

INNOVAZIONE. La start up di Sommacampagna collabora con l'Università di Verona

Le microalghe low cost della Algain Energy

Produzione con costi contenuti grazie ad attrezzature brevettate destinata all'industria cosmetica, alimentare e mangimistica

Francesca Saglimbeni

Un laboratorio innovativo e a basso costo per coltivare microalghe per l'industria alimentare e cosmetica alle porte di Verona. Lo ospita non un centro di ricerca universitario, ma una giovane azienda di Sommacampagna, la Algain Energy, una srl fondata quattro anni fa da Francesco Camprostrini (amministratore unico), Claudio Gallo (responsabile estero), Lodovico Fanutza, Giacomo Sergio Misani e Leonardo Longo (soci investitori).

La start up veronese che, puntando su ricerca e innovazione nel settore delle biotecnologie applicate all'attività agricola, vuole competere in un mercato dove i costi di produzione so-

no piuttosto elevati. La produzione avviene con attrezzature e impianti economici (fotobioreattori tubolari modulari e impianti a colonna rigida e a sacchi).

«Sfruttando una struttura pre-esistente abbiamo creato un centro di ricerca per studiare sistemi di coltura economici, sviluppare nuovi prodotti microalgali e testarne i possibili utilizzi sul campo», spiega Camprostrini. «Siamo partiti collaborando con l'ateneo di Firenze che produceva i primi sistemi per poi creare un nostro know how. Ora, con l'uso di materiali poco costosi e sistemi a basso consumo energetico siamo i primi a Verona a produrre composti microalgali a prezzi concorrenziali ma di qualità». Storicamente impiegate nei redditi di integratori alimentari e cosmetici le alghe sono il futuro delle energie rinnovabili «indirizzato anche questo intrapreso dalla nostra ricerca».

«Coltiviamo microalghe di pregio» spiega il responsabile scientifico-tecnico Matteo Castioni «soprattutto Spirulina e Haematococcus, un'alga ros-



Francesco Camprostrini e Matteo Castioni della Algain Energy con il sistema di coltura delle microalghe (fotobioreattore)

sa a maturazione da cui si estrae un principio attivo antiossidante molto potente trattato ancora da pochi, utilizzando acqua del posto e condizioni ambientali locali e sperimentandone i possibili impieghi prima del loro ingresso sul mercato» al quale Algain Energy accederà con un canale di vendita diretta dalla prossima primavera.

«Siamo stati i primi a testare l'effetto dell'alga rossa sull'astice europeo, che dopo l'assunzione del composto prendeva la colorazione naturale» spiega Castioni. «Ora l'obiettivo è abbassare i prezzi di produzione per entrare nella mangimistica».

Stretta la collaborazione con il Dipartimento di biotecnologie dell'Università di Verona, con il cui partenariato la start up si è aggiudicata un bando

di ricerca per l'attività di "miglioramento della produzione di biomassa da microalghe in fotobioreattori chiusi". Il ricercatore titolare della borsa di studio (finanziata da fondi regionali) «testa sul campo, con i nostri sistemi, i ceppi di alga selezionati nel laboratorio universitario», spiega Camprostrini. La società è stata partner di E-CO, «progetto (che coinvolge diverse aziende vitivinicole veronesi e centri di ricerca nazionali) per il recupero e utilizzo della CO₂ da fermentazione vinaria e la valutazione di potenziali antiossidanti per il vino al fine di diminuire l'utilizzo di solfiti». Le microalghe possono infatti essere utilizzate per fissare la CO₂ recuperata e gli antiossidanti da esse prodotti, addizionati al vino per aumentarne la conservazione.●

AGRICOLTURA. Il Consorzio di tutela: annata buona nonostante il caldo

Marrone San Zeno dop Produzione in crescita

Coltivati circa 189 ettari attorno al Monte Baldo

Ada Stinaglia

Nei giorni di San Martino non mancheranno le castagne, quantomeno la qualità del Marrone di San Zeno dop (denominazione di origine protetta). Si prospetta, infatti, una buona annata, nonostante la siccità estiva, per la produzione e la raccolta di questo frutto, simbolo dell'autunno. Le stime del Consorzio di tutela del Marrone di San Zeno dop, che dal 2003 riunisce quarantacinque soci, parlano per il 2012 di una produzione di circa 300 quintali certificati, per un volume d'affari alla produzione di 112.500 euro e di 130 mila euro al consumo. Il costo al pubblico si aggira sui cinque-sette euro al kg.

