

ECONOMIA CIRCOLARE. Un incontro alla Camera di commercio sul riuso e la sostenibilità

L'agroindustria risparmia riducendo gli sprechi

Cantina di Soave: «Luce per 15 giorni alla Tour Eiffel evitando smaltimenti di scarti». Gli esempi di Caseificio Elda e Fondo Prognoi**FRANCESCA LORANDI**

Un occhio alla sostenibilità, l'altro al portafoglio. «L'idea di rendere riusabili gli scarti di produzione è nata per eliminare i costi dello smaltimento, che stavano diventando sempre più elevati. Abbiamo investito in tecnologie e vediamo che il risultato porta benefici ai conti e all'ambiente». Roberta Zerbato guida, con la sua famiglia, il Caseificio Elda di Vestenanova, fondato dalla nonna e, di generazione in generazione, arrivato ai nipoti che hanno visto nell'eliminazione degli scarti un'opportunità. La sua è stata una delle imprese chiamate ieri a testimoniare al convegno «Economia circolare, prospettive nel settore agroindustriale», organizzato dalla Camera di commercio con lo Sportello unico Ambiente delle Camere di commercio venete. Con

Zerbato, Giancarlo Piubelli della Cantina di Soave e Laura Tinazzi, proprietaria dell'azienda agricola Fondo Prognoi.

«Questi sono esempi di come può essere tradotto nel ciclo aziendale ciò che predicavano i nostri nonni, e cioè che non si deve buttare via nulla», ha esordito Cesare Veneri, segretario generale della Camera di Commercio. «Con economia circolare», ha sottolineato, «si indica la capacità di autorigenerarsi grazie all'uso dei materiali di scarto in successivi cicli produttivi. Questo modo di fare impresa sta attecchendo sempre più, tanto che alcune aziende l'hanno fatta diventare parte integrante della mission, intravedendo nella gestione sostenibile delle risorse un'opportunità di crescita e sviluppo dell'attività». E Zerbato lo ha ammesso: «I benefici sono evidenti. Negli anni Ottanta il nostro caseificio produceva formaggi, abbiamo deciso di riusare il siero del latte per produrre ricotta. Questo è stato solo il primo passaggio», ha raccontato Zerbato, «perché poi ci siamo spinti oltre, cercando un modo per riutilizzare anche la scotta, cioè il siero che resta dalla produzione della ricotta. Un tempo veniva dato ai suini, ma gli allevatori lo pagavano sempre meno, quindi affinando i processi siamo riusciti a ottenere un prodotto da vendere alle grandi aziende». Anche per Cantina di Soave il progetto di economia circolare ha portato a un risparmio, evitando lo smaltimento di uno scarto del processo produttivo. «Inoltre l'energia risparmiata è stata tale che avrebbe permesso di illuminare per 15 giorni la Tour Eiffel», ha spiegato Giancarlo Piubelli, enologo della Cantina di Soave. «I supporti in carta siliconata delle etichette autoadesive delle bottiglie», ha raccontato, «fino a poco tempo fa erano difficilmente recuperabili. Ora riusciamo a riciclarli in nuova carta prodotta dalle cartiere tedesche Upm. In tre anni abbiamo riciclato 62 tonnellate di carta siliconata con un notevole risparmio». «Non facciamo economia circolare per guadagnare, ridurre lo spreco per noi è filosofia aziendale», ha premesso Laura Tinazzi, che guida il Fondo Prognoi: dalla pacciamatura, al compostaggio, all'uso dell'energia solare, tutto è improntato al riuso. «Abbiamo creato una rete territoriale che coinvolge i consumatori finali ma anche, ad esempio, i ristoratori: ognuno fa la sua parte riducendo gli sprechi e sposando questa idea di sostenibilità ambientale». ©



Cesare Veneri, Laura Tinazzi,
Roberta Zerbato e Giancarlo Piubelli

