



CRONACA, NAZIONALE

Economia circolare: l'agroalimentare è protagonista

3 DICEMBRE 2018 by CORNAZ



Food sharing, agricoltura sostenibile e tutela del km zero sono i temi al centro del Concorso *Storie di Economia Circolare* promosso da **Ecodom** e CDCA



Carote spezzate che producono energia, lombrichi che “ripuliscono” il letame di cavallo e acqua di allevamento delle carpe per irrigare vegetali: sono tra le 30 storie più votate dagli italiani, arrivate in finale del Concorso “Storie di Economia Circolare”, voluto da **Ecodom**, il principale Consorzio italiano di gestione dei **RAEE**, insieme a **CDCA**, il primo Centro di Documentazione sui Conflitti Ambientali in Italia.

Il concorso è collegato al primo Atlante Italiano di Economia Circolare (www.economiacircolare.com), che ha mappato in meno di un anno oltre 160 esperienze attive in Italia: l'agroalimentare in tutte le sue declinazioni è stato al centro di molti dei racconti in concorso, la cui premiazione avverrà martedì 11 dicembre a Roma, Acquario Romano.

“Nel processo di mappatura delle realtà italiane 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” – afferma Giorgio Arienti, direttore generale di **Ecodom** – “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.”*

In finale, selezionate da una giuria di esperti e di pubblico, sono arrivate, tra le altre:

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 fertilizzanti;

Fresh Guru (Ferrara), 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 (Milano), 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 ed i bovini pascolano liberamente garantendo fertilità costante del terreno, disinfestazione naturale ed erba sempre fresca per il nutrimento degli animali;

Bioexplosion (Pisa), che converte il letame di cavallo in vermicompost, humus fertilissimo, grazie all'incessante “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;

The Circle, un impianto acquaponico che permette il contemporaneo allevamento delle carpe con 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.

Disco Soupe (Firenze), che organizza eventi musicali durante i quali si cucina cibo donato da ristoranti e aziende della zona, che diversamente sarebbe gettato via. Insieme ai partecipanti viene scelto il menù, vengono cucinate le diverse ricette e viene allestito il pranzo, offerto gratuitamente a tutti gli avventori.

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 nella propria zona; **Panta Rei** (Lago Trasimeno), associazione no profit che ha realizzato un ecovillaggio completamente sostenibile utilizzando legno, terra cruda, sughero, paglia, pietra e canna di lago; **Rifò** di Prato che produce capi e accessori di alta qualità, realizzati con fibre tessili 100% rigenerate.

Oltre 17.000 utenti hanno votato le storie più belle e significative, raccontate da 118 “storyteller” utilizzando 4 modalità espressive (video, foto, radio e scrittura).

Le decisione finale è affidata a una giuria formata da esperti del mondo dell'informazione e della cultura, come **Andrea Segre**, regista di film e documentari per i video, **Giulia Tornari**, dell'agenzia fotografica Contrasto per le foto, **Florinda Fiamma**, giornalista culturale per la radio, **Giuseppe Rizzo**, giornalista di Internazionale per la scrittura. La giuria sarà assistita nel suo lavoro da un rappresentante di CDCA e del Comitato Scientifico per certificare i requisiti di circolarità individuati.

Il Concorso è patrocinato dal Ministero dell'Ambiente e dall'Ordine Nazionale dei Giornalisti e i premi in palio sono sponsorizzati da Banca Popolare Etica.

TAGS: [AGROALIMENTARE](#), [ECONOMIA CIRCOLARE](#)



CORNAZ

Related News



Ebay e Mipaaf insieme contro le frodi alimentari online



Tra bollini e tasse made in Italy a tavola sotto attacco



Mipaaf e Federcuochi alleati per cucina made in Italy



Tesori alimentari italiani alla conquista del Qatar



Tutela made in Italy: metà degli italiani vuole i dazi



Origine prodotti in etichetta: nasce fronte europeo