

Innovación.
Envases de agua
y zumo
fabricados con
algas y cloruro
cálcico.

K. FAWSETT



«¿Por qué algo que he usado durante 10 segundos estará contaminando el planeta durante cientos de años?». Esa fue la pregunta que se hizo Aitor Susaño mientras viajaba en avión e intentaba abrir una bolsita de aceite, con tan mala suerte que la mancha oleaginosa se extendió por su camisa y apenas sirvió para alinear la ensalada.

De aquella experiencia «elevada» nació la idea de Corium: el envase de aceite en monodosis, resistente y «antigoteo», que imita la forma oblonga de una aceituna y que encima es biodegradable (aunque no comestible) y se descompone en semanas. Con epicentro en Constantí, Tarragona, Corium es la avanzadilla de la revolución que viene en el mundo de los embalajes, invisible para el común de los consumidores y, sin embargo, responsable de la contaminación de plástico que inunda nuestros mares.

«Nuestro reto ha sido crear algo mejor y no más caro», recalca Aitor. «En los tiempos en que vivimos, no se puede cambiar fácilmente un concepto tan incrustado como el plástico. A menos que el sucedáneo que ofrezcas sea competitivo». En eso están el cerebro de Corium y su equipo, acercándose ya a los dos millones de unidades de *aceitunas* biodegradables en cuatro variedades (ecológico, arbequina, picual y hojiblanca).



Un hombre bebe agua del envase comestible. OOH

Un mundo con menos plástico.
Bebidas sin botella: es el objetivo de los creadores de estos rompedores recipientes

EN BUSCA DEL ENVASE COMESTIBLE

POR CARLOS FRESNEDA
LONDRES

MÁS PLÁSTICOS QUE PECES

La nueva economía del plástico da título al revelador informe de la Fundación Ellen MacArthur, que pone sobre la mesa los preocupantes números del sector de los embalajes y propone un cambio urgente de estrategia hacia el modelo circular.

1. Tan sólo el 14% del plástico es recolectado para ser reciclado a escala mundial (en España se recicla el 76% de los envases de plástico, latas y *briks*).

2. Ocho millones de toneladas de plástico acaban todos los años en los océanos, el equivalente a un camión de basura cada minuto.

3. Se estima que hoy por hoy hay 150 millones de toneladas de plástico acumuladas en los océanos. De seguir esta tendencia, en 2030 habrá una tonelada de plástico por cada tres toneladas de peces. En 2050 habrá más plástico que peces en nuestros mares.

4. La producción de plástico para embalajes se duplicará previsiblemente en 15 años y se cuadruplicará en 2050.

5. La industria del plástico utiliza el 6% del consumo global de petróleo (el equivalente al sector de la aviación) y podría llegar al 20% en 2050.

En Londres, mientras tanto, el español Rodrigo García González (a medias con el francés Pierre Paslier) ha dado un paso más allá con el lanzamiento de Ooho, a la busca del envase comestible. Ooho lleva meses causando sensación en eventos deportivos y desbordando de paso a sus creadores, encapsulados en la *start-up* Skipping Rocks mientras preparan el lanzamiento comercial para 2018. El envase comestible es como una burbuja flexible y transparente. La técnica que se utiliza es similar a la esferificación –popularizada por Ferran Adrià– para envolver líquidos con una membrana fabricada con algas pardas y cloruro cálcico.

En vez de abrir una botella, Ooho se bebe de un bocado. El material tarda

entre cuatro y seis semanas en biodegradarse, «pero es tan natural que cualquiera puede comérselo tras su uso», dice Rodrigo García.

«Aspiramos a ser algo así como el *tetrapak* de los envases sostenibles», aseguran los creadores del Ooho, que servirá en principio para contener agua y zumos en pequeños tamaños. La idea es causar la disrupción inicial en el mercado de «hidratación sobre la marcha», para después crear Oohos más grandes desplazando a las botellas de plástico y aliviar su impacto ecológico.

Los envases comestibles llevan en realidad rodando desde hace años en la cabeza de innovadores como David Edwards, de la Universidad de Harvard, creador de la empresa WikiFoods, consagrada a la tecnología de envases que envuelvan a

los alimentos «como la piel de una uva». En 2013 abrió en París Le Wikibar, el primer establecimiento que une la cocina molecular y los envoltorios ecológicos.

La máxima innovación en el *packaging* es el objetivo del concurso Circular Design Challenge, de la Fundación Ellen MacArthur, que acaba de premiar con dos millones de dólares a seis propuestas alternativas a los «envases de plástico de un solo uso» como el TrioCup, una taza de cartón para el café que se pliega al estilo *origami* y evita la tapa de plástico.

Otros premios han sido para Ewoware, un envase comestible elaborado también con algas marinas (ideal para café instantáneo) o para Delta, la pequeña membrana monodosis para salsas y condimentos pensada para restauración.

En España, el Observatorio del Envase del Futuro de Ecoembes intenta vislumbrar cómo será el cambio en la manera de embalar y consumir las bebidas y los alimentos.

«No sé si se puede hablar de una revolución, pero es cierto que algo se está gestando y que los grandes están ya moviendo piezas», apunta Jorge García Barrasa, al frente del departamento de Ecodiseño del Circular Lab de Logroño.

La botella biodegradable de Carlsberg (con fibra de madera) o la PlantBottle de Coca-Cola (a partir de plantas) son dos ejemplos a los que se refiere García, que ve en el horizonte una esperanzadora carrera por reemplazar el socorrido polietileno tereftalato (PET) por materiales con un menor impacto ecológico.

«Ecoplásticos, materiales biodegradables y compostables, envases comestibles... Esa es la tendencia», advierte el director de ecodiseño del Circular Lab. «Nuestra labor desde el Observatorio será hacer un seguimiento exhaustivo de todo lo que sale al mercado y de los proyectos más punteros en fase de investigación para arropar a emprendedores».

EL RECICLAJE DEL FUTURO

Serie sobre economía circular de Ecoembes