

Sei in: Archivio > la Repubblica.it > 2015 > 12 > 29 >

LA STORIA

TULLIO FILIPPONE

«Bisogna trasformare le buone pratiche dei nostri avi in un progetto industriale». Anche il 54enne Giuseppe Galatà, bellunese nato da genitori siciliani tornato nell'isola negli anni Ottanta, come i contadini di una volta non buttava e non sprecava nulla. Ma un giorno, nella sua fattoria messinese ha pensato di recuperare gli scarti ortofrutticoli della grande distribuzione e dei mercati per trasformarli in alimenti per animali. E l'idea di economia circolare è piaciuta parecchio, tanto da attirare l'interesse del Miur, del Cnr, di centri di ricerca, del gruppo di distribuzione Fiorino Despar e di alcuni comuni siciliani, con lo stanziamento di circa 25 milioni di euro nell'ambito programma Smart Cities. Così, dopo tre anni di ricerca è nato Save, il primo sistema per la sostenibilità ambientale sociale ed economica della filiera agroalimentare che valorizza gli scarti biologici per produrre mangimi e altre componenti utilizzabili nell'industria zootecnica e agroalimentare.

«Ogni giorno enormi quantità di scarti ortofrutticoli vengono gettati nei rifiuti con costi economici e ambientali che gravano sulla collettività », spiega Galatà, fondatore della Gts Consulting, società di consulenza aziendale con sede a Messina. Dopo migliaia di test microbiologici e parassitologici sotto la supervisione del professore Vincenzo Chiofalo della facoltà di veterinaria dell'Università di Messina e grazie al lavoro di 30 giovani, il progetto è stato sperimentato nel mercato di Vascone di Messina. «Abbiamo portato delle casse e le abbiamo distribuite ai fruttivendoli», racconta Galatà. Un esperimento poi replicato nel mercato generale di Ragusa. «Il sistema in fase di sperimentazione coniuga ambiente ed economia per diversi allevatori, che, trovandosi in difficoltà per l'aumento dei costi delle materie prime e dei carburanti, possono ottenere mangimi di qualità a costi contenuti», prosegue Galatà.

Oltre all'impatto economico - ogni anno gli italiani gettano tra i rifiuti cibo per 13 miliardi di euro — uno dei punti di forza di Save è infatti la qualità del prodotto. Il processo è semplice: si mescolano gli scarti di frutta e verdura alla paglia creando un insilato di ortofrutta, che viene lasciato riposare in apposite trincee per 40 giorni fino alla sua fermentazione.

L'insilamento, una tecnica molto antica utilizzata per conservare i foraggi, consente di produrre mangimi nutrienti composti dal 18 per cento di proteine. «Abbiamo raccolto mille chili del prodotto, lo abbiamo portato in un allevamento di Solarino in provincia di Siracusa e mescolato alla razione giornaliera degli animali. Ebbene, sia i vitelli che le vacche in asciutta lo hanno mangiato», aggiunge Galatà. Le analisi effettuate sui vitelli da ingrasso hanno infatti dato riscontri superiori rispetto ai metodi tradizionali. Nel Sud Save valorizza gli scarti biologici dell'ortofrutta, al Nord invece il progetto Sort invece mira a recuperare l'inscatolato e l'insaccato scaduto che richiedono un processo di spaccettamento più complesso. E adesso? Se l'Europa ha introdotto gli scarti di ortofrutta nel catalogo degli alimenti per animali e nuove norme vietano ai supermercati di gettare il cibo scaduto in discarica, manca ancora una norma che obblighi la piccola e grande distribuire agroalimentare a riciclarli. «Siamo in fase di sperimentazione, ma stiamo spingendo per creare le condizioni per facilitare il processo di raccolta, senza una regolamentazione dell'intero processo questo progetto non potrà veramente decollare », conclude.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

"Save" ha ottenuto subito l'interesse del Miur, del Cnr della catena Despar e dei mercati generali

29 dicembre 2015 | sez.

TOPIC CORRELATI

PERSONE

ENTI E SOCIETÀ

LUOGHI

OFFERTA DI BENVENUTO:

€0 quota gratuita*

+1 Carta Supplementare

+1.000 punti PAYBACK

Scopri di più

*Quota gratuita, se si effettua almeno una transazione in un anno solare. Messaggio pubblicitario a finalità promozionale. Consulta i Fogli Informativi su americanexpress.it/terminiecondizioni

pernottamento

