

Economia

ECONOMIACOMO@LAPROVINCIA.IT
Tel. 031 582311 Fax 031 582421
Enrico Marietta e.marietta@laprovincia.it

Nuovo bando filiere Domande dal 5 settembre

Domande dal 5 settembre per il bando Filiere promosso da Regione e Camere di Commercio per sostenere l'avvio di nuove filiere ed ecosistemi ed il rafforzamento di filiere già costituite.



Un fertilizzante dai batteri del latte

Economia circolare. Il brevetto della Sacco System di Cadorago per il recupero di uno scarto di lavorazione «Prodotto biologico, stimola la crescita dei microrganismi e degli insetti benefici per la salute delle piante»

CADORAGO

MARIA GRAZIA GISPI

Dalla fermentazione dei batteri dell'acido lattico deriva un nuovo biostimolante per migliorare i nutrienti del suolo. È il risultato ottenuto dal team ricerca e sviluppo di Sacco System per il settore agroalimentare. Quello che per l'azienda di Cadorago rappresenta una scarto di lavorazione, circa 800 tonnellate all'anno, con l'opportuna lavorazione può diventare un "ingrediente" bio e sostenibile per nuovi fertilizzanti. È un modello di economia circolare e un'integrazione per le attuali pratiche agronomiche nel contesto del nuovo Green Deal e della strategia Farm to Fork europea.

Il team

Il team di ricerca e sviluppo agroalimentare Sacco System ha pubblicato il documento di ricerca su *Frontiers in Plant Science* che mostra come l'eluato dalla fermentazione dei batteri dell'acido lattico possa rappresentare un nuovo biostimolante per migliorare i nutrienti del suolo e favorire la crescita dei batteri che promuovono la crescita delle piante.

Questo studio è stato possibile grazie alla collaborazione con Landlab società Benefit, Science - Improving agriculture e il laboratorio del professore Edoardo Puglisi, con il lavoro di Gabriele Bellotti, presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore. «Dal 2018 stiamo svolgendo ricerca nel campo dei fertilizzanti in senso lato - conferma Francesco Vuolo, agro r&d manager in Sacco System - identifichiamo i microrganismi benefici per le piante sia nel campo della fertilizzazione sia come bio fungicidi prodotti da batte-

ri che concorrono alla salute delle piante. All'interno di questa ricerca più ampia è inserito il progetto di economia circolare per il recupero degli scarti della fermentazione dei batteri dell'acido lattico e il loro utilizzo come fertilizzanti. Abbiamo ottenuto il brevetto e iniziamo a pubblicare gli studi fatti con l'Università Cattolica sede di Piacenza con cui collaboriamo per supportare le evidenze riscontrate nell'utilizzo del prodotto come fertilizzante».

Le proprietà

L'applicazione e l'uso dell'eluato lattico come biostimolante in agricoltura è stato protetto da brevetto e, superati gli adempimenti burocratici, si prevede la commercializzazione entro fine anno. Sarà proposto puro oppure come ingrediente che i produttori di fertilizzanti potranno integrare per combinarlo con nuove soluzioni organiche per l'agricoltura.

«Si tratta di un prodotto biologico perché è una soluzione che non deriva da sintesi chimica e rispetta le priorità del suolo e rispetta la priorità della salubrità del suolo - continua Francesco Vuolo - una parte del nostro studio ha verificato come interagiva con le caratteristiche chimiche e fisiche del suolo e come rispettava, senza alterarlo, l'ecosistema del terreno. Anche le analisi tossicologiche per verificare la salubrità del suolo hanno confermato che il prodotto non aumenta i patogeni che si trovano nel terreno ma piuttosto stimola la crescita dei microrganismi benefici per le piante e quella di insetti positivi per salute del sistema vegetale. Si tratta di un fertilizzante conforme, sia dal punto di vista chimico-fisico sia tossicologico, agli standard europei».

COMUNICAZIONE RISERVATA



Nel laboratorio della Sacco System di Cadorago

I test nell'orto di casa «Tutto è iniziato così»

È una storia che inizia da lontano quella che dal latte porta ai fertilizzanti, dalla collaborazione tra Sacco System e l'Università Cattolica sede di Piacenza dove da sempre si fa ricerca sull'agroalimentare e allevamenti. Come spesso accade per le scoperte scientifiche, l'intuizione giusta nacque da un'esperienza empirica. «Il professore di allora faceva sperimentazioni

su piccola scala e il "bordo" di risulta dalla fermentazione dei batteri dell'acido lattico lo utilizzava poi con soddisfazione per il suo orto di casa - ricorda Martino Verga, ad Sacco System - da qui l'idea di un piano di studio per l'utilizzo del materiale di scarto della nostra produzione per il settore caseario. Proposi il progetto in Regione ma vent'anni fa l'economia circolare non era ancora

un valore, scambiarono la soluzione del riutilizzo come fertilizzante per un modo per evitare lo smaltimento dei rifiuti e l'idea fu respinta».

Cambiano i tempi e anche i funzionari: adesso il recupero e riutilizzo sono dei valori e la soluzione, elaborata e portata a brevetto, è ora considerata un esempio virtuoso.

Ci vuole però sempre un po' di strada per arrivare a innovazioni che, apparentemente semplici, richiedono una storia di ricerca e investimenti importanti.

Dei 450 dipendenti di Sacco System 100 si dedicano alla ri-

cerca e sviluppo nei tre centri presso la sede a Cadorago, a Zelo Buon Persico nel Lodigiano e negli Stati Uniti.

La storica azienda comasca a partire dal settore caseario ha progressivamente allargato il campo di attività, prima con coadiuvanti tecnologici per il latte, si è vista poi la necessità di fermentazioni controllate anche per il salumi e per altri prodotti alimentari, fino ad arrivare ai probiotici e alla produzione richiesta dalle grandi aziende farmaceutiche. Recente l'attenzione per l'agricoltura e l'allevamento degli animali.

Aumenti salariali contro l'inflazione Gli industriali: «Fuori dalla realtà»

Oltre confine

L'Unione svizzera degli imprenditori ha respinto la proposta del sindacato

giorni scorsi da Travail Suisse con l'obiettivo dichiarato di fronteggiare l'avanzata impetuosa dell'inflazione e, per diretta conseguenza, dei prezzi al consumo.

Vogt, precisando però che eventuali aumenti «si faranno singolarmente». Ciò significa che ogni singola azienda valuterà sul campo il da farsi. Il presidente dell'Unione svizzera

grande preoccupazione Valentin Vogt, spiegando che le prospettive sono sicuramente rivolte verso un rallentamento economico. Anche per questo motivo, è impossibile dar

federali del prossimo anno.

Il tema resta di stretta attualità. Negli ultimi giorni, il sindacato Unia ha invitato ad affrontare il tema dei salari con celerità e pragmatismo. E questo perché «gli aumenti salariali sono importanti» in virtù del fatto che «per i lavoratori il salario rappresenta l'introito principale e serve a finanziare il proprio tenore di vita. È giusto, quindi, che chi lavora duramente, necessiti una

gi e delle casse malati sono in continua ascesa, i salari seguono il passo. Buona parte degli aumenti salariali viene assorbita dal rialzo dei premi delle casse malati. Per contro, redditi elevati possono garantire il potere d'acquisto dei lavoratori tutelandoli dall'indebitamento in caso di importanti spese impreviste».

Un po' in tutti i Cantoni il dibattito è aperto, primo fra tutti