

# Vetro amico del gusto e dell'ambiente



Secondo due ricerche Assovetro olio e vino più sani e gustosi se conservati in bottiglie di vetro. Crescono inoltre le performance ambientali dell'industria di produzione

Sono quelli in vetro i migliori packaging per vino e olio. A dirlo due ricerche Assovetro realizzate rispettivamente dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali

dell'Università di Pisa e dal Dipartimento di Scienze e Innovazione tecnologica dell'Università del Piemonte Orientale ? Alessandria.

**Secondo i due studi il vetro è il materiale che più degli altri mantiene inalterate tutte le sfaccettature di sapore dei due prodotti**, ne conserva le sostanze preziose per la salute e li mantiene isolati dagli agenti esterni evitandone l'ossidazione e prolungandone la conservazione. Dulcis in fundo gli **aspetti ambientali**, che vedono nella bottiglia di vetro un perfetto esempio di economia circolare.

Ad indagare i

**packaging per olio** la ricerca realizzata dal professor

**Emilio Marengo del Dipartimento di Scienze e Innovazione Tecnologica Università del Piemonte Orientale ? Alessandria** che ha studiato campioni di olio extravergine imbottigliato in diversi contenitori: bag-in-box, bottiglia di polietilentereftalato (PET), latta, bottiglia di vetro chiaro e di vetro verde UVAG.

Analizzati parametri nutrizionali, proprietà organolettiche ed eventuali fenomeni di rilascio di anioni e metalli da parte del materiale contenitore; i risultati parlano per le bottiglie in vetro scuro di più antiossidanti naturali, minori concentrazioni di nichel e un contenuto maggiore di sostanze volatili che accentuano gusto e profumo.

**Per quanto riguarda il vino la ricerca del professor Gianpaolo Andrich del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa** ha analizzato tre tipi di contenitori (bag in box da 3 e da 20 litri; tetra brik da 0.25 e da 1 litro, bottiglie di vetro da 0.375 e da 0.75 litri), quattro vini con diversa sensibilità all'ossidazione (bianco, rosè, rosso novello e rosso strutturato), quattro tipi di chiusura (sughero, materiale polimerico, a corona, a vite) e varie temperature di conservazione.

I risultati indicano nella bottiglia di vetro, chiusa con un turacciolo di sughero, meglio se conservata in posizione orizzontale, il contenitore che meglio assicura al vino la miglior conservazione nel tempo contenendo il calo nei componenti più sensibili all'ossidazione che riducono sensibilmente il potere antiossidante del vino e quindi il suo effetto benefico sulla salute

*"I vini e gli oli di qualità - ha osservato*

**Marco Ravasi**, Presidente della sezione contenitori in vetro di Assovetro - *trovano da sempre nel vetro la 'custodia' migliore. I numeri stessi confermano queste preferenze, basti pensare che nel solo primo semestre del 2016 sono state esportate 124 milioni di bottiglie di vini frizzanti, a dimostrazione anche che il sistema agro-industriale vino-olio e vetro è molto importante per il Paese e vale alcuni punti di Pil. Da non dimenticare poi la dimensione ambientale delle bottiglie in vetro, ormai riconosciute da tutti quale esempio virtuoso del paradigma dell'economia circolare".*

Non solo amico del gusto,

**Assovetro fa notare come anche le performance ambientali del vetro siano in crescita e camminino a passo svelto sulla strada dell'economia circolare.**

Negli ultimi decenni la bottiglia di vetro ha da una parte ridotto la materia prima necessaria alla sua realizzazione, e dall'altra ha incrementato la quantità di rottame (il vetro di seconda mano) nel processo di produzione.

**Le bottiglie di vino hanno ridotto il loro peso del 12% in dieci anni**, richiedendo quindi per la loro realizzazione minor consumo di materie prime, di energia e, di conseguenza, producendo minori emissioni di CO2.

Inoltre grazie all'

**utilizzo di rottame per la produzione di contenitori (80-90%) è stato quantificato nel 2016 un risparmio energetico di circa 318 milioni di metri cubi di metano** (il consumo medio annuale di una città come Genova). Con questo ri-utilizzo, inoltre, è stato possibile evitare l'estrazione di materie prime (sabbia, carbonati, soda, etc.) per circa **3.050.000 tonnellate e risparmiare all'atmosfera 1.875.000 tonnellate di CO2 equivalenti.**

Link:

<http://archivio.earthday.it/Ciclo-dei-rifiuti/Vetro-amico-del-gusto-e-dell-ambiente>