

## Agroalimentare: assegnati i premi PEFMED

*Dal packaging flessibile e riciclabile alla farina ottenuta dagli scarti dei birrifici: assegnati i premi PEFMED ai progetti più eco-innovativi*



Un innovativo packaging flessibile e riciclabile in polietilene (PE); una farina ricca di proteine e fibre dagli scarti dell'industria birraia; un calcestruzzo *green* da sottoprodotti di mais e riso. Sono i tre vincitori dei premi "Green Poster", selezionati tra i migliori progetti di ricerca di studenti, spinoff o startup che si sono distinti per eco-innovazione, riduzione dell'impronta ambientale e capacità di trasferimento tecnologico all'industria.

Il premio è stato istituito nell'ambito del progetto europeo PEFMED, coordinato da ENEA, che ha coinvolto oltre 200 imprese europee in attività per ridurre l'impronta ambientale delle filiere di olio d'oliva, vino, acqua in bottiglia, mangimi, salumi e formaggio.

La commissione scientifica del premio Green Poster, composta da esperti di ENEA, Federalimentare e AgroCamera (Azienda Speciale della camera di Commercio di Roma), ha assegnato il 1° premio al progetto "**Ecodesign per un packaging sostenibile per il settore alimentare**" di studenti dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, che hanno realizzato un imballaggio flessibile e richiudibile completamente in polietilene, quindi riciclabile e riutilizzabile, dotato di una banda laterale che permette il controllo del dosaggio del prodotto. Rispetto a bottiglie rigide multimateriale non riciclabili o a cartoni per bevande, l'innovazione si distingue anche per l'aspetto logistico grazie a un migliore rapporto peso prodotto/volume confezione.

Secondo premio al progetto **“Strategie di recupero e utilizzo degli scarti della birrificazione: la farina di trebbie di birra”** di studenti dell’Università Campus Bio-Medico di Roma, che hanno ideato un processo per la valorizzazione degli scarti derivanti dal processo di macerazione del malto d’orzo utilizzato per la birrificazione (per ogni 100 litri di birra si scartano 20 kg di trebbie). Il sistema di recupero tramite essiccazione permette di ottenere una farina ricca di proteine e fibre (arabinosilani e  $\beta$ -glucani) utile per la realizzazione di snack e prodotti da forno ma anche in ambito farmaceutico, nella cosmesi, nel pet food, nell’industria cartaria e nella produzione di pellet.

Terzo premio a **“Ecoffi: dai residui agricoli agli aggregati per calcestruzzi”** di studenti del Politecnico di Torino, che hanno realizzato dei campioni di calcestruzzo arricchito con scarti di mais e paglia di riso, dimostrando la sostenibilità ambientale del processo, attraverso la metodologia *Life Cycle Assessment (LCA)*, sia per l’aspetto “carbon free” che per la quota superiore alla media di energia rinnovabile utilizzata.

Menzione speciale al progetto **“pOsti – xfarm”: il binomio cibo e tecnologia”** nato dalla partnership di due startup che hanno sviluppato un sistema di certificazione e tracciabilità della filiera agroalimentare utile per valorizzare il patrimonio enogastronomico italiano e implementare l’uso delle tecnologie in ambito agroalimentare. L’innovazione si distingue per un software utile per il controllo delle coltivazioni con registro di trattamenti, mappe catastali e database dei fitosanitari.

I riconoscimenti sono stati consegnati nel corso della conferenza finale del progetto PEFMED a Roma, alla quale hanno partecipato oltre 120 rappresentanti italiani ed europei della comunità scientifica, istituzionale ed accademica.

Per ulteriori informazioni:

<http://www.enea.it/it/Stampa/agroalimentare-da-enea-e-federalimentare-nuovi-strumenti-per-ridurre-l2019impronta-ambientale-delle-filiere>