



# Agricoltura

## Oggi

LA PACE  
FISCALE

in edicola con



IL PRIMO GIORNALE DEGLI IMPRENDITORI, DEGLI OPERATORI E DEI PROFESSIONISTI DELLA TERRA E DELL'AGROINDUSTRIA

## L'Enea testa la capacità delle larve di trasformare scarti in compost, fertilizzanti e biofuel

# L'energia arriverà dagli insetti

## Ma anche bioplastiche. E molecole per farmaci e cosmetici

DI ANDREA SETTEFONTI

Alla fine saranno gli insetti a produrre energia, nuovi materiali e compost per l'uomo. L'idea è quella di sfruttare la capacità degli insetti saprofiti, che si nutrono di materia organica in decomposizione, per produrre biocarburanti, materiali biodegradabili e fertilizzanti agricoli. Lo studio è portato avanti nel Centro Ricerche Enea Casaccia in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e l'Emilia Romagna; la sperimentazione vede l'impiego di larve Black Soldier Fly, nutrite con cibo di cui sono «ghiotte», come i fanghi di depurazione, letame e scarti agroalimentari. Durante la crescita le larve trasformano questi substrati organici in molecole, quali lipidi, proteine e polisaccaridi, che possono trovare applicazione in campo energetico, cosmetico, farmaceutico e agroindustriale. Come spiega a *ItaliaOggi*, Silvia Arnone del laboratorio biomasse e biotecnologie per l'energia del centro Enea Casaccia, «utilizziamo queste larve, che alleviamo in ambiente adatto, per convertire un rifiuto in biomassa. Le larve si nutrono per diventare insetti adulti e accumulano composti come proteine, grassi, chitina che, una volta isolati, possono essere utilizzati per costituire molecole utili per prodotti farmaceutici, bioplastiche o biocarburanti». Il processo nasce sulla scia di quanto già impiegato per la produzione di farine per l'alimentazione animale, attraverso il riutilizzo di scarti proteici. «Gli scarti possono essere anche inquinanti, hanno costi di smalti-

### Carne da mille dollari al kg

Arriva in Italia la carne giapponese da 1.000 dollari al chilo. È la Hida-Wagyu rurale, carne tenerissima, dai grassi che fanno bene alla salute, ottenuta da bovini selezionati geneticamente, circa un secolo fa dagli allevatori. E allevati al pascolo in montagna, seguendo rigidissime direttive del ministero dell'agricoltura nipponico per evitare ogni rischio di contaminazione e stabilendo standard qualitativi per l'allevamento. Determinante è l'alimentazione dei bovini, con i manzi alimentati a erba, allo stato quasi brado, per poi passare al fieno di riso e altri mangimi rigorosamente vegetali autoctoni. Primo ad importare la Hida-Wagyu in Italia è Taki Japan International.

© Riproduzione riservata

mento; i fanghi o le acque reflue contengono batteri, ma anche sostanze nocive e metalli pesanti. Dobbiamo vedere quanto questo insetto sia in grado di abbassare la carica batterica di salmonella o Escherichia Coli o accumulare metalli pesanti. Con le prove di laboratorio si valuta quanta biomassa utile si ottiene, quanta resa si ha. Poi l'ipotesi è di passare ad un vero e proprio impianto di produzione. I risultati sono incoraggianti». La ricerca viene portata avanti con l'impiego di Forsu, la frazione organica dei rifiuti urbani e con i fanghi «che hanno meno sostanza organica e sono inquinanti. Ma si possono usare scarti di allevamenti, letame, e anche altri residui agricoli e dell'industria agroalimentare. Abbiamo in progetto di provare con le sanze e con il digestato che rimane dagli impianti di biogas. L'idea è di fare integrazione all'interno di un'azienda agricola. Creare un circolo virtuoso, che riutilizza tutto quanto viene prodotto in un'ottica di economia circolare». E anche l'impiego degli insetti avviene in termini di riciclo. «Qui abbiamo l'allevamento de-

gli insetti, l'adulto si riproduce, si ottengono le uova, si schiudono le larve che usiamo per fare le prove. Le larve a loro volta producono scarti (esuvie e feci) e formano un substrato, che può essere un ottimo ammendante, un simil compost utilizzabile in agricoltura o nel florovivai». E, conclude Arnone, «l'insetto è innocuo, si nutre soltanto allo stato di larva; da adulto non ha apparato boccale, non punge l'uomo e non trasmette malattie». Il processo di bioconversione vede le larve metabolizzare e ridurre in soli 15 giorni fino all'80% del volume del substrato organico. Nel mondo si contano oltre 4 mila specie di insetti saprofiti, che si nutrono di materia organica come vegetali, carcasse di animali o escrementi e permettono al substrato di decomporsi e diventare nuovamente disponibile per piante e altri esseri viventi.

