

Antonio Bertolotto, fondatore e amministratore delegato di «MarcoPolo» è intervenuto al forum di Pistoia sul rapporto informazione-salvaguardia del Creato

# Energia verde alla bioagricoltura

*L'azienda di Borgo San Dalmazzo, in continua espansione, è specializzata nel recupero e nella valorizzazione delle biomasse zootecniche*

**ALESSANDRO ZORNIOTTI**

Un'agricoltura salubre in un ambiente rinvigorito.

La missione tecnica e morale della «MarcoPolo Engineering», l'azienda con sede a Borgo San Dalmazzo e leader nello sviluppo e nell'innovazione continua dei processi ambientali applicati al recupero energetico del biogas e alla conseguente messa in sicurezza dell'agricoltura, trova il proprio culmine nell'affermazione su vasta scala di una vera e propria filiera «zoo-agro-microbiologica», come tiene a rimarcare con orgoglio il suo fondatore e amministratore delegato Antonio Bertolotto.

Un ciclo tecnologicamente attuale e soprattutto socialmente lungimirante, e con cui si riporta il «tempo dell'uomo» in armonia con il tempo del Creato attraverso la formula strategica del «QTS», illustrata dallo stesso Bertolotto nello scorso fine settimana a Pistoia in occasione della tavola rotonda su «Velocità del tempo moderno alla radice delle crisi sociali e ambientali», che si è svolta nell'ambito del sesto Forum dell'informazione cattolica per la salvaguardia del Creato, promosso dall'associazione culturale Greenaccord con il fattivo supporto di molteplici e prestigiosi sponsor istituzionali e imprenditoriali, tra i quali spicca appunto «MarcoPolo Environmental Group».

«QTS - ha spiegato l'ad Bertolotto - non è una formula magica, piuttosto è una formula realistica che siamo impegnati a tradurre attraverso uno sforzo significativo sul versante della ricerca. Essa permette l'ulteriore evoluzione del concetto di sviluppo sostenibile nel senso di un progresso bilanciato tra necessità reali, bilanci economici e rinvigo-

rimento ambientale».

QTS riassume il trionfo Quantità-Tempo-Spazio, «il che indica le masse da recuperare attraverso processi tecnologici in armonia con quelli biologici e realizzati nell'ambito di superfici disponibili. In altri termini - ha sottolineato Bertolotto - abbiamo ricondotto il ciclo naturale in un ciclo industriale che, nell'ambito agricolo e zootecnico, si concretizza anzitutto nella raccolta selettiva delle deiezioni animali. Ciò mette gli allevatori in condizione di rispettare la direttiva Nitrati, e consente la produzione di energia verde, con abbattimento conseguente di anidride carbonica e produzione di ossigeno. Il risultato finale è quello di un'agricoltura salubre e in grado di mettere a disposizione delle famiglie consumatrici prodotti alimentari di qualità, in coerenza con il ruolo di partner ambientale di Slow Food che la nostra azienda svolge con passione e rigore scientifico». Risultati che - secondo l'amministratore delegato - «dovrebbero indurre una maggiore attenzione politico-istituzionale nei confronti delle fonti verdi e della produzione energetica alternativa da biogas, in quanto si tratta di una procedura tecnicamente complessa che trasforma fattori inquinanti in risorse positive per l'ambiente. Per questo servirebbero incentivi maggiori e più incisivi di quelli attuali, che favoriscano questi processi su scala ancora più vasta. È importante incentivare le fonti rinnovabili che utilizzano le forze naturali della terra (acqua, sole, vento, geotermia), ma è ancora più importante accelerare sulle agevolazioni a favore delle energie verdi che intervengono in modo virtuoso su alcuni fattori d'inquinamento».



Antonio Bertolotto (secondo da sx) con la figlia Alessia (seconda da dx) a Pistoia

## UN'INDUSTRIA VIRTUOSA ALLEATA ALL'AMBIENTE

Sono cinque i risultati che il progetto di filiera «zoo-agro-microbiologica» della «MarcoPolo» di Borgo San Dalmazzo intende realizzare nell'ottica di un progresso bilanciato e di un'attività industriale ambientalmente utile, che stabilizza cicli naturali virtuosi grazie ai progressi dell'ingegneria di settore: «1) 20 stabilimenti in programma - spiega l'ad Antonio Bertolotto - consentiranno di raccogliere oltre un milione di tonnellate di deiezioni da bovini, mucche, suini e polli. Questo permetterà, da un lato, la produzione di autentica energia verde e, dall'altro, l'ottenimento di humus di qualità (Aenzzy) per la concimazione organica con cariche microbiche. Sono così favoriti processi che portano alla riduzione dell'apporto di sostanze chimiche, all'abbattimento di anidride carbonica e alla trasformazione in ossigeno attraverso l'azione delle piantagioni di alghe allevate con la parte liquida del ciclo di lavorazione». Gli ambiti culturali soddisfatti dall'humus che scaturisce da questo processo ambientalmente virtuoso corrispondono solo a una minima parte dell'agricoltura, «ossia quella dinamica e monoculturale - puntualizza ancora Bertolotto -, che rientra nei canoni di un'offerta agroalimentare di tipo "slow" a cui tendiamo come obiettivo finale del ciclo».

