

Il riciclo dell'eluato: l'innovazione brevettata da Sacco System per la produzione biologica

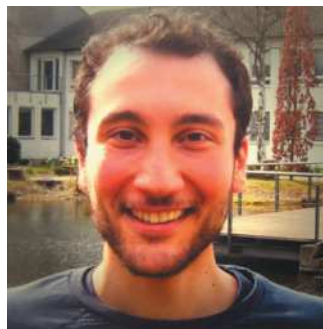
# Fertilizzare con l'acido lattico

## Microrganismi salva piante dalla fermentazione batterica

DI ARTURO CENTOFANTI

Un fertilizzante dalla fermentazione dei batteri dell'acido lattico. È quanto ha ottenuto la **Sacco System** di Cadorago (Co) dal recupero di uno scarto di lavorazione, l'eluato, da cui ha ricavato prodotti per la bio-stimolazione e bio-protezione delle piante. Spiega a *ItaliaOggi* **Francesco Vuolo**, agro r&d manager dell'azienda comasca: «L'eluato della fermentazione dei batteri lattici è il prodotto di risulta del nostro principale canale di produzione, quello dei batteri lattici impiegati nel settore caseario e in quello dei probiotici. Nel 2018 abbiamo avviato la sperimentazione in un'ottica di economia circolare e abbiamo ottenuto un prodotto da impiegare sia solo sia integrato con altri, per l'agricoltura convenzionale. Il risultato si inserisce nelle politiche della *Farm to Fork* e del *Green Deal*, che mirano alla riduzione dell'utilizzo di prodotti di sintesi chimica».

La ricerca e la sperimenta-



Francesco Vuolo

zione di Sacco System hanno portato alla produzione di: «Microrganismi che promuovono la crescita delle piante e ne migliorano il benessere, dimostrando efficacia, eco-sostenibilità, adattabilità e incremento della resa, attraverso il potenziamento di tutti i meccanismi di difesa e sviluppo delle piante», continua Vuolo. «È un prodotto biologico in quanto non deriva da sintesi chimica; una tecnologia che abbiamo brevettato. I primi lavori li abbiamo portati avanti con l'**Università del Sacro Cuore di Piacenza** e con la azienda

**LandLab** della provincia di Vicenza per le prove sul campo».

Il prossimo passaggio sarà la messa in commercio. «Adesso dobbiamo registrare il prodotto. Prima di farlo abbiamo voluto raccogliere evidenze scientifiche che fosse positivo per l'ambiente, che fosse salubre e che portasse qualche beneficio come fertilizzante. Lo registreremo come fertilizzante organico da impiegare sia in agricoltura convenzionale, sia in quella organica», svela il manager. «Abbiamo una capacità produttiva di 900 metri cubi all'anno (circa 800 tonnellate di scarti) e per la commercializzazione collaboreremo con alcuni nostri clienti che lo distribuiranno tal quale o lo integreranno con i loro prodotti», conclude. Sacco System, 450 dipendenti 100 dei quali impegnati nella ricerca e sviluppo a Cadorago, a Zelo Buon Persico nel lodigiano e negli Usa, si occupa di produzioni di formulazioni e materie prime per il comparto agro-zootecnico. Tra questi, biostimolanti e bio-fungicidi.

© Riproduzione riservata

## Proteine vegetali estratte senza chimica. E ogm free

Proteine vegetali pulite, naturali, ogm free. Le produce una startup di Bolzano, **HiWeiss** realtà che ha brevettato un processo produttivo sostenibile e circolare. Nata nel 2018 da **Anna Trettenero**, presidente di **Confagricoltura Vicenza**, **Mauro Grandi**, imprenditore agricolo socio di Confagricoltura e **Michael Atzwanger**, HiWess utilizza materie prime da agricoltura conservativa e rigenerativa: soia, mais, grano saraceno, erba medica e piselli. La fase sperimentale è stata avviata su 350 ettari tra Veneto e Lombardia, ma altri accordi di filiera sono pronti in Lombardia e Basilicata. Sui terreni sono stati installati dei sensori per avere informazioni sullo stato vegetativo delle colture, sull'umidità dei terreni e indica immediatamente eventuali criticità in modo da intervenire in modo mirato. I terreni non vengono arati e dopo ogni raccolta di cereali, vengono seminate colture di copertura sopra alle quali vengono poi coltivate mais, grano o soia. Questo per aumentare la sostanza organica nel terreno, limitare l'uso di concimi e fitofarmaci oltre che per ridurre l'emissione di Co2. Una volta raccolta, la materia prima viene lavorata e vengono estratte le proteine senza l'uso di chimica grazie ad un brevetto registrato due anni fa. Il sistema di estrazione delle proteine è stato realizzato nel **Noi TechPark** di Bolzano e adesso sta per partire il primo impianto industriale. Dalla sua nascita, HiWeiss ha attratto quasi 2 milioni di euro di investimenti.

© Riproduzione riservata

### FLASH

**Ottimizzare le risorse idriche** nell'agricoltura. È la mission di **Wop** (Water Optimization Protocol), il progetto ideato da **Giulia Sironi**, **Edoardo De Cal** e **Jacopo Cometti**: classe 2002, i tre sono i più giovani mai premiati nel contesto dello Human Knowledge Lab di **Eni Joule**. Il progetto si basa su un modello di intelligenza artificiale capace di ottenere informazioni, quali: disponibilità idrica attuale, dati chimici relativi al suolo e dati mete, Wop supporta gli agricoltori per una gestione più efficiente e consapevole dell'irrigazione delle colture. Oggi il focus è sulla coltivazione del mais, il prossimo step saranno le orticole, ma l'obiettivo è abbracciare l'intero settore agricolo.