© Riproduzione riservata

Supplemento a cura  
di LUIGI CHIARELLO  
agricolturaoggi@class.it

### I prodotti km 0 sui campi della Lega Pro

«Per la prima volta e ogni partita i contadini italiani scenderanno in campo negli stadi per promuovere la conoscenza del vero cibo Made in Italy con una squadra di oltre 11 mila tra fattorie, mercati e agriturismi di **Campagna Amica**»: è quanto spiega Coldiretti in occasione della firma del primo accordo con la Lega Pro per la valorizzazione fra tifosi e calciatori delle migliori produzioni a km zero. L'intesa è stata firmata a Firenze dal presidente Coldiretti **Ettore Prandini** e dal presidente di Lega Pro **Francesco Ghirelli**, alla presenza del presidente Fifa **Gianni Infantino** e del presidente Fige **Gabriele Gravina**.

© Riproduzione riservata



Da sinistra, Francesco Ghirelli, Gabriele Gravina, Ettore Prandini, Arrigo Sacchi e Gianni Infantino

### RISIKO AGRICOLO

CONCENTRAZIONE NEL SETTORE DEL TONNO IN SCATOLA. Il gruppo **Bolton** (oltre 2 mld di euro di ricavi), attivo con i marchi **Rio Mare**, **Palmera**, **Scaupiquet** e **Isabel**, da azionista di minoranza è diventato nuovo proprietario al 100% dell'americana **Tri Marine**, suo storico fornitore di tonno con un giro d'affari stimato in 1,0-1,2 mld di euro. I dettagli finanziari dell'operazione non sono stati resi noti. Si stima che l'acquisizione porterà il gruppo Bolton a sviluppare un fatturato di 2,5 mld di euro nel settore del tonno.

IL GRUPPO CALABRESE **CALLIPO** (57,3 mln euro di fatturato) ha siglato un accordo di fornitura con **Areas Italia** (1,8 mln euro di ricavi 2018) per la distribuzione dei suoi prodotti in circa 20 aree di servizio autostradali a marchio **MyChef** e all'interno dei punti di ristoro gestiti dall'azienda di ristorazione recentemente acquisita dal fondo di private equity parigino **Pai Partners**.

CAFFÈ **VERGNANO** (85 mln euro di fatturato) ha siglato un accordo col gruppo **Serenissima Distribuzione**, operatore della ristorazione commerciale e collettiva con un giro d'affari di 300 mln di euro, in base al quale il torrefattore piemontese ha messo a disposizione il suo know how nella messa a punto di una miscela di caffè ad hoc, del merchandising brandizzato e dei prodotti complementari per il concept di caffetterie **Pausa Caffè**, che Serenissima Distribuzione conta di sviluppare in oltre 55 punti vendita.

È FALLITO IL PROGETTO DI FUSIONE fra i due colossi delle carni brasiliane **Brf** e **Marfrig**, che avrebbe potuto portare alla nascita d'un gruppo da oltre 4 mld di euro di fatturato. I negoziatori non sono giunti a un accordo sulla struttura di governance della nuova entità.

IL BIRRIFICIO ARTIGIANALE LONDINESE **HOP STUFF BREWERY**, che aveva portato i libri in tribunale lo scorso 12 luglio, continuerà a operare. Il suo salvataggio è sì deve al gruppo birrario canadese **Molson Coors** (7,3 mld di euro di fatturato) che ne ha acquisito l'impianto produttivo, il marchio, le birrerie e la pianta organica.

NUOVA ACQUISIZIONE per la multinazionale lattiero-casearia francese **Lactalis** negli Usa. Ha acquisito **Ehrmann Commonwealth Dairy**, filiale statunitense del gruppo bavarese **Ehrmann** con due stabilimenti produttivi, uno in Vermont e uno in Arizona, che potranno fungere da piattaforma ideale per sviluppare le vendite dei brand **Lactalis** negli Usa. E per rafforzare la distribuzione e migliorare il servizio alle catene distributive americane. I dettagli finanziari dell'operazione non sono stati resi noti.

LA MULTINAZIONALE OLANDESE **ROYAL DSM** e il gruppo agroindustriale francese **Avril** hanno stretto una partnership per la messa a punto d'una nuova proteina vegetale che soddisfi le esigenze dei consumatori flexitari, vegetariani e vegani. Questa proteina, che sarà impiegata per prodotti da forno, sarà ottenuta da colza non geneticamente modificato e dovrebbe essere disponibile per la commercializzazione a partire dal 2021.

IL GOVERNO. SUBITO DOPO L'ESTATE, emergerà il bando per finanziare i distretti del cibo. Potranno concorrere i distretti rurali riconosciuti dalle regioni alla data di scadenza del bando, che sarà entro febbraio 2020. Lo strumento avrà un budget iniziale di 18 mln di euro. A renderlo noto è stato il presidente nazionale Agrocepi, **Corrado Martinangelo**.

Luisa Conti

© Riproduzione riservata