

le bottiglie del futuro

Ecosostenibili e commestibili, sono composte di alghe invece che di plastica

La plastica è stata la grande invenzione del secolo scorso. Ora però bisogna correre ai ripari contro l'inquinamento soprattutto dei nostri mari. E così uno studente islandese ha inventato la bottiglia fatta di alghe, testando a lungo la resistenza e la plasmabilità dei materiali: dalla lavorazione di acqua e polvere d'alga rossa, il composto 100% naturale e biodegradabile.

Una materia prima del tutto naturale che potrebbe risolvere i danni provocati all'ambiente dalla produzione delle plastiche e dal loro riciclo.

Ad Ari Jónsson, studente 32enne dell'Accademia d'Arte di Reykjavík, sono bastati due elementi per far scattare la scintilla e portare alla creazione di questa vera genialità. Due ingredienti completamente naturali: l'acqua e l'agar-agar, una polvere che si ottiene dalla lavorazione dell'alga rossa. Unendo questi componenti, infatti, si può arrivare in pochi istanti a realizzare un recipiente resistente: acqua e agar assieme formano una miscela dalla consistenza gelatinosa ma poco lavorabile; se, però, questa viene riscaldata a fuoco lento, diventa più elastica; mettendola, infine, per qualche minuto in congelatore dentro ad appositi stampi, si



riesce a renderla solida e riempibile. Ed ecco che nasce la "bottiglia d'alga". Una delle caratteristiche più forti e interessanti della "bottiglia ecologica" è che, fin quando resta a contatto con i liquidi al suo interno, mantiene intatte le sue proprietà. Il processo di decomposizione inizia solo quando questa viene svuotata del contenuto. A quel punto il composto diminuirà di volume piuttosto rapidamente, fino a scomparire del tutto. Le bottiglie tradizionali, se disperse nell'ambiente e non riciclate, hanno un impatto molto nocivo. La bottiglia eco invece si ricicla da sola e non rilascia agenti inquinanti. Unico difetto (dipende dai punti

di vista!) è il sapore di alga che assume il liquido all'interno dopo il contatto prolungato col materiale. Ma se vi piace, potete anche mangiare la bottiglia, o darla come pasto per i pesci del vostro acquario perché, come detto, la miscela di acqua e agar-agar è anche commestibile. La cucina vegana o quella orientale utilizzano infatti l'alga rossa in campo alimentare. Il dessert giapponese Anmitsu è proprio a base di gelatina di alghe rosse. ■



Cos'è l'agar?

Un sottoprodotto della lavorazione delle alghe rosse o, più tecnicamente, un polisaccaride già utilizzato in cucina come gelificante naturale per dessert e aspic grazie all'elevata quantità di carragenina che contiene.