

I vantaggi del legname



Il legno è una risorsa naturale e rinnovabile. Durante la sua crescita assorbe CO₂ dall'atmosfera e la trasforma in ossigeno.

Il legno cresce in boschi gestiti in maniera sostenibile, che in Europa crescono più velocemente di quanto siano piantati. Il patrimonio forestale europeo è aumentato di 13 milioni di ettari negli ultimi 15 anni: un'area grande come tutta la Grecia⁽¹⁾.

Ogni anno nel mondo si utilizzano circa 60 milioni di metri cubi di legname per costruire pallet e imballaggi, di cui 25 milioni solo in Europa.

Maggiore è la quantità di legno usato, maggiore è il numero di alberi piantati.



Pallet e imballaggi di legno e cambio climatico

Ogni metro cubo di legno assorbe circa una tonnellata di gas serra CO₂, quindi in un solo pallet di legno sono conservati circa 27 kg di carbonio.

In Europa, ci sono più di quattro miliardi di pallet in circolazione, il che corrisponde a 108 milioni di tonnellate di carbonio assorbito e conservato.

Riutilizzabile, riparabile e riciclabile

I pallet e gli imballaggi in legno non sono solo ecologici, ma anche molto facili da riparare, essendo fatti di un materiale largamente impiegato e disponibile.

L'industria del legno europea sfrutta ogni parte dell'albero coltivato, dal tronco principale alle parti più piccole. Per produrre pallet e imballaggi di legno si usano piccoli ciocchi o tavolame di seconda scelta ottenuto da pezzi di legno più grandi, entrando così a far parte di un efficiente modello a cascata.

Una volta arrivati al termine del loro ciclo vitale, pallet e imballaggi sono utilizzati per svariati scopi: come fonte di energia (riscaldamento), pacciame per il terreno, lettiera per gli animali, arricchimento del suolo o per costruire pallet in legno pressato.

Per contro, i pallet e gli imballaggi in plastica non possono essere riparati o riciclati con la stessa facilità. Inoltre, un pallet di legno costa fino a sei volte meno di uno in plastica.



Una scelta naturale per il trasporto di cibo



I prodotti in legno sono impiegati nelle cucine di tutto il mondo, sia domestiche che professionali: taglieri, piani di lavoro, utensili da cucina, spiedini per kebab, stuzzicadenti, bastoncini di lecca lecca e botti di vino, per citarne solo alcuni⁽⁴⁾. Dotato di naturale resistenza, flessibilità e proprietà antibatteriche⁽⁵⁾, il legno è stato a lungo scelto come materiale per scatole, gabbie e pallet utilizzati per il trasporto e la distribuzione del cibo.

¹ Cei-bois, European Confederation of woodworking industries, 2004: http://www.cei-bois.org/files/b_03500-p01-84-ENG.pdf

² Fefeb Web Site ³ Wood-food, 2009: <http://www.wood-food.com/> ⁴ Wood in Food - Wood, waxed wood, plywood, polyethylene and stainless steel - a comparison of hygienic properties. Grete Lorentzen et al. 2001 Danish Technological Institute