



Produzione sostenibile dove lo scarto diventa energia. E' su questo che si è discusso durante il workshop curato dall'Istituto Regionale dei Vini e degli Oli di Sicilia con la collaborazione di ENEA e Legacoop Agroalimentare della Sicilia e che si è svolto a Rimini,

il 4 novembre, all'interno del convegno "Innovazione e ricerca per l'agricoltura verde: collaborare per cooperare" ad Ecomondo. Un workshop che ha visto alternarsi interventi di più esperti del settore coordinati da Antonello Pezzini, rappresentante del Comitato Economico e Sociale Europeo. Tra questi l'enologo Mario Ragusa dell'IRVO e Andrea Capriccioli, ricercatore ENEA, che si sono soffermati in particolare nella presentazione dei risultati del progetto ViEnergy. Progetto finanziato con i Fondi comunitari del PO Italia-Malta 2007-2013, sull'utilizzo dei sottoprodotti vitivinicoli come materie prime per l'energia verde.

"I risultati del progetto – commenta Ragusa - hanno dimostrato che è possibile e realizzabile un concetto molto importante, ovvero quello del "Wine Goes Green". L'utilizzo di energie rinnovabili nel settore della produzione, conservazione e trasporto del vino, ma anche l'approvvigionamento di materiali riciclabili utilizzati per il packaging, la scelta di metodi di coltivazione biologici e stili di vita sani, costituiscono l'approccio per il futuro". Fari puntati dunque durante il workshop sui temi di riduzione di CO2 e di agricoltura sostenibile: "Si sono messe in evidenza - afferma Pino Gullo, responsabile Dipartimento di Green Economy di Legacoop Sicilia - le notevoli opportunità che presenta il segmento di utilizzo dei sottoprodotti in termini di decarbonizzazione dai fossili e di recupero economico delle materie prime". E' stato così affrontato il possibile contributo del settore vitivinicolo al tema della decarbonizzazione e dei cambiamenti climatici, di grande attualità ed in perfetta armonia con il COP21 sul clima che si terrà nel mese di dicembre 2015 a Parigi. Il progetto ViEnergy migliora ulteriormente questo rapporto attraverso la trasformazione della CO2 stessa in biometano e si pone dunque l'obiettivo di realizzare un impianto di recupero della CO2 emessa dal ciclo di vinificazione. "L'idrogeno può derivare da qualsiasi fonte, per prima la sua produzione con energia elettrica derivante da fonti energetiche rinnovabili. - spiega Capriccioli - Il CO2 può essere filtrato da

qualsiasi emissione climalterante: in particolare, un CO₂ di grande purezza può essere ricavato dalla fermentazione del mosto. Analisi di laboratorio hanno confermato la completa metanazione del CO₂ di fermentazione avuto dall' IRVO". Le prove di metanizzazione effettuate presso l'Università Roma 3 in collaborazione con il prof. Luisetto al suo possibile utilizzo nel ciclo produttivo della cantina, nell'industria alimentare, in processi di raffreddamento e per la trasformazione in metano tramite reazione di Sabatier. Passando ad analizzare la realizzazione di un progetto pilota di metanizzazione della CO₂ Sergio Mantovani ha illustrato il grande lavoro svolto sia in termini di tecnologie utilizzate che di ricerca dei materiali, che delle analisi effettuate sulla permeabilità ai gas degli stessi per poter garantire la massima sicurezza nel processo di conversione. "Il progetto – ha concluso Biagio Bergesio di Legacoop Agroalimentare - potrebbe diventare un ottimo viatico per creare valore sia in termini economici che in termini ambientali. E' rilevante l'importanza del settore vitivinicolo all'interno dell'Associazione che raggruppa, a livello nazionale, 80 cantine, con un fatturato di circa un miliardo di euro annuo e pertanto, qualora la tecnologia garantisca un rapporto costi benefici soddisfacente, non distolga le aziende dal loro ruolo istituzionale di produrre buon vino e non rappresenti alcun pericolo in termini di sicurezza".