I marroni dop rappresentano circa il 40% della produzione totale di marroni, in continuo aumento, coltivata su circa 189 ettari nella zona del Monte Baldo e precisamente a San Zeno di Montagna, Brenzone, Ferrara di Monte Baldo, Brentino Belluno, Costermano e una parte di Caprino Veronese. «Fino al 2005 la produzione certificata era venduta solamente alla festa annuale della castagna che inizia il prossimo fine settimana per tre week end di seguito fino al 4 novembre», spiega Simone Campagnari, presidente del Consorzio di tutela. «Negli an-



Simone Campagnari, presidente del Consorzio di tutela del marrone di San Zeno dop, denominazione di origine protetta

ni successivi, dato l'aumento della produzione, è iniziata la vendita diretta con un giro d'affari quasi quadruplicato». La castanicoltura sta vivendo una fase di riscoperta, testimoniata anche dal recupero di numerosi alberi abbandonati negli ultimi vent'anni. Tra le attività del Consorzio di tutela vi è la salvaguardia dei castagneti e il recupero di quelli abbandonati, la tutela delle tecniche di lavorazione tradizionali a vantaggio delle piante, l'uso della cernita fatta a mano e l'utilizzo di sistemi di lotta integrata biologica a eventuali malattie, le potature e la stretta osservanza dei periodi di raccolta.

«Anche nei nostri castagneti», aggiunge il presidente, «si è trovata traccia della Cinipele, un piccolo insetto particolarmente dannoso per il casta-

gno, ormai diffuso in tutta Italia. Uno studio universitario ha evidenziato che probabilmente il ritardo vegetativo di quindici giorni delle piante di San Zeno e la presenza di un insetto antagonista sulle querce hanno impedito all'insetto di causare danni alle nostre piante».

La malattia che ha colpito molte produzioni italiane consente, quindi, a San Zeno di vantare quest'anno un buon prodotto e in quantità superiore ad altre zone. «La denominazione di origine protetta ottenuta nel 2003», conclude Campagnari, «è sempre più un valore aggiunto al nostro prodotto, venduto solo in sacchi sigillati, che può distinguersi dagli altri meno eccellenti e provenienti anche da Paesi lontani».●

LA SETTIMANA

Rafforzati i vini dell'annata, invariati i vecchi e le uve Lattonzoli in serie positiva

Antonio Cramer

Le produzioni agricole più rappresentative, cosiddette soft commodities, nell'attesa hanno mantenuto l'andamento della precedente con minori, meno ampie, variazioni positive e negative. Bilanci settoriali differenziati. Nel contempo l'Usda, il Dipartimento Agricoltura Usa, ha rivisto le stime e ridotto le scorte-stock, di cereali mondiali e maggiorate quelle di semi di soia.

In Europa e nel nostro Paese invece continua a tenere banco l'esperienza sull'alimentazione di topi, cavie dell'università francese di Caen, da cui il gruppo alimentato con prodotto ogm di mais avrebbe contratto in più di 225 volte il cancro rispetto al nutrito con convenzionale. Anche l'Efsa, autorità di sicurezza alimentare nazionale ed europea, dopo Assobiotech, nutrirebbe dubbi sul metodo e risultato dell'esperimento.

A Chicago, Borsa di riferimento universale, altalenando giovedì future novembre, i semi di soia hanno chiuso a 1.542,50 cent bushel in calo rispetto 1.551,50 del venerdì precedente, riso grezzo a 14,98 dollari cwt kg 50,802 da 15,11, frumento tenero e mais in van-

taggio a 886 e 773,25 cent bushel da 60 e 56 libbre kg 27,2 e 25,4, da 857,5 e 748.

A Parigi, riferimento Euro-next, pure giovedì e future novembre, attivi grano tenero a 263,50 da 259 euro ton. Matif, mais ibrido farinoso a 244 da 239. L'altro ieri grano, mais, semi di soia sono calati, riso grezzo ha recuperato. Da noi traspasano settori allineati altri discostati.

In loco il listino camerale annota conferme e diminuzioni, sparigliate isolate crescite ed esordi.

Cereali. In stallo, divisi. Frumenti teneri stazionari invariati fino a 3 nazionale e americani Manitoba 2 e Northern spring. **Orzi** vestiti confermati in loco, salita a Torino nazionali ed esteri; granoturco ibrido farinoso nostrano in loco ceduti 2 euro è sceso a 243-244 ton. base Verona, estero tra 280-282 rinfusa arrivo, nazionale a Torino Comune essiccata salita a 250-251, a Bologna calato a 247-251. **Settore risicolo.** In loco risoni non quotati esorditi a Milano prodotti nuovi raccolti, risi qui invariati Arborio e Vialone nano nonché Carnaroli che a Milano e Torino è arretrato distanziato a 940-960 e 1.035-1.085 euro ton. **Farine alimentari.** Riconfer-

mate bianche di frumento e gialle di mais di tutti i tipi.

