

"RICIRCOLO VIRTUOSO"

di Alessandra Borella

ALESSANDRA BORELLA FUORI CAMPO

Siamo il Paese che recupera più materia prima dopo l'Olanda: il 18,5%. Che significa 48,5 milioni di tonnellate di rifiuti che rientrano in circolo. Grazie a questo comportamento virtuoso risparmiamo energia equivalente a bruciare 17 milioni di tonnellate di petrolio, e dunque evitiamo di immettere in atmosfera 60 milioni di tonnellate di anidride carbonica. Ma tra i rifiuti ci sono tantissime risorse che alimenterebbero l'economia circolare. Perché non le utilizziamo?

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

L'economia circolare è la grande scommessa per garantirci il futuro. Buonasera, l'ambizione è quella di importare nel nostro modello economico finanziario quello che avviene nell'organismo in natura, cioè che ogni singola sostanza rientra poi in circolo, ma bisogna pensarci prima, bisogna scegliere quelle materie e quelle sostanze che sono adatte al riutilizzo, al circolo, che è un circolo poi virtuoso perché allunga la vita di un prodotto e lo allontana dalla discarica. Ecco, si potrebbe cominciare ad esempio con una matita dove quello che scarti, quello che temperi, non va a finire nel cestino, ma ridiventa matita. Si può cominciare, è un grande business, si può cominciare anche dai piccoli gesti: cibo, ogni anno ne buttiamo per esempio l'equivalente di un terzo di una finanziaria. La nostra Alessandra Borella è andata in giro per supermercati per vedere se si riesce a tirar su un po' il morale a delle mele e a delle zucchine.

ALESSANDRA BORELLA FUORI CAMPO

Che fine fanno questa mela ammaccata o questa zucchina dall'aria un po' stanca di stare sul ripiano del supermercato? In Italia ogni anno si gettano 2,2 milioni di tonnellate di cibo. Valore: 8,5 miliardi di euro. Per ridurre gli sprechi, in Francia la legge impone di donare gli scarti, in Portogallo li donano a prescindere. Da noi chi lo fa ha diritto a delle briciole di sgravi fiscali; in Inghilterra e Danimarca li rivendono, e in Olanda gli scarti puoi ritrovarteli nel piatto.

CLIENTE

Mmmmm.

ALESSANDRA BORELLA

È buono?

ALESSANDRA BORELLA

Vi è piaciuto?

CLIENTE

Ci è piaciuto molto, ed è stata una sorpresa.

ALESSANDRA BORELLA

Sa cosa c'è dentro?

CLIENTE

Non saprei riconoscere tutti gli ingredienti, ma è molto gustoso.

LUCAS JEFFRIES – CHEF RISTORANTE INSTOCK

Se hai un pomodoro perfetto è facile, non ti devi inventare niente, ma con gli scarti... che ci fai con questi?

ALESSANDRA BORELLA FUORI CAMPO

Lo chef è all'oscuro fino all'ultimo sul menù da presentare ai clienti. Lo prepara di volta in volta in base alla tipologia di scarti che arrivano alla sua cucina da 116 supermercati di Amsterdam: 2.500 chili alla settimana di alimenti invenduti che vengono trasformati grazie alla sua fantasia in nuove ricette.

ALESSANDRA BORELLA

Questo è buono, mi piace.

CLIENTE

È una bella idea e il cibo è delizioso.

FREKE VAN NIMWEGEN - COFONDATRICE RISTORANTE INSTOCK

Lavoravamo in un supermercato e vedevamo con i nostri occhi quanto cibo si spreca. Sono prodotti ancora commestibili, magari meno belli di quelli esposti. Così abbiamo pensato di poterci fare qualcosa di meglio, anziché buttarli.

LARA LAGO – GIORNALISTA ZOOMIN TV

Pare essere composta di mele... tipo di quelle che ti avanzano in frigo e che frulli e trasformi in qualcos'altro, composta di mele.

ALESSANDRA BORELLA FUORI CAMPO

Finirebbero nei cassonetti, come 1,3 miliardi di tonnellate di cibo all'anno. Gli scarti della frutta, anni fa sarebbe stato impensabile, oggi si possono indossare. E trattati nel modo giusto, diventano morbidi come la seta.

ALESSANDRA BORELLA

Di cosa è fatta?

PASSANTE

Mamma tu che sei più...

PASSANTE

Che è raso?

PASSANTE

Poliestere.

PASSANTE

È una sciarpa di seta.

ALESSANDRA BORELLA

Se le dico che sono scarti di bucce di arancia?

PASSANTE

Bellissimo.

PASSANTE

Non ci credo...

PASSANTE

Allora è commestibile...

ENRICA ARENA – CO-FONDATRICE ORANGE FIBER

Quello che noi vediamo è lo stupore nel vedere la sciarpa, perché quando parli di un tessuto fatto dalle arance, si crea un po' l'immagine di non lusso, non...

ALESSANDRA BORELLA

Sì, qualcosa che viene da uno scarto, per cui è un tessuto di bassa qualità, quasi.

ENRICA ARENA - COFONDATRICE ORANGE FIBER

E invece il lusso può essere sostenibile, può essere attento all'ambiente.

ALESSANDRA BORELLA FUORI CAMPO

E potrebbe vestire un continente intero con 700mila tonnellate di rifiuti agrumicoli che ogni anno vanno smaltiti. Un metro di questo tessuto si fa con tre chili di bucce. Insieme al dipartimento di chimica dei materiali del Politecnico di Milano è nato il brevetto di Orange Fiber. Dal residuo della spremitura si estrae una cellulosa, si trasforma in fibre. Vengono filate e finiscono poi nel telaio, da dove esce il tessuto. Ha conquistato anche Ferragamo, che ci ha firmato una collezione.

