



# Chebapack

## Il progetto per un packaging sostenibile

Vari enti insieme per dimostrare le  
possibilità del riutilizzo di ricci, foglie e  
bucce di castagna

# Il progetto Chebapack

**Chebapack ha visto la partecipazione di più attori, ognuno con compiti precisi e particolareggiati. Oltre alla Cooperativa Produttori Castanicoli Amiadini (PRO-CA.AM.) in prima linea ci sono l'Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP e l'Azienda Agricola di Francesco Monaci come interlocutori agricoli e castanicoli e fornitori di materiale primario. Partner scientifico del progetto è il team del Dipartimento di Biotecnologie, Chimica e Farmacia dell'Università degli Studi di Siena, guidato dalla Prof.ssa Annalisa Santucci, con la Dott.ssa Michela Geminiani e il Dott. Tommaso Olmastroni che si sono occupati della sperimentazione e produzione di carte e prototipi e della realizzazione di biofilamenti stampati in 3D. Certema invece si è occupata della realizzazione del compensato di ricci, che può trovare innumerevoli usi.**



## COME È NATO

**Il progetto è nato per risolvere alcune problematiche, tra cui quella del basso reddito dei castanicoltori, a seguito di cambiamenti climatici e delle malattie e patologie che riducono la produzione, alle cure colturali costose e poco sostenibili (si continua a bruciare i residui colturali) e al prodotto, in particolare quello IGP, non valorizzato in modo adeguato e non distinguibile da quello ordinario.> Ricorda il Dott. Giovanni Alessandri, tecnico coordinatore di Chebapack.**

## RISULTATI

**I risultati sono stati incoraggianti e aprono una nuova strada per quanto riguarda la commercializzazione della Castagna IGP dell'Amiata. Grazie alla collaborazione con il Dipartimento di Biotecnologie, Chimica e Farmacia dell'Università degli Studi di Siena e con il Laboratorio Multidisciplinare Certema di Borgo Santa Rita, Cinigiano, è stato possibile creare alcuni prototipi di packaging per le castagne e i prodotti trasformati molto interessanti, completamente ricavati dalle bucce e dai ricci di castagne. Si tratta di una scodella in compensato, cestini e scatole autoassemblanti in carta resistente, e fili e filamenti realizzati con stampanti 3D, tutti elementi creati da ricci macinati e dalle bucce del frutto più importante dell'autunno amiatino.**

## UN PRIMO PASSO IMPORTANTE

**È questo un primo passo importante verso un nuovo ed attuale percorso di economia circolare che la castagna amiatina può fare in termini di commercializzazione e di rispetto dell'ambiente - conclude Roberto Ulivieri, Presidente dell'Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata- Come nella migliore tradizione contadina, di cui i partecipanti castanicoli del progetto sono figli, si è cercato di non buttare via nulla, ma di dare fondo alla possibilità di recuperare e riutilizzare elementi naturali, altrimenti non utilizzati o dispersi**





# Chebapack

[www.castagna-amiata.it](http://www.castagna-amiata.it)



ASSOCIAZIONE  
PER LA VALORIZZAZIONE  
DELLA CASTAGNA  
DEL MONTE AMIATA  
BIOLOGICO GIORDANIA PROTETTA



Regione Toscana



Reg. CE 1305/13 - Programma di Sviluppo Rurale della Regione Toscana 2014/2020  
Strategia integrata di sviluppo locale del GAL FAR MAREMMA S.c. a r.l. - Sottomisura 16.2  
Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie