



Chebapack

**Il progetto per un
packaging sostenibile**

Obiettivi e contenuti



Come commercializzare le Castagne IGP del Monte Amiata nel modo più sostenibile possibile e renderle riconoscibili?

Come creare un packaging utilizzando i residui della coltivazione delle castagne, come ricci, bucce e foglie?

Questi, in generale, sono gli obiettivi del progetto Chebapack, con capofila la Cooperativa Produttori Castanicoli Amiatini - PRO-CA.AM. guidata dal Presidente Lorenzo Fazzi, i cui risultati verranno presentati Giovedì 10 dalle ore 9:30 a Castel del Piano, negli spazi di Palazzo Nerucci.

Necessità di mettere a punto un sistema per la realizzazione di un packaging in materiale ecologico che lasci percepire al consumatore il reale valore del prodotto contenuto, totalmente biodegradabile ed ecocompatibile, realizzato con gli scarti dello stesso prodotto che contiene.



PERCHÉ NASCE IL PROGETTO

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.



IL PERCORSO DI CASTANOTERAPIA

Percorso innovativo legato al benessere forestale all'interno del castagneto di Mirco Fazzi in Loc. Bimboli. Il percorso di "castaneoterapia", unico nel suo genere, è stato ideato dal castanicoltore Mirco Fazzi di Castel del Piano con il supporto tecnico dell'architetto Tommaso Pallari e del dott. Giovanni Alessandri.



Chebapack

www.castagna-amiata.it



ASSOCIAZIONE
PER LA PROMOZIONE
DELLA CASTAGNA
DEI MONTI AMIATA
BOLIVINE BORGARICA PISTOIA



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