**Conserve Italia** punta sulla sostenibilità del packaging con la nuova linea **Tetra Recart** nel sito di Pomposa (Fe), lo stabilimento principale del gruppo. Si tratta di un investimento da oltre 10 mln di euro con una capacità produttiva di 24mila pezzi all'ora. La nuova linea si affianca a quella già presente nel sito di Pomposa, e arriva a tre anni di distanza da una analoga dedicata principalmente al pomodoro nello stabilimento di Ravarino (Mo). Per il dg **Pier Paolo Rosetti**, «tali imballaggi sono performanti sia nella riduzione

dell'impatto ambientale, sia nell'efficienza per la logistica e i trasporti. Un pack sempre più richiesto in Italia e all'estero».

È uscito **«Le agevolazioni in agricoltura 2022»** (Maggioli Editore, 211 pagine, 14,46 €) di **Fabrizio Santori**, manuale per districarsi tra gli incentivi alle imprese agricole: misure per lo sviluppo delle filiere, a difesa delle produzioni agricole; agevolazioni fiscali e contributive. E poi i distretti del cibo a tutela degli interessi del paese. Il libro è arricchito dalle note del ministro delle politiche agricole, **Stefano Patuanelli**, e del sottosegretario **Gian Marco Centinaio**.

Con **Bestbefore** salvate in due anni 1.5 tonnellate di cibo dallo spreco alimentare. Bestbefore, l'e-commerce antispreco fondato da **Nikas Bergaglio** nel 2020 (anche fondatore di **Italian Delights**) in totale ha contribuito al salvataggio anche di oltre 10mila kig di CO2 compensata. Bestbefore ha venduto un totale di 4mila prodotti a 3mila clienti e ha intenzione di aprire ora il capitale a nuovi investitori. E puntare così a raggiungere il milione di ricavi entro il 2025. Solo in Italia ogni anno viene buttato cibo per circa 7 miliardi di euro.

© Riproduzione riservata

## Crea: il clima ha cambiato la vendemmia Scarsa e in anticipo, ma la qualità è al top

Siccità e cambiamenti climatici non sembrano aver influito sul vigneto Italia, se non per un anticipo della vendemmia. Lo rileva il **Crea** che sottolinea come il 2022 non sarà ricordato come un'annata abbondante, a causa soprattutto dei vigneti non serviti da impianti di irrigazione o bacini di raccolta delle piogge. Per la qualità, invece, le uve hanno un contenuto di zuccheri e sostanze coloranti superiori alla norma. Il dato più rilevante è quello relativo agli anticipi rispetto al 2021, variabili da circa 7 giorni a 20, a seconda delle diverse aree viticole.

Per quanto riguarda le quantità, il Crea parla di produzione in calo in Friuli-Venezia Giulia e in Veneto, -10% e -5% rispettivamente, rispetto allo scorso anno principalmente a causa della scarsità di piogge e dell'impossibilità di irrigare i vigneti in alcune aree, quelle collinari in particolare. Flessione anche per Lombardia ed Emilia-Romagna, in particolare per la zona dell'Oltrepò e per la collina romagnola, e per la Sicilia con cali pari a un -5% / -10%. In Trentino-Alto Adige la produzione è in leggero aumento, +5 o +6%, così come in Toscana e Puglia, regione questa dove si prevede un +10%. Anche il **Cervim** (Centro di ricerca, studi, salvaguardia, coordinamento e valorizzazione per la viticoltura montana) sottolinea soprattutto gli effetti della siccità sui tempi della vendemmia. E parla di Italia divisa in due. In Val d'Aosta si vendemmia già da metà agosto, ma in Sicilia, sull'Etnea, forse si comincerà a metà settembre, in ritardo di almeno 10 giorni. «In Val-

le d'Aosta la vendemmia è anticipata di venti giorni e si ha una minore produzione (calo del 30%) causa siccità e caldo. Si è salvato chi ha potuto irrigare», spiega il presidente **Stefano Celi**. Tuttavia, in generale, «la situazione è aggravata dal contesto generale, con l'aumento dei costi di produzione, in particolare di energia e carburanti, che hanno fatto aumentare sia i costi di irrigazione e lavorazione sia delle materie prime, a cui si aggiunge la scarsa reperibilità di bottiglie in vetro che si trovano con difficoltà». In Valtellina si prevede un calo della produzione del 20% ed una annata non semplice per siccità e caldo. In Trentino, invece, dove la raccolta è iniziata con oltre 15 giorni di anticipo: «Ci preoccupano in particolare le acidità dei vini rossi, che tuttavia hanno avuto una mano dalle piogge degli ultimi giorni. C'è da aspettarsi un cambiamento del comportamento

delle viti, quindi un approccio vitivinicolo diverso, con vini ad alte gradazioni», spiega il direttore della **cantina di Aldeno**, **Walter Weber**. Nella Toscana dei Colli del Candia e dei Colli Apuani, in provincia di Massa-Carrara, la vendemmia sta cominciando in questi giorni, con circa 10 giorni di anticipo rispetto alla norma. In Campania e Sardegna è la biodiversità a salvaguardare le viti dal caldo, mentre in Sicilia il cambiamento climatico ha portato a maturare l'uva da vino a mille metri, cosa che non succedeva fino a meno di dieci anni fa.

**Andrea Settefonti**

© Riproduzione riservata

