

## **FOTONOTIZIA - AMIA VERONA SPA**

**Direttore Responsabile Maria Cristina Buniotto**  
**Reg. Tribunale di Verona n.1882 del 22.10.2010**

Verona, 21 giugno 2022

### **Cannucce commestibili per ridurre i rifiuti**

Le cannucce commestibili esistono e sono fatte di cellulosa batterica (cioè prodotta dai batteri), sono sane, ecologiche ed economiche. Le vecchie cannucce di plastica usa e getta sono ormai vietate in tutta l'Ue perché i plastificanti che le contengono sono tossici e perché, quando si rompono, emettono microplastiche, particelle di meno di 5 mm di lunghezza, che contaminano i nostri oceani e i suoi abitanti, e quindi sono nocive anche per l'uomo.

Dato che l'uso delle cannucce è ancora richiesto, sono state sperimentate delle alternative: quelle di metallo (personali e riutilizzabili) e quelle di carta o di pasta (una specie di maccheroni lunghi e stretti). Tutte, per vari motivi, poco apprezzate dal pubblico. Da un team di ricercatori cinesi è però arrivata la cannuccia di cellulosa batterica (simile alla cellulosa vegetale ma con struttura molecolare più densa), già utilizzata nell'industria cosmetica, alimentare e tessile.

Gli studiosi hanno coltivato la cellulosa batterica e l'hanno asciugata all'aria; poi le fibre sono state trattate con alginato di sodio (estratto dalle alghe) affinché funzionasse da colla per chiudere i pori dei fogli di cellulosa, poi arrotolati a forma di cannuccia. Risultato: la nuova cannuccia è più resistente di quelle di carta o plastica e più biodegradabile. Ed è commestibile, infatti sia la cellulosa batterica sia l'alginato di sodio sono già utilizzati negli alimenti.

#### **AmiaNews**

tel. [045 8063311](tel:0458063311)

fax [045 8063469](tel:0458063469)

e-mail [amia.verona@amiavr.it](mailto:amia.verona@amiavr.it)