

Aumentano le storie di economia circolare. A un concorso si presentano 118 storie aziendali

Allevare carpe, irrigando l'orto

Legno di scarto per fare mobili. Edifici in terra e vegetali

DI ANDREA SETTEFONTI

Legno di scarto utilizzato per fare altri mobili, acqua degli allevamenti di carpe usata per irrigare ortaggi, cibo recuperato contro lo spreco, un villaggio in bioedilizia. Sono i progetti che hanno vinto il concorso «Storie di Economia Circolare», voluto da Ecodom, consorzio italiano di gestione dei rifiuti elettrici ed elettronici, insieme a Cdeca, Centro di Documentazione sui Conflitti Ambientali. Le idee, sono state 118 quelle presentate in tutto, sono esperienze già attive e operative. A Roma, **The Circle** è un impianto idronico che permette in contemporanea sia l'allevamento delle carpe, sia un'agricoltura sostenibile. Grazie a un sistema a ricircolo l'acqua delle vasche di allevamento viene raccolta, filtrata e depurata e usata per irrigare le radici dei vegetali contenuti all'interno di strutture verticali, interamente fuori suolo, per poi ritornare nella vasca di allevamento. Sempre a Roma **K Alma** è la falegnameria sociale nata nel 2016 che offre la possibilità ai richiedenti asilo di lavorare il legno per realizzare oggetti che vengono venduti a scuole, asili nido, associazioni e privati. Sul lago Trasimeno, provincia di Perugia, **Panta Rei** è un'associazione non profit che ha realizzato un ecovillaggio completamente sostenibile con legno, terra cruda, sughero, paglia, pietra e canna di lago. Ogni abitazione è biodegradabile



Il villaggio in terra e vegetali di Panta Rei sul lago Trasimeno

e energeticamente autosufficiente grazie ai pannelli solari. Infine, **ReCup** di Milano è l'associazione impegnata contro lo spreco alimentare attraverso il recupero e la redistribuzione del cibo in vendita. Tra le altre esperienze che hanno partecipato al concorso, erano giunte in finale:

- **Aureli secondo me**, che a L'Aquila trasforma le carote spezzate e non idonee ai mercati in succhi, creme e concentrati di polpa e farine, e tramite la biomassa produce energia verde. Inoltre, il digestato dall'impianto di biomassa, dopo la fermentazione degli ortaggi, viene trasformato in fertilizzanti;

- **Fresh Guru** di Ferrara, che utilizza il calore generato dalle centrali elettriche a biogas per riscaldare due serre da circa 11 ettari per la produzione idroponica di 8mila tonnellate di pomodori l'anno. La centrale è alimentata con sottoprodotti di origine agricola dove le stesse

piane di pomodori diventano carburante;

- **Cascina Santa Brera** (Milano), un ecosistema interamente sostenibile con strutture in bioedilizia alimentate da caldaie a biomassa ed energia solare. Dove agricoltura e allevamento lavorano in sinergia, i pollai sono mobili e i bovini pascolano liberamente per garantire fertilità al terreno, disinfezione naturale ed erba sempre fresca;

- la **Bioexplosion** di Pisa, che converte il letame di cavallo in vermicompost, grazie al lavoro dei lombrichi, che digeriscono e purificano il rifiuto speciale dei 200 animali ospitati dalla Tenuta Isola, centro ippico per l'allenamento di cavalli da trotto;

- infine, **Disco Soupe** di Firenze organizza eventi musicali durante i quali si cucina cibo donato da ristoranti e aziende della zona, che altrimenti sarebbe gettato via.

Dal miele 22 milioni

Sale a 21,9 mln di euro il fatturato di **Conapi**, il **Consorzio nazionale apicoltori**, e segna un +3,3% sul bilancio 2016/2017, e un utile pari a 168 mila euro. Merito anche di un intenso lavoro di brand stretching del suo marchio-icona Mielizia, cresciuto del 20% sia a volume sia a valore. Conapi comprende 259 soci per oltre 600 produttori con 100 mila alveari di proprietà. I segmenti maggiormente dinamici e potenziali sono quelli legati ai mieli di alta qualità e biologici e quelli di provenienza italiana e regionale, con etichette che raccontano il prodotto, le tecniche di lavorazione, la provenienza. Ma si registra un generale interesse verso l'innovazione, come gli integratori, le barrette dolcificate con il miele sulla e senza pectina aggiunta o altre novità come il miele con cacao. Obiettivo è ampliare ulteriormente la gamma con prodotti in cui il miele va a sostituire lo zucchero di barbabietola o lo sciroppo di glucosio. Nata anche una linea di gelati 100% biologici dove l'unico zucchero utilizzato è il miele italiano.

