

Premi a chi innova. Eco-packaging dalla Cattolica di Piacenza

# Calcestruzzi da riso e mais Farine dagli scarti di birra

**E**conomia circolare per produrre nuovi materiali. Come un innovativo packaging flessibile e riciclabile in polietilene (Pe) per il settore alimentare, una farina ricca di proteine e fibre dagli scarti dell'industria birraia e un calcestruzzo green da sottoprodotti di mais e riso. Sono questi i tre vincitori del premio **Green Poster** istituito all'interno del progetto europeo Pefmedil, coordinato da **Enea** e che ha coinvolto oltre 200 imprese europee per ridurre l'impronta ambientale delle filiere di olio d'oliva, vino, acqua in bottiglia, mangimi, salumi e formaggio. **Ecodesign** è un packaging sostenibile, ideato da studenti dell'**Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza**, flessibile e richiudibile completamente in polietilene, quindi riciclabile e riutilizzabile. 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. Si chiama «Strategie di recupero» e utilizzo degli scarti della birrificazione: la farina di trebbie di birra il progetto degli studenti dell'**Università Campus Bio-Medico di Roma** per la valorizzazione degli scarti del 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. Con **Ecoffi**: dai residui agricoli agli aggregati per calcestruzzi gli studenti del **Politecnico di Torino** hanno realizzato 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)**. In termini di sostenibilità, **Planet Farms di Luca Travaglino e Daniele Benatoff**, ha realizzato a Cavenago (Mb) il più avanzato stabilimento di vertical farming in Italia e Europa, 9 mila metri quadrati dove sono racchiuse le più innovative soluzioni italiane nell'ambito dell'agricoltura sostenibile. Una struttura che parte dai semi e termina con i prodotti confezionati. **Planet Farms** ha sviluppato una tecnologia all'avanguardia mondiale che permette di coltivare ortaggi in ambienti puri e controllati, senza far uso alcuno di pesticidi e a Km zero, con un risparmio di acqua del 97%, freschi 365 giorni l'anno. Lo stabilimento si specializzerà nella produzione di basilico, erbe aromatiche e insalate in foglia.

