Contenitori per pizza: ecco come differenziarli in 3 mosse

differenziata-cartone-pizza-keepizza-970f2132

Tempo d’estate e di cene all’aperto con gli amici. Mai come in questo periodo dell’anno la pizza è il piatto forte sulle tavole degli italiani. Vegetariana o capricciosa, per chi la consuma d’asporto il vero dilemma è un altro: il contenitore dove lo butto? Si stima che in Italia ogni anno siano utilizzati quasi 800 milioni di contenitori pizza. E molti, troppi finiscono inesorabilmente nel bidone sbagliato: un danno per l’ambiente, una perdita per l’economia del riciclo. Per aiutare a gestire correttamente questa risorsa e concludere il pasto in bellezza, KEEPizza, l’innovativo contenitore per il trasporto della pizza brevettato,ha lanciato “PIZZA E… TI RICICLO”, un’azione di sensibilizzazione organizzata in collaborazione con Junker app, l’assistente smart per la raccolta differenziata più amato dagli italiani.

Il contenitore della pizza è un materiale perfettamente riciclabile. Basta seguire 3 semplici regole:

1) I cartoni puliti e privi di residui di cibo vanno gettati insieme alla carta, come un normale imballaggio.
2) Per i cartoni visibilmente sporchi di olio, mozzarella, pomodoro o altro, va strappato il coperchio, che solitamente è pulito, e conferito nel contenitore della carta. La parte imbrattata di cibo va gettata nell’organico, possibilmente spezzettata per accelerare il processo di compostaggio.
3) Ridurre sempre il volume delle scatole di cartone prima di buttarle, appiattendole.

Mai gettare il contenitore della pizza nell’indifferenziato. Se conferito correttamente, infatti, questo tipo di rifiuto avrà una seconda vita, trasformandosi in una preziosa risorsa per l’economia circolare. Per fugare ogni dubbio, KEEPizza e Junker app ricordano che il cartone è un materiale degradabile, in grado di contribuire alla produzione di compost di qualità. Il cartone infatti, previa sminuzzatura, asciuga il cumulo, se è troppo bagnato, e per questo è indicato per un compostaggio, anche domestico, di qualità.

“La sensibilità degli italiani nei confronti della raccolta differenziata è molto alta - dichiara **Noemi De Santis**, PR manager di Junker - *come dimostra tra l’altro il successo della nostra app, dove le ricerche hanno superato i 40 milioni. Purtroppo però paradossalmente questa buona volontà viene spesso vanificata da informazioni errate, magari riprese in buona fede da articoli o guide, che alimentano comportamenti scorretti”*. Da qui l’idea di un’iniziativa di comunicazione con KEEPizza, che sarà diffusa anche su tutti i canali social, per ricordare le giuste indicazioni che provengono dall’unica fonte ufficiale attendibile in materia: COMIECO, il consorzio della carta. Tutte le informazioni per un corretto conferimento sono inoltre sempre disponibili sui contenitori brevettati KEEPizza e su Junker app.

KEEPizza è l’innovativo contenitore pizza che basa la sua elevata performance sulla griglia brevettata, che permette la riduzione della condensa del vapore acqueo e la creazione di un’intercapedine di aria calda. Il risultato è una pizza calda per più tempo, senza la fastidiosa “acquetta” sul fondo. Apprezzata dai più grandi pizzaioli, ha collaborato con Slow Food come Sponsor Tecnico al Salone del Gusto e a Cheese. È stato anche considerato come miglior soluzione per una pizza più calda da Scott Wiener, il guru mondiale dei cartoni pizza.

Junker è un’app gratuita che aiuta i cittadini a differenziare ogni tipo di prodotto senza errori. Basta inquadrare il codice a barre o, se non presente, scattare una foto dell’oggetto: l’app risponderà indicando in tempo reale la composizione e le corrette modalità di conferimento. Così semplice, così rivoluzionario.