Oli di semi ribassi: meno 10 euro grezzo alimentare di mais a 1.070-1.110 e 1.220-1.230 partenza e arrivo; meno 30 e 20 i girasole a 955-960 e 1.090-1.095; meno 25 e 20 i soia convenzionali a 965-970 a 1.025-1.030, meno 15 ogm a 925-935 e 980-985; meno 80 palma grezzo a 755-760; dieci alimentari di arachide e vari a 2.265-2.275 e 1.040-1.060 grezzi tutti partenza, raffinati arrivo.

Oli oliva distinti: extravergine italiano in ribasso a 3,05-3,30 euro chilo; invariati dop; territoriali e provenienza Spagna e greci, nonché rettificati oliva e sansa.

Mangimi uso zootecnico. Aggregato composito. Disteso tra conferme, ribassi, aumenti; derivati del frumento: confermati crusca, cruschetto e tritello, più 3 euro farinaccio a 274-276 in sacco carta, 245-247 rinfusa, due crusche pellettate di tenero e duro appaite a 186-187 rinfusa arrivo; del riso invariati, del mais: non quotato glutine altrove in alto, meno 2 e 3 euro spezzati e farinetta a 322-327 e 223-225, meno 5 semola glutinata a 249-256, invariata pannello da mulino a 340-345 rinfusa, più 10 quello di lino a 465-475, confermate polpe di bietole essiccate estere e nazionali alla pari a 237-239 rinfusa arrivo, fermi melassa di canna, fieni imballati maggengo ed erba medica, paglia di frumento, farine vegetali-disidratate e pesce esteri, meno 10 euro i grassi origine animale, min 2 e 3% a 785-790 e 775-780, suina a 935-941, più 10 pannello di lino a 465-475.

Uve e vini territorio veronese.

Uve invariate atte gamma doc e igt non quotate, sospese tavola. **Vini vecchi.** Riconfermati Valpolicella Amarone e Recioto doc e classico 2009 e gli atti vendemmia 2010 nonché atto a ripasso classico. **Vini nuovi** vendemmia 2012. Evoluzione esordi e conferme, ritocchi. **Quotazione litro**, sfusi, partenza: Soave classico euro 1,00-1,20; Valdadige base per doc 2,80-2,90, esordio bianco e rosso doc alla pari 0,90-1,00, Pinot Grigio 1,40-1,45; Valpolicella doc salito a 2,15-2,30 atto a superiore gradi 12-13 fermi a 2,30-2,50 quotazione base un grado 100 litri. Tra i doc esordi: Bardolino charetto 7,20-7,40, Classico 7,40-7,60; Custoza 7,00-7,30; tra gli igt durezza esordio 7,00-7,30 alla pari di Garganega confermato; Merlot salito a 6,00-6,20; stazionari a 6,80-7,00 e 7,50-8,00 bianco veronese gradi 10-12 e Chardonnay nonché Pinot Bianco e Grigio veneto. Fermo a 6,30-6,80 bianco da tavola.

Animali vivi sparigliati, divisi. Tra gli avicoli, galline d'allevamento intensivo batoste: a terra pesanti ferme a 0,46-0,50 euro chilo, meno 10 cent medie a 0,52-0,54 e tutte di batteria livornesi a 0,24-0,26, leggere 0,52-0,54, medie 0,54-0,56; **tacchini pesanti** distinti: più 5 cent femmine a 1,36-1,38, tre maschi a 1,41-1,43. **Conigli e uova fresche:** invariati, fermi.

Suini differenziati. Vita, ristallo lattonzoli da 15 e 25 di peso attivi a 3,46 e 2,60 euro chilo franco allevamento, magroncelli magroni e grassi di tutte le classi di peso stazionari invariati.

BENESSERE DA VIVERE. TUTTO L'ANNO.

Ristrutturare con le porte e finestre FINSTRAL

- ottimo isolamento termo-acustico certificato
- estetica nel rispetto delle tradizioni
- elevata tecnologia e sicurezza antieffrazione
- durata nel tempo e manutenzione ridotta

Porte, finestre e persiane
FINSTRAL

**RINNOVA LE TUE FINESTRE CON UN RISPARMIO DEL 55%
GRAZIE ALLE AGEVOLAZIONI FISCALI PREVISTE**



FINSTRAL S.p.A. - Via Gastars 1 - 39054 Auna di Sotto/Renon (BZ)
T 0471 296611 - F 0471 359086
FINSTRAL Ufficio Vendita Verona - Via Francia 5/A - 37135 Verona
T 045 583664 - F 045 584146
finstral@finstral.com - www.finstral.com

800 111999