



L'economia circolare è perfetta per l'agroalimentare

Da Fresh Guru a Disco Soup, tante le "Storie di Economia Circolare" arrivate alla finale del concorso ideato da [Ecodom](#)



Notizie dal mondo agroalimentare:
prodotti, mercati, tecnologie, processi di filiera



rubriche



speciali



e-books



cerca

Filiera | Fiere e appuntamenti | Sicurezza e qualità | Bio | Normativa | Salute e benessere | Golosità culturali

produzione di origine animale

vegetali

pasta e prodotti da forno

piatti pronti

funzionali

ingredienti

bevande

mercati

tecnologie e imballaggi

curiosità gastronomiche

vini

antipasti

piatti unici

primi piatti

secondi piatti

contorni

dolci e frutta



27

Novembre
2018

Acqua di allevamento delle carpe per irrigare vegetali, lombrichi che "ripuliscono" il letame di cavallo, carote spezzate che producono energia: sono solo tre esempi delle trenta storie arrivate in finale del *Concorso Storie di Economia Circolare*, voluto da [Ecodom](#), il principale Consorzio italiano di gestione dei rifiuti elettrici e elettronici ([Raee](#)), insieme a CDCA,

pubblicato in:

sicurezza e qualità

leggi anche

il primo Centro di Documentazione sui Conflitti Ambientali in Italia.

Il concorso è collegato al primo [Atlante Italiano di Economia Circolare](#) che ha mappato in meno di un anno oltre 160 esperienze attive in Italia: l'agroalimentare è stato al centro di molti dei racconti in concorso, la cui premiazione avverrà martedì 11 dicembre a Roma, presso l'Acquario Romano. Il *Concorso Storie di Economia Circolare* è rivolto a giornalisti, videomaker, fotografi, scrittori, storyteller e a chiunque voglia raccontare attraverso video, fotografie, audio e scritti una piccola grande storia di cambiamento nel mondo dell'economia del nostro Paese.

Nel processo di mappatura delle realtà italiane, spiega Giorgio Arienti, direttore generale di [Ecodom](#), "ci siamo resi conto che l'agroalimentare rappresenta una delle espressioni più naturali di economia circolare: food sharing contro lo spreco alimentare, filiere agroalimentari circolari, cibo recuperato, tutela del km zero sono solo alcuni esempi". Secondo Arienti, "questo dimostra che l'Italia è un Paese capace di valorizzare le risorse del suo territorio privilegiando un modello rigenerativo che punta alla circolarità: è quello che vogliamo raccontare con la nostra piattaforma".

Tra le realtà arrivate in finale troviamo *Aureli secondo me* (L'Aquila), che trasforma le carote spezzate e non idonee ai mercati tradizionali in succhi, creme e concentrati di polpa e farine, e tramite la biomassa produce energia verde dai prodotti agricoli non edibili. Il "digestato" dall'impianto di biomassa, dopo la fermentazione degli ortaggi, viene trasformato in fertilizzante.

A Ferrara c'è *Fresh Guru* che utilizza il calore generato dalle centrali elettriche a biogas per riscaldare due serre da circa 11 ettari per la produzione idroponica di 8.000 tonnellate di pomodori l'anno. La centrale è alimentata con sottoprodotti di origine agricola. Le stesse piante di pomodori diventano carburante.

Cascina Santa Brera, a Milano, è un ecosistema interamente sostenibile con strutture in bioedilizia alimentate da caldaie a biomassa ed energia solare; agricoltura e allevamento lavorano in sinergia: i pollai sono mobili e i bovini pascolano liberamente garantendo fertilità costante del terreno, disinfezione naturale ed erba sempre fresca per il nutrimento degli animali.

A Pisa *Bioexplosion* converte il letame di cavallo in vermicompost, grazie al lavoro dei lombrichi che digeriscono e purificano il rifiuto dei 200 animali ospitati dalla Tenuta Isola,



Plastica: il Ministro Costa e l'economia circolare

Possibili modifiche al Codice dell'ambiente per la pulizia dei mari italiani

G7 Ambiente: il CREA c'è

Il ruolo della ricerca in agricoltura per la salvaguardia dell'ambiente è fondamentale. L'economia circolare che impone la valorizzazione degli scarti è uno degli argomenti cardine del summit di Bologna

"Giacimenti Urbani"

Dal 27 al 29 novembre si svolge a Milano l'evento per contrastare lo spreco di cibo e diventare parte attiva nell'economia circolare dove non esistono rifiuti e scarti, ma solo risorse

centro ippico per l'allenamento di cavalli da trotto.

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

Tra le più votate anche *Junker*, un'app che aiuta a fare la raccolta differenziata in maniera semplice, veloce e senza margine di errore: leggendo il codice a barre sul prodotto, ne identifica i materiali da gettare, indicando in quali bidoni vanno depositate le varie parti.

Oltre 17.000 utenti hanno votato le storie più belle e significative, raccontate da 118 storyteller. Il concorso è patrocinato dal Ministero dell'Ambiente.

I vincitori saranno premiati con un riconoscimento in denaro così diviso: 3.500 euro per la Categoria Video, 3.000 euro per la Categoria Foto, 2.000 per la Categoria Audio e 1.500 per la Categoria Scrittura. La differenziazione economica dei premi è stata stabilita in base alla stima dei costi vivi di produzione dei diversi tipi di storia. I premi sono sponsorizzati da Banca Popolare Etica.

Condividi su:


 rubriche

 speciali

 books

[Contatti](#)
[Editore](#)
[Redazione](#)
[Comitato scientifico](#)
[Disclaimer](#)
[Filiera](#)
[Fiere e appuntamenti](#)
[Sicurezza e qualità](#)
[Bio](#)
[Normativa](#)
[Salute e benessere](#)
[Golosità culturali](#)
[Sicurezza alimentare: metodi rapidi vs analisi di laboratorio](#)
[Speciale TuttoFood](#)
[Speciale Imballaggio: Interpack 2017](#)
[Monografie](#)
[I libretti di OM](#)

SG - Foodandtec è un'iniziativa di OM Editoria Formazione Comunicazione

Copyright 2012-2018 © Om snc. Tutti i diritti sono riservati

Le idee, le opinioni, i riferimenti espressi negli articoli rispecchiano il pensiero degli autori.

Foodandtec è una testata registrata al Tribunale di Milano n. 92 del 27/02/2012

Direttore Responsabile: Bruna Moroni

Om snc - Redazione: via Euripide 7 - 20145 Milano (MI)

Codice Fiscale e Partiva IVA 06924610964 - R.E.A. Milano MI-1924679