

Così le grandi organizzazioni agricole affrontano la sfida dell'economia circolare

# Il futuro? Fare soldi coi rifiuti

## Effluenti, scarti alimentari, aghi d'abete: tutto è riciclabile

DI MARIANGELA LAELLA

Italia a due velocità sull'economia circolare. Sul fronte legislativo la discussione sembrerebbe arenata sul decreto «Semplificazioni» del 14 dicembre scorso (n. 135/2018, convertito nella legge 12/2019), che non ha previsto alcuna norma sulla cosiddetta *end of waste*, ossia sui criteri in base a cui i rifiuti possono essere reimmessi in un ciclo produttivo per diventare un nuovo prodotto. In direzione opposta invece, il mondo della ricerca, e più timidamente il mercato (dal momento che mancano norme certe sulla gestione dei rifiuti che rassicurino gli imprenditori pionieristici sulla correttezza del loro operato), che stanno iniziando a correre sulla scia del nuovo pacchetto europeo sull'economia circolare (quattro direttive del 2018), continuando a sviluppare innovazioni, tecnologie e progetti di filiera che vedono il settore agricolo tra i primi coinvolti nel riuso degli scarti. Secondo la Fao, ogni anno, viene sprecato circa un terzo del cibo prodotto nel mondo, pari a circa 1,3 mld di tonnellate. Nei Paesi industrializzati gli sprechi alimentari ammontano a circa 680 mld di dollari, soprattutto nella vendita al dettaglio e da parte dei consumatori. Nei Paesi in via di sviluppo si parla di 310 mld di dollari e riguardano anche le aree produttive agricole.

«In Italia», spiega Stefano Masini, responsabile consumi

Coldiretti, «le sole aziende zootecniche producono ogni anno 129 mln di effluenti che, sommati ad altri residui dell'industria alimentare, possono produrre qualcosa come 8 mld di mq di biogas. Investire in queste tecnologie significa ridurre i costi di produzione, sviluppare modelli sostenibili e creare fonti di energia rinnovabile che permettono di abbattere l'impatto ambientale. Anche per questo stiamo lavorando, come Coldiretti, per sviluppare comunità energetiche che rendano le aziende agricole sufficienti. In fase di test c'è un progetto sulla coltivazione del cardo a Sassari. Stiamo testando i primi 100 ettari per individuare i possibili riusi. Dalle bioraffinerie alla produzione di olio per la chimica verde, al mangime ovino».

Secondo alcune rilevazioni dell'ufficio studi Cia-Agricoltori Italiani, lo spreco alimentare in Italia vale lo 0,88% del pil. La stima è di oltre 15 mld di euro di sprechi lungo tutta la filiera, dalla produzione alla distribuzione. A cui si aggiungono altri 12 mld di sprechi domestici. «Gettiamo via soprattutto pane e verdura fresca», spiega Pino Cornacchia,

responsabile Sviluppo agroalimentare e territorio di Cia, «ma anche bevande analcoliche, legumi, frutta fresca, pasta fresca. Una grande risorsa per

l'economia circolare può essere

data da terreni marginali e aree interne di cui il Sud è ricco, che potrebbero diventare un driver di crescita economica importante, perché si stima che tra dieci anni tutto il biometano deriverà dall'economia circolare. A questo proposito, il sette marzo abbiamo un incontro con Novamont, interessata a sfruttare le possibilità della chimica verde date dalle produzioni vegetali».

L'ultimissimo progetto di economia circolare è stato lanciato ieri (per chi legge) dal Cnr di Firenze, che ha sviluppato un modo per

trasformare gli aghi degli abeti in soluzione antiossidante commestibile o utilizzabile, ad esempio, nella cosmetica. «Si tratta di un'innovazione», spiega Francesco Meneguzzo del Cnr-Ibimet che ha curato la ricerca insieme all'ideatrice Federica Zabini, «che sfrutta la caduta biennale degli aghi dagli abeti. A livello prudenziale, riguarda circa un quintale di aghi ad abete. Se si pensa agli oltre 10 mln di abeti rossi sradicati dalla tempesta Vaia sull'altopiano di Asiago, stiamo parlando di volumi di scarto, in questo caso eccezionali, di 1 mln di tonnellate di aghi».

Sempre recentissima è la startup siciliana Bio-ecopuntia srl, appena costituita da una giovane studentessa, Maria Concetta Biondolillo, dell'Università di Palermo a seguito dei risultati emersi nel-

la sua tesi di laurea in design industriale sul riuso dei cladodi del fico d'India. Ha già ottenuto un finanziamento pubblico (sia Psr, che Por-Fesr) di oltre 300 mila euro, non ancora erogato, con cui realizzerà entro il 2020 un impianto di trasformazione da 300 mq a Roccapalumba (Pa) per recuperare tutti gli scarti della produzione siciliana del fico d'India. «Stiamo sviluppando le macchine adatte a creare prodotti nuovi dai cladodi», ha svelato Biondolillo. «Tutti i processi saranno brevettati. La fase successiva sarà prendere contatto con i produttori siciliani».

Infine, valgono circa 20 mln di euro i sei progetti promossi da Confagricoltura (che la settimana scorsa ha siglato la carta dell'economia circolare assieme a Confindustria, Confcommercio, Confcooperative, Confesercenti, Legacoop, Casartigiani, Confapi, Cna, Confartigianato e Clai). Tra questi ci sono: NoAW (basato su un approccio innovativo agli sprechi in agricoltura) da 7,8 mln di euro; Planet (sulle energie rinnovabili) 1

mln; Reinwaste (per il riuso nella catena agroalimentare del rifiuto inorganico) 2,1 mln; Sagri (sulla condivisione di expertise sull'economia sostenibile) 1 mln, e Smart Chain da 6 mln di euro. «Ciò che auspichiamo», chiosa Diana Theodoli Pallini, della giunta nazionale Confagri, «è che si crei un ambito normativo chiaro che dia certezza alle aziende».



Pino Cornacchia



Stefano Masini



Diana Theodoli Pallini

