

# Colloquio con Antonio Bertolotto ("Marcopolo") L'ideatore del "Bebsss!!"®

**N**ella lista dei beni da preservare una posizione di rilievo è occupata da salute e bellezza, in relazione all'ambiente e, di riflesso, alla persona. È una problematica oggi sentita e riconosciuta a livello globale quella inerente all'inquinamento del pianeta, deleterio non soltanto per l'aspetto di una zona, ma anche per il benessere della popolazione che in essa vive, respirandone l'aria, bevendone l'acqua, nutrendosi dei prodotti del suo terreno.

Nella Granda c'è chi, con lungimiranza, ha compreso l'importanza del rispetto dell'ambiente e investito in anticipo rispetto agli altri nella produzione di energia verde: si tratta di Antonio Bertolotto, fondatore e amministratore delegato del "Marcopolo Environmental group" di Borgo San Dalmazzo, incontrato da "IDEA" a Vignolo, dove l'industria ha il suo centro di ricerca e l'impianto legati al biologico sano del progetto "Bebsss!!" Buono e Biologico Soltanto Sano!!®. La nostra rivista aveva avuto modo di parlare con lui in occasione dell'inaugurazione della struttura, avvenuta nel luglio 2010, e ora, dopo alcuni mesi di attività, riprende il discorso con l'imprenditore.

«Ho classificato le energie rinnovabili in due grandi rami», spiega il pioniere del settore. «Il primo comprende quelle rinnovabili naturali, prodotte attraverso le forze della natura (soprattutto sole, vento, acqua, maree, geotermia): l'utilizzo di tali fonti evita il ricorso al fossile (cioè petrolio, carbone e gas) e, grazie all'indotto generato dalla creazione di appositi macchinari, favorisce lo sviluppo industriale. L'altro, invece, contempla le energie rinnovabili di filiera virtuosa, ossia quelle che, oltre a sottrarre kilowatt al fossile, valorizzano quanto viene considerato scarto (biogas delle discariche, biomasse zootecniche) e lo restituiscono all'ambiente come risorsa utile, producendo la vera energia verde. In proposito l'esempio è fornito dalla nostra azione di recupero delle deiezioni animali, prodotte presso allevamenti industriali intensivi. Il virtuosismo nasce dalla volontà di tutti i partecipanti al progetto. Innanzitutto i produttori di mangimi,

quelli di derrate alimentari, che devono essere sane e consone alle leggi, e quelli di carne o latte, i quali acquistano mangimi con tali caratteristiche e vogliono mantenere il numero di capi consentito dalla legislazione relativa alla quantità di deiezioni immissibili sui terreni. Esse, infatti, oltre a un determinato

**UN AUTENTICO PIONIERE**  
Antonio Bertolotto, immortalato con i sacchi dell'humus che sta alla base del progetto "Bebsss!!" varato dal "Marcopolo Environmental group" nell'ambito del biologico sano, e, nella pagina a fianco, seduto nel suo studio



quantitativo, inquinano suolo, sottosuolo e falde freatiche: per questa via nitrati, azotati e altre sostanze nocive, con l'aggiunta di quelle generate dagli agrofarmaci impiegati per la cura delle piante e dai diserbanti, passano all'uomo causandogli problemi di salute. L'anello finale della catena virtuosa è costituito dalla parte tecnologica, rappresentata da noi di "Marcopolo", che solleviamo gli allevatori dal problema: ritiriamo infatti la dose eccedente di deiezioni e la trasformiamo in energia e in un humus di eccezionale qualità, l'"Anenzy". Il letame viene prelevato secondo procedure molto rigide, non inferiori a quelle utilizzate per il latte, che ne prevedono la campionatura e l'analisi, mentre il tragitto dei mezzi di trasporto è supervisionato dal satellite, per essere certi di introdurre nei nostri impianti soltanto i letami dei nostri partner.

**Quali sono le fasi successive della lavorazione?**

