

Da oggi la Migros collabora con Apeel per combattere il food waste grazie a una «seconda buccia» di origine vegetale.

Tramite una tecnologia innovativa, l'azienda statunitense «Apeel Sciences» prolunga la conservabilità di frutta e verdura, ricoprendole di un sottile rivestimento vegetale. Come prima azienda partner di Apeel in Svizzera, la Migros ha introdotto nella Cooperativa Svizzera orientale gli avocado rivestiti della sottile pellicola vegetale creata da Apeel, che li mantiene freschi più a lungo. La Migros rafforza così il suo impegno pluriennale nella lotta al food waste.

Il sottile rivestimento di Apeel è ricavato da sostanze vegetali. Quasi tutti i prodotti ortofrutticoli presentano una buccia o scorza che serve a proteggerli. Questa funzione protettiva è svolta dai grassi vegetali, i cosiddetti lipidi o glicerolipidi, contenuti nella buccia, nei semi e nella polpa di tutte le varietà di frutta e verdura. E sono proprio questi lipidi a formare l'innovativa pellicola di protezione ideata da Apeel per mantenere l'umidità all'interno e l'ossigeno all'esterno degli alimenti, rallentandone notevolmente il deperimento.

Così i prodotti rimangono freschi più a lungo non soltanto nelle filiali Migros, ma anche a casa dei clienti. Prolungando il periodo in cui è possibile consumare il prodotto, si riducono gli sprechi alimentari.

Per i consumatori non cambia assolutamente nulla, perché il rivestimento vegetale Apeel è insapore e completamente commestibile.

Gli avocado ricoperti da questa «seconda buccia» vegetale sono disponibili sin d'ora nella Cooperativa Svizzera orientale. Se l'introduzione avrà successo, si prevede di ampliare la distribuzione alle altre cooperative e di estendere l'applicazione anche ad altre varietà di frutta e verdura. Nel frattempo anche la società affiliata della Migros Denner ha introdotto gli avocado Apeel nel proprio assortimento in via sperimentale.

APEEL

Apeel è un'azienda che si pone come obiettivo la lotta al food waste (spreco alimentare) globale. A tal fine utilizza strumenti naturali per evitare innanzitutto i rifiuti alimentari: un approccio sostenibile alla crescente domanda alimentare mondiale. La tecnologia aziendale a base vegetale aiuta i coltivatori, i fornitori e i rivenditori di alimenti freschi a mantenerne la qualità e a prolungarne la durata di conservazione riducendo al minimo lo spreco alimentare dalla produzione al consumo passando per la vendita.

Apeel è stata fondata nel 2012 grazie a una sovvenzione della Fondazione Bill e Melinda Gates per aiutare a ridurre le perdite alimentari dopo il raccolto nei Paesi in via di sviluppo che non dispongono di sistemi di refrigerazione. Oggi, le soluzioni di Apeel si sono dimostrate efficaci nel ridurre il tasso di deperimento di decine di categorie di prodotti convenzionali e biologici

certificati USDA. L'azienda collabora con vari partner, dai piccoli agricoltori e produttori biologici locali fino ai più grandi marchi alimentari e rivenditori al dettaglio del mondo.

Fondata dal CEO James Rogers, PhD, Apeel annovera tra i suoi investitori GIC, Andreessen Horowitz, Viking Global Investors, Upfront Ventures, S2G Ventures, Powerplant Ventures, DBL Partners, la Fondazione Bill & Melinda Gates, il Dipartimento per lo sviluppo internazionale della Gran Bretagna e la Fondazione Rockefeller. L'azienda ha ricevuto vari riconoscimenti: World Economic Forum Technology Pioneer, Friend of Champions 12.3 e 2020 CNBC Disruptor 50.

[Qui](#) si può scaricare una foto stampabile.

Zurigo, 4 agosto 2020

Ulteriori informazioni per i clienti:

M-Infoline: tel. 0800 84 08 48

Ulteriori informazioni per i giornalisti:

Ufficio stampa: tel. 058 570 38 38

media@migros.ch