

DAL LIMONE LA PLASTICA "BIO" SENZA SOSTANZE DANNOSE

Dalla custodia del telefono alle finestre degli aeroplani, i policarbonati sono ovunque. Ogni anno in tutto il mondo vengono prodotti milioni di tonnellate di policarbonato.

Tuttavia, le preoccupazioni circa i pericoli di questo materiale sono in aumento a causa della tossicità dei suoi precursori, in particolare il bisfenolo-A.

Un team di chimici guidato da Arjan Kleij, leader del gruppo ICIQ e professore di ICREA, ha sviluppato un metodo per produrre policarbonati a partire da limonene e anidride carbonica, composti assai abbondanti in natura.

Il limonene è in grado di sostituire il bisfenolo-A (noto anche come BPA) che, pur ripetutamente classificato come sostanza chimica sicura da parte delle agenzie americane e europee, è indicato da parte di alcuni studi come sostanza neurotossica e cancerogena.

Alcuni paesi come la Francia, la Danimarca e la Turchia ne hanno infatti vietato l'uso per la produzione di bottiglie per bambini. La sostituzione completa del BPA con il limonene può risultare complicata per la maggior parte delle industrie in questo momento, pertanto il passaggio sarà graduale con dosi viepiù crescenti della preziosa sostanza derivata da limoni e arance addizionata ai policarbonati al posto del BPA verso biomateriali sempre più "green".

Approfondimenti



Camera di Commercio
Riviera di Liguria
Imperia La Spezia Savona



IL PROGETTO INTERREG ALCOTRA ANTEA AI BLOCCHI DI PARTENZA



Si è svolto a Sanremo presso la sede del CREA – OF nella giornata del 27 luglio il kick off meeting del progetto Interreg Alcotra Antea focalizzato sullo sviluppo della filiera dei fiori eduli nello spazio transfrontaliero Italia – Francia.

Perché un progetto sui fiori eduli? La crisi che il comparto della floricoltura ha avuto negli ultimi anni ha indotto un ri-orientamento di molte piccole e medie aziende agricole su specie adatte a mercati alternativi pur mantenendo la stessa tipologia produttiva.

Questo processo ha recentemente coinvolto con successo le piante aromatiche e sta iniziando a coinvolgere quelle specie commestibili che si posizionano sul mercato alimentare sia della tradizione sia della cucina di innovazione.

I fiori eduli oltre all'intrinseco valore decorativo possono avere importanti caratteristiche alimurgiche e nutrizionali che necessitano di essere ben definite e adeguatamente valorizzate.

Il comparto, nato con approccio artigianale, beneficerà dell'applicazione di innovazione nei metodi di analisi e di produzione, della valutazione della sicurezza d'uso, delle strategie di conservazione e distribuzione che la ricerca può mettere a disposizione, per evolvere verso una dimensione più rilevante.

Inoltre, al fine di rafforzare la filiera emergente verranno applicate le innovazioni tecnologiche e di comunicazione che garantiscono fluidità, fruibilità, immediatezza, visibilità nel rapporto tra produttore e consumatore e che quindi sono indispensabili per affermare la presenza sul mercato globale.

La filiera del fiore edule porta con sé il valore aggiunto di essere una attività produttiva che nasce legata alla coltivazione biologica e sostenibile ed è quindi un'attività economica che non incide sui costi ambientali.

Sarà possibile comunque, durante lo svolgimento del progetto effettuare una opportuna analisi per determinare un ottimale bilanciamento ambientale/economico sulla sostenibilità generale della filiera.

Proprio sugli elementi appena evidenziati è centrato il progetto Antea, che grazie allo strumento ALCOTRA ha la possibilità di essere portato avanti in questa macroregione in cui la linea di frontiera è trascurabile mentre emerge una potente connotazione territoriale legata alle colture floricole, base particolarmente utile anche per la creazione di una rete che comprenda centri di sperimentazione e ricerca, di formazione, di divulgazione che, unitamente ai produttori ed ai ristoratori, permetterà l'incontro tra una offerta di qualità e una domanda aggiornata e competente.

CORSI

Sono aperte le iscrizioni al corso "IFTS Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agro-industriali" che si svolgerà presso la sede di Agenform di Cuneo dal 30/10/2017 al 15/07/2019.

Per informazioni: Giancarlo Arneodo sede_cuneo@its-agroalimentarepiemonte.it oppure info@its-agroalimentarepiemonte.it; www.its-agroalimentarepiemonte.it

[informazioni](#)

Si ricorda che fino al 10 agosto è possibile iscriversi alla Summer School of Floriculture 2017 "Gli agrumi tra ornamento e produzione" che si svolgerà dal 4 all' 8 settembre a Savona e Sanremo. La Summer School è organizzata e cofinanziata dal Progetto Interreg Marittimo "Mare di Agrumi" per info e iscrizioni: contabilita@cersaa.it

CORSO PATENTINO AGROFARMACI

Utilizzatori professionali e venditori: primo rilascio e rinnovo settembre 2017 presso CeRSAA (Albenga) per info e iscrizioni: 0182 554949 oppure info@cersaa.it

Per eventuali domande e approfondimenti, puoi scrivere al seguente indirizzo email: agrinews@cersaa.it

Il CeRSAA (area *Made in Quality*) è accreditato in base alla norma UNI 17065:2012 e allo standard *GlobalGAP Fruit & Vegetables e Flowers and Ornamentals vers. 5* può quindi certificare aziende che producono frutta, ortaggi, aromi a scopo alimentare e piante ornamentali/fiori. Inoltre è accreditato per la certificazione dello schema SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata)