



Organizzazione di riferimento:
Isia Roma Design con sede a Pordenone

Dove:
Pordenone

Sito web:
<https://www.isiaroma.it>

VeraBuccia: da scarto a materia prima / Progettazione di bio materiali a partire dal recupero degli

/ ABSTRACTOggi, a causa dei fenomeni naturali dovuti al cambiamento climatico, allo sviluppo tecnologico accelerato e incontrollato, c'è una maggiore consapevolezza dell'impatto ambientale generato da tutti gli interventi umani sul pianeta. Poiché le risorse non sono illimitate, dobbiamo risparmiare e cominciare a creare nuove alternative circolari per fornirle. L'agroalimentare è tra le industrie che producono più scarti. Per "scarti" o sprechi di cibo si intende la perdita durante la produzione, lungo tutta la catena di fornitura e a livello di vendita al dettaglio, di ristorazione e del singolo consumatore. Inoltre, a perdite e sprechi alimentari viene attribuito fino al 10% delle emissioni di gas serra che riscaldano il pianeta. Secondo la FAO, ogni anno circa un terzo del cibo prodotto nel mondo per il consumo umano viene sprecato. Frutta e verdura rappresentano quasi un quarto della perdita di cibo, poiché si ammacca e si danneggia facilmente. A questo punto, il lavoro del designer non dovrebbe limitarsi alla creazione di nuovi prodotti e servizi per mitigare il fenomeno, ma prendere consapevolezza dell'intero sistema, per poter progettare il reinserimento nel ciclo di vita della produzione dei materiali utilizzati. Da questa riflessione è nato il desiderio di indagare i materiali di scarto delle industrie agroalimentari, capire le loro caratteristiche e potenzialità, al fine di rinnovarli per far sì che essi diventino il punto di partenza per materiali circolari da reinserire nel ciclo di vita come nuova risorsa per altri settori. Da qui, la domanda per il mio progetto: In che modo posso rinnovare il materiale di scarto del settore alimentare in modo che rinnovi e dia un contributo ad un settore diverso da quello di partenza? Per cominciare si è andati ad indagare quali fossero i maggiori scarti alimentari in base alla loro abbondanza e facilità di reperimento nelle città. È stato quindi compreso che sono le categorie ortofrutticole che più contribuiscono agli sprechi alimentari. Individuata la categoria della materia prima per il progetto, la ricerca si è focalizzata sul comprendere il nuovo possibile settore in cui la progettazione di un bio-materiale potesse portare benefici. In questo caso è stato scelto il settore tessile, l'industria produttiva più costosa in termini di risorse, con il rilascio nell'ambiente di prodotti chimici e microplastiche. L'ultima fase del progetto consiste nella sperimentazione con varie materie prime e con il materiale stesso. Sono stati prodotti una serie di campioni di cui sono stati analizzati criticamente i risultati. Le bucce di banana, mescolate a biopolimeri, sono state identificate come valido elemento per la realizzazione di una pelle vegana grazie alla notevole presenza di fibre che ha rivelato essere un ottimo elemento per un risultato resistente e di qualità. Il progetto intende offrire una seconda vita ad uno scarto alimentare, attribuendogli un nuovo valore, con l'obiettivo ultimo di reinserirlo nel ciclo economico come nuovo punto di partenza per il rinnovamento del settore tessile. Si propone quindi di aiutare sia l'industria Alimentare a ridurre i volumi di rifiuti, sia l'industria Tessile offrendo ai brand materiali circolari per ridurre il ricorso a materie prime vergini e le emissioni di CO2, ma senza perdita di sensibilità estetica.

