

TREVISO CHIAMA CALIFORNIA – Storia di Apepak



Le idee sono un domino, dietro ognuna di esse non ci sono solo uomini, ma anche una serie di connessioni indispensabili per renderle concrete. Diventa necessario sottoporle ad un processo di testing, di ragionamento, d'incubazione, per monitorarle e condurle alla forma definitiva, quella pronta per essere condivisa.

Quando Massimo Massarotto parla di Apepak racconta una romantica storia familiare, quella di un regalo di Natale realizzato a mano, come se ne vedono tanti. Lui e la moglie Molly, che ha una grande tradizione culinaria alle spalle, qualche anno fa decisero di realizzare in casa degli involucri alimentari alternativi fatti di cera d'api, utili per conservare il cibo avanzato col minimo impatto ambientale. L'originale dono rese fortemente entusiasti familiari e amici, tanto da spingere i due sposi a pensare di voler condividere su larga scala il prodotto realizzato.

Massimo è Veneto ma oggi vive in California, non molto distante dal Black Rock Desert, e condivide la propria esistenza con la comunità del Burning Man – *Leaving No Trace* – e del Lago Tahoe – *Keep Tahoe Blue* –.

Quando ha iniziato a ragionare sul potenziale di Apepak, si è chiaramente domandato dove destinarlo. Fu subito chiaro che la proposta di questo genere di prodotti sul mercato americano stava già crescendo esponenzialmente, allo stesso tempo gli sembrava inevitabile e necessario portare Apepak in Italia, la patria della buona cucina, dov'era ancora sconosciuto.

Da quel momento ci è voluto un anno e mezzo di gestazione, fatto di esperimenti, test, contatti, richieste, rifiuti, errori, collaborazioni e, quindi, persone di supporto, come le duecento famiglie che hanno testato Apepak prima che approdasse sul mercato.

La vera svolta avviene grazie alla collaborazione con la cooperativa Sonda di Castelfranco Veneto che, ancora oggi, si occupa concretamente di realizzare Apepak. Si aggiunge così un altro tassello virtuoso, quello di utilizzare in maniera costruttiva il tempo delle persone svantaggiate seguite dalla cooperativa, per realizzare un prodotto anti spreco capace di migliorare le condizioni dell'ambiente.

Gli apicoltori sono sempre stati parte integrante del progetto. All'inizio l'azienda raccoglieva la cera d'api da una serie di apicoltori singoli, successivamente, per poter condurre i test per ottenere la certificazione MOCA e HACCP, si sono rivolti ad una sola fonte.

Oggi Apepak si avvale esclusivamente della cera degli Apicoltori Sostenibili certificati da CONAPI e WBA.

In un mondo dove non tutta l'apicoltura è sostenibile, dove la deforestazione lascia nudi chilometri di terra, dove le api muoiono a causa dei prodotti nocivi utilizzati nelle coltivazioni, l'etica di Apepak obbliga ad una produzione che rispetti l'importanza del loro faticoso lavoro.

L'azienda di Massimo nasce senza essere vittima della febbre del business, creando un prodotto che per concetto non deve essere "usa e getta", ma fatto per durare e funzionare nel tempo.

L'idea che si genera nel consumatore riguardo a questi prodotti spesso parte innanzitutto dal costo. Molti di noi sono abituati a fare la spesa bilanciando il centesimo, senza tenere conto delle caratteristiche davvero importanti con cui ciò che acquistiamo entra nel mercato.

Anche se ci sembra di spendere davvero poco per un rotolo di pellicola trasparente, dobbiamo calcolare che, in realtà, incartare un singolo panino costa, con questo sistema, cinque centesimi, mentre con Apepak ne risparmiamo ben tre. Il paragone nasce per necessità, ma non dovrebbe essere nemmeno plausibile, in

quanto questo prodotto rispecchia il concetto di “buona pratica”, un’azione apparentemente insignificante che, sommata ad altre simili, può apportare concreto miglioramento alle condizioni ambientali. Ogni panino in meno incartato con la pellicola, risparmia alla terra trenta centimetri di plastica e questo dovrebbe bastare. Oggi Apepak è distribuito attraverso negozianti attenti e virtuosi, ai GAS, a blogger che ne condividono la filosofia. Amazon e la grande distribuzione sono, quindi, rimasti fuori, una scelta ammirevole di fronte alla possibilità di fare guadagno. Possiamo concretamente parlare di una rivoluzione di pensiero, abbiamo un’azienda che fa business responsabilmente, che concentra i suoi obiettivi sul benessere collettivo, utilizzando il sistema della cooperazione. Si fa rete, si dialoga, si studia, si collabora.

Gli involucri di cera d’api Apepak arriveranno nelle nostre cucine e sicuramente, chi più e chi meno, dovremmo imparare a conoscerli, toccarli, maneggiarli, provarli. Nel momento in cui vi avremo familiarizzato, avremo abolito una cattiva abitudine che ci faceva accumulare plastica ed entreremo a far parte della rete di Massimo. A quel punto saremo a fianco a lui, a sua moglie Molly, alla cooperativa Sonda, agli apicoltori, alle api, ma anche alla comunità del Lago Tahoe e del Burning Man, estendendo questa alleanza virtuale, seppur concreta nelle azioni, a tutta l’umanità. Questa la potenza di un’idea e di un piccolo gesto.

Martina Tripi per Slow Food Treviso



Massimo Massarotto e la moglie Molly