ENRICA ARENA - COFONDATRICE ORANGE FIBER

La sciarpa che porto al collo è la dimostrazione che si può fare innovazione in Italia ed è un Paese che... che ci crede.

ALESSANDRA BORELLA FUORI CAMPO

L'innovazione si chiama anche biodesign: recuperiamo i rifiuti di plastica dagli oceani per farci scarpe da ginnastica. Si usano anche microorganismi e alghe.

YIHYUN LIM - DIRETTORE DESIGN LAB MIT BOSTON

Si tratta di educare i designer a capire le potenzialità della biologia applicata a questo settore, e i consumatori che magari storcono il naso all'idea di avere addosso dei "batteri" o delle alghe.

ALESSANDRA BORELLA FUORI CAMPO

Perpetua, la matita nata a Vicenza, l'hanno scelta addirittura i consumatori australiani, perché laggiù hanno problemi a importare il legno. Questo invece è un materiale innovativo che utilizza gli scarti della grafite: sono sufficienti 15 grammi per fabbricarne una. E ha il pregio di non produrre scarti.

SUSANNA MARTUCCI – ALISEA RECYCLED AND REUSED OBJECTS DESIGN

Abbiamo superato le 13 tonnellate di polvere che abbiamo recuperato dalla discarica. E da questo nuovo processo produttivo non facciamo scarti a nostra volta, se lei tempera e noi potessimo avere la grafite temperata, noi faremmo un'altra Perpetua.

ALESSANDRA BORELLA FUORI CAMPO

È possibile fabbricarne 360 in un'ora: quasi un milione le hanno già vendute. Eppure ottenere la certificazione per lavorare il materiale è stata un'impresa: i nostri legislatori si sono incartati su un quesito: lo scarto in questione è rifiuto o sottoprodotto?

ALESSANDRA BORELLA

Le aziende poi sono bloccate a livello burocratico per la semplice definizione di rifiuto e non riescono a lavorare ma allora, scusi, che senso ha?

ERMETE REALACCI – EX PRESIDENTE COMMISSIONE AMBIENTE CAMERA DEI DEPUTATI

Hanno dei problemi perché, per esempio, recuperano una materia prima, no, e però questa materia prima viene considerata ancora un rifiuto; è necessario che il rapporto fra imprese istituzioni, cittadini, territori sia favorita da regole semplici e non soffocato da una burocrazia incomprensibile.

LARA MAISTRELLO - ENTOMOLOGA BIOGEST-SITEIA UNIMORE

Ci abbiamo messo un anno per capire a chi chiedere l'autorizzazione, perché c'è il vuoto totale...

ALESSANDRA BORELLA FUORI CAMPO

Il progetto è un formidabile fertilizzante che una volta tanto non è chimico: si fa allevando migliaia di larve che si mangiano i rifiuti e una volta digeriti li disinfettano e li trasformano.

LARA MAISTRELLO - ENTOMOLOGA BIOGEST-SITEIA UNIMORE

Aggiungendo questo substrato nel terriccio in cui coltivare l'insalata piuttosto che il pomodoro e altro, ha lo stesso valore di un fertilizzante chimico.

ALESSANDRA BORELLA FUORI CAMPO

Che ha il pregio di essere assolutamente naturale. Grazie alle mosche soldato, che si chiamano così per via della forma degli occhi, che evoca un casco. Vivono 15 giorni, giusto il tempo di accoppiarsi. Da ogni femmina nascono fino a 500 larve fameliche che divorano i rifiuti organici.

LARA MAISTRELLO - ENTOMOLOGA BIOGEST-SITEIA UNIMORE

Noi abbiamo ottenuto una autorizzazione speciale a scopi di ricerca, per usare la pollina da dare da mangiare, come sottoprodotto e non come rifiuto, perché i rifiuti devono essere gestiti sulla base della normativa rifiuti.

ALESSANDRA BORELLA

Ma se qualcuno volesse farci business con questa cosa che funziona?

LARA MAISTRELLO - ENTOMOLOGA BIOGEST-SITEIA UNIMORE

No, attualmente non si può, eh lo so, attualmente non si può. C'è proprio un vuoto normativo che in qualche modo riduce le possibilità di implementazione di questo tipo qua.

ALESSANDRA BORELLA FUORI CAMPO

Intanto si potrebbe cominciare con il recepire il prima possibile le quattro nuove direttive europee. Fissano l'obiettivo del 65% di materia prima riciclata entro il 2035.

SIMONA BONAFÈ – EUROPARLAMENTARE PD E RELATRICE PACCHETTO ECONOMIA CIRCOLARE

Il rifiuto dobbiamo imparare a non considerarlo un problema ma veramente una risorsa perché dal rifiuto noi possiamo recuperare materia prima che possiamo rimettere nel ciclo produttivo, rifare nuovi prodotti e lì capisce come mai l'economia è circolare.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Bisognerebbe mettersi d'accordo sul significato delle parole, perché poi la chiave è tutta lì, ecco, delle mosche che mangiando dei rifiuti producono dei concimi naturali non possono portare vantaggio alle aziende perché la legge vieta di allevare animali sui rifiuti. Ecco, la legge considera le mosche, che di loro in natura vanno a cercare dei rifiuti, alla stregua di cani e gatti. Bisognerebbe avere un po' di buon senso, anche perché quando per decreto è stato stabilito che gli scarti alimentari potevano essere considerati un sottoprodotto, ecco, sono stati utilizzati gli scarti degli agrumi per fare dei tessuti. La tecnologia abbiamo visto che c'è, e le idee ai nostri imprenditori non mancano, ma perché devono lottare con la macchina della burocrazia per ottenere delle semplici certificazioni?