Biostimoli al vigneto

Sostanze e microrganismi biostimolanti, funghi micorrizici e idrolizzati proteici. Sono alcuni dei prodotti innovativi per il vigneto, e in generale per l'agricoltura, che riescono a rispondere alle esigenze della sostenibilità. Tema questo al centro del convegno delle Donne della Vite organizzato in collaborazione con Italtollina ad Arezzo durante **Agri@Tour**. Durante l'incontro moderato dalla presidente dell'associazione, **Valeria Fasoli**, è emerso come oggi «all'agricoltura si chiede di essere intelligente, rapida e resiliente», ha sottolineato **Angelo Frascarelli**, economista dell'**Università di Perugia**. La sostenibilità è una via obbligata e diverse sono le innovazioni recenti sviluppate per ridurre l'input di agrofarmaci e concimi. «Tra queste ci sono sostanze e microrganismi, denominati biostimolanti che stimolano la crescita delle piante e ne aumentano la tolleranza a stress ambientali, anche attraverso un'attivazione dei geni di difesa della pianta» ha evidenziato **Giuseppe Colla**, dell'**Università della Toscana**, che si dedica da anni al loro studio. Dei funghi micorrizici e degli idrolizzati proteici in vigneto hanno parlato **Leonardo Dragoni** e **Cristian Argenta** di Italtollina. «L'utilizzo degli inoculi di funghi micorrizici nel trattamento delle barbatelle e nella concia dei semi da sovescio rappresenta un'importante innovazione in campo viticolo», ha raccontato **Dragoni**. Mentre **Argenta** ha messo in evidenza l'importanza di amminocidi e peptidi prodotti con tecniche innovative di estrazione da materie prime vegetali selezionate, sostanze che appartengono alla pianta vantaggiosi agronomici e qualitativi, quali resistenza agli stress abiotici, miglioramento della fotosintesi e della qualità delle uve.

POLTRONE IN ERBA

NUOVA NOMINA IN GUSTOROTONDO.IT dove **Juliana Arbini**, classe 1985, è la nuova seo (search engine optimization) Manager. **Arbini** è stata scelta per competere non soltanto sul fronte dei prodotti, ma anche su quello tecnico, ad esempio la velocità di risposta del sito web, e su quello editoriale, ovvero dei contenuti del negozio online. info@gustorotondo.it



È **SARAH DEI TOS**, titolare dell'agriturismo e azienda vitivinicola «La Vigna di Sarah» di Vittorio Veneto, il nuovo presidente di Agrituristi Treviso. Laurea alla Bocconi, 31 anni, **Dei Tos** ha deciso di rientrare a Vittorio Veneto e dedicarsi al vino, mettendo in piedi anche il progetto della

vendemmia notturna. A dicembre 2018 gli agriturismi in Veneto erano 1.484, con numeri in lieve crescita rispetto ai 1.465 del 2017. direzione@confagricolturatreviso.it

FILIPPO SCHIAVONE eletto vicepresidente della Camera di commercio di Foggia. Schiavone, 34 anni di Lucera, imprenditore agricolo è il presidente di Confagricoltura Foggia. Dal 2004 Schiavone guida un'azienda agricola dove coltiva grano duro, foraggio, pomodoro da industria, colture proteiche, cipolle da seme e oliveti. Per il settore agricolo, fa parte del consiglio camerale anche **Giuseppe De Filippo** di Coldiretti. segreteria.presidentenza@fg.camcom.it

GIOVANNI LAEZZA succede a **Ettore Riello** nel ruolo di presidente di Aefi, l'associazione Esposizioni e Fiere Italiane che rappresenta 35 quartieri fieristici. **Laezza** è direttore generale di Riva del Garda



Fierecongressi. Del consiglio direttivo ne fanno parte anche i vicepresidenti **Antonio Bruzzone**, direttore generale **BolognaFiere**; **Lorenzo Cagnoni**, presidente **Ieg**; **Fabrizio Curci**, amministratore delegato **Fiera Milano** e **Maurizio Danese**, presidente **VeronaFiere**. Consiglieri sono **Alessandro Ambrosi**, **Giovanni Ciceri**, **Pietro Piccinetti**, **Renzo Piraccini**, **Renato Pujatti** e **Luciano Snidar**. info@aefi.it

RICCARDI GADDIÈ il nuovo direttore dell'Ente Parco regionale **Migliarino San Rossore Massaciuccoli a Pisa**. Ingegnere, pisano, dirigente responsabile della protezione civile della Regione Toscana ed ex direttore della Provincia di Lucca, succede a **Enrico Giunta**, direttore del Parco regionale della Maremma. Presidente del Parco regionale di **Migliarino San Rossore Massaciuccoli** è **Giovanni Maffei Cardellini**. protocollo@sanrossore.toscana.it

