

italiani, poeti e ricercatori

VERONICA ULIVIERI

In Italia l'industria dei pelati e della passata di pomodoro produce ogni anno 140mila tonnellate di scarti. Buccette e semi che vengono usati per l'alimentazione animale, o regalati dai conservifici agli impianti di compostaggio. Senza contare però che, una volta tolta la polpa, quello che rimane racchiude ancora sostanze preziose non proprio da buttare. Non solo dalle bucce si può estrarre il «licopene», un antiossidante sempre più richiesto dall'industria; ma questa montagna di scarti può diventare anche la materia prima per produrre un compost molto speciale, capace non solo di fertilizzare il suolo, ma anche di uccidere molti microrganismi all'origine delle malattie delle piante.

A scoprirlo sono stati i ricercatori del gruppo Ricicla dell'uni-

Gli scarti di passate e pelati diventano superfertilizzante



versità Statale di Milano, insieme ai colleghi dell'ateneo di Torino. «L'idea è partita da una studentessa - spiega Barbara Scaglia della Statale, responsabile della ricerca - Da tempo sapevamo che il compost può avere in certe condizioni proprietà patogeno-repressive. Noi abbiamo scommesso sul fatto che una biomassa omogenea come quella delle buccette di pomodoro, diversa dall'organico che viene dalla raccolta urbana dei rifiuti, per sua natura eterogeneo, desse un compost con un'efficacia costante».

A settembre 2014 sono così iniziati i primi esperimenti nei laboratori del gruppo Ricicla; poi il compost ottenuto è stato testato in serra dagli scienziati della AgriNewTech, *spin off* dell'università di Torino. «Abbiamo ottenuto un compost molto simile alla torba per alcune sue caratteristiche chimico-

fisiche - dice Scaglia - lo abbiamo poi testato su piantine di pomodoro "cuore di bue", con l'idea di chiudere il cerchio produttivo. I primi risultati hanno evidenziato che il compost è capace di abbattere un patogeno fungino molto comune». In pratica, si instaura una competizione tra i batteri presenti nel compost e i microrganismi dannosi. In questa lotta, i primi riescono a prevalere, salvaguardando la pianta e permettendo di ridurre l'uso di prodotti chimici di sintesi.

Così, con tecnologie già rodute come il compostaggio e la digestione anaerobica, si potrebbe cambiare il destino delle buccette: «Da una biomassa di cui oggi ci si preoccupa solo di ridurre i costi di smaltimento - conclude Barbara Scaglia - si potrebbe ottenere un prodotto da utilizzare nelle coltivazioni, con vantaggi economici e ambientali».