Una missione che «MarcoPolo» realizza intervenendo, oltre che sulle biomasse zootecniche, anche su una biogas da discarica, di cui - attraverso 40 impianti con una potenza di 50 megawatt - viene impedita la migrazione in atmosfera con benefici, nel caso di precipitazioni, per la salubrità dei terreni e dei cibi che ne derivano. «I vantaggi ambientali e sociali che ogni ora derivano da questo processo - aggiunge ancora Bertolotto - si traducono in 12.500 metri cubi di biogas distrutto (pari a un palazzo alto 50, lungo 10 e profondo 25 metri), in 175 tonnellate di anidride carbonica non immessa in atmosfera, in 5 tonnellate di petrolio risparmiato, in 85mila abitazioni private alimentari e in 121 alberi risparmiati».

L'esempio del ciclo biologico su cui «MarcoPolo» interviene con i propri impianti presenti sul territorio - ha proseguito Bertolotto - «è dato dalla mucca. Siamo specializzati in una filiera caratterizzata da allevamenti industriali, e agli allevatori proponiamo contratti ventennali per metterli in condizione di osservare la direttiva Nitrati. La Granda produceva l'80 per cento delle carni lavorate in Italia, e la mancata attuazione della direttiva Nitrati rischia di penalizzare questo settore a elevato valore aggiunto esportativo e occupazionale. Noi ritiriamo le deiezioni eccedenti, che vanno a finire in digestori anaerobici, e preveniamo così il formarsi di un circuito d'inquinamento». L'azienda con sede a Borgo San Dalmazzo prevede ulteriori investimenti impiantistici - per un totale di 50 milioni di euro e 20 stabilimenti - nelle regioni del Centro-Nord che vantano una più elevata concentrazione zootecnica: Piemonte, appunto, e poi Lombardia, Veneto, Toscana e Lazio.

**GOLDIRETTI**

## In Piemonte a tu x tu oltre duemila turisti in provincia di Cuneo

Visitare il Piemonte e, in particolare, la provincia cuneese piace: soprattutto se il viaggio è caratterizzato da un'accezione particolare, quella della scoperta del prodotto tipico, dell'enogastronomia, delle eccellenze artigianali.

È il progetto "In Piemonte a tu x tu", promosso da Coldiretti e Conartigianato con il contributo della Camera di Commercio di Cuneo e la Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, è la risposta a questa tendenza: offre proposte di viaggio che, alle mete di visita classiche, abbinano attività nelle aziende agricole e artigiane, degustazioni di prodotti locali, soggiorni negli agriturismo.

A pochi mesi dall'avvio del progetto, grazie alla collaborazione tecnica dei tour operator Vic e In Terre di Granda, sono stati oltre duemila i visitatori, italiani e stranieri, che hanno scelto il Piemonte come meta di viaggio, proprio per le sue bellezze artistiche, paesaggistiche ed enogastronomiche: un trend positivo della regione, sempre in tenuta dopo l'evento olimpico.

Da un'analisi dei viaggi realizzati da "In Piemonte a tu x tu" è emerso un crescente interesse per l'area pedemontana nei mesi primaverili, affiancato alla sempre apprezzata area collinare delle langhe e del roero, rinomata in ambito internazionale per la prestigiosa enogastronomia, con ottime previsioni per i mesi autunnali.

Oltre al prodotto vino, ormai un must per chi desidera portare a casa la tipicità piemontese, i turisti amano scoprire il prodotto formaggio, con un'attenzione particolare per le dop cuneesi, primo fra tutte il Castelmagno. In generale comunque è il prodotto locale il souvenir per eccellenza, considerato anche l'elevato numero di denominazioni di origine presenti nella provincia granda. Molti inoltre i gruppi di bambini delle scuole che hanno visitato il cuneese e che hanno particolarmente apprezzato le aziende artigiane e gli abili maestri che le conducono.

La scelta della sistemazione è stata prevalentemente per gli agriturismo, in particolare per le zone pedemontane e montane: essi rappresentano infatti, per il pernottamento ma anche per la ristorazione, il baluardo della tradizionale accoglienza del territorio, fatta di semplicità, qualità e buona tavola. Per i gruppi numerosi, invece, la scelta è andata per gli alberghi di livello.

La durata del soggiorno tende ad aumentare, passando dal semplice weekend a soggiorni settimanali che consentono di vivere il territorio grazie agli interessanti tour in programma.

Ottimo pertanto le previsioni per i prossimi mesi autunnali e invernali, per scoprire il Piemonte... a tu x tu!

**IL CIBO SANO E' BUONO**

humus **ENZY**

**L'UNICO CHE RISTRUTTURAZIONE MICROBIOLOGICAMENTE**

**TERRENI STANCHI E SOGGETTI A MONOCOLTURE STORICHE**

**TERRENI CON PROBLEMI DI PATOGENI TERRICOLI**

**ER**

TERRENI

