

IL PROGETTO DELL'UNIVERSITÀ DI GENOVA

Riciclo di rifiuti agricoli, uno studio sugli scarti della birra di Maissana

MAISSANA

Circularità e lotta allo spreco. Le trebbie e gli altri scarti della lavorazione della birra della Val di Vara diventano materiale per una ricerca universitaria che punta a ottenere nuovi prodotti dai materiali che altrimenti diventerebbero rifiuti. C'è dietro una filosofia ecologica importante al progetto che vede coinvolte le Università di Genova, Valencia e Aberdeen e alcune aziende come l'azienda agricola I Paloffi di Maissa-

na, che produce le materie prime della birra della Taverna del Vara. Le università hanno organizzato corsi per studenti della specialistica in Ingegneria Chimica facendo ricerca su alcuni casi studio, «tra cui noi - spiega la titolare del birrifico della Val di Vara Elisa Lavagnino -, con gli scarti come malto esausto, acqua, luppolo e lievito».

Il progetto, nell'ambito dell'Erasmus Plus "Aduva. Add your Value", è stato concluso con gli studenti che han-

no portato a termine una ricerca sullo stato dell'arte del riuso delle materie prime esauste. «Ci hanno fatto diverse proposte - conferma Lavagnino -, che stiamo prendendo in considerazione, magari attraverso altri progetti di ricerca. In quest'ottica, con l'Università di Genova e l'università di Trento, abbiamo messo a disposizione il nostro malto esausto per continuare la ricerca». «L'Università di Genova, in collaborazione con l'Università di Trento, ha iniziato una campagna sperimentale di prove per la valorizzazione materiale delle trebbie tramite processi idrotermici - spiega la ricercatrice Cristina Moliner -. L'obiettivo sarà quello di ottenere nuovi prodotti da inserire nello stesso processo produttivo diventando così di nuovo una risorsa». —

L.IV.

