenibile

La sostenibilità non è una tendenza, ma un paradigma, ovvero una delle grandi direzioni in grado di plasmare la società che ci attende e il mercato globale, scelte aziendali comprese. È la convinzione di **Francesco Morace**, sociologo di **Future Concept Lab**, che nel corso della presentazione di Ecolaboration ha diffuso i risultati dell'analisi commissionata da Nespresso 'La metamorfosi della sostenibilità', illustrando i nuclei concettuali forti dai quali partiranno i trend del futuro. I cinque 'temi caldi' sono Hybrid Economy: un rapporto produttore-consumatore basato sulla lealtà e sulla condivisione; Meaningful Context: la sostenibilità viene garantita da un comportamento economico che non si focalizza solo sul prodotto o sui processi, ma che si spinge ad affrontare sfide più complesse; Essential & Existential: l'immaginario valoriale cambia, modificando anche l'approccio al consumo, con orientamento più pragmatico; Sustainable Habitus: è in atto un cambiamento nelle abitudini e nei riti familiari, nell'uso di ogni specifico prodotto; e infine Ethics & Aesthetics: la cura estetica permetterà la nascita di progetti e standard più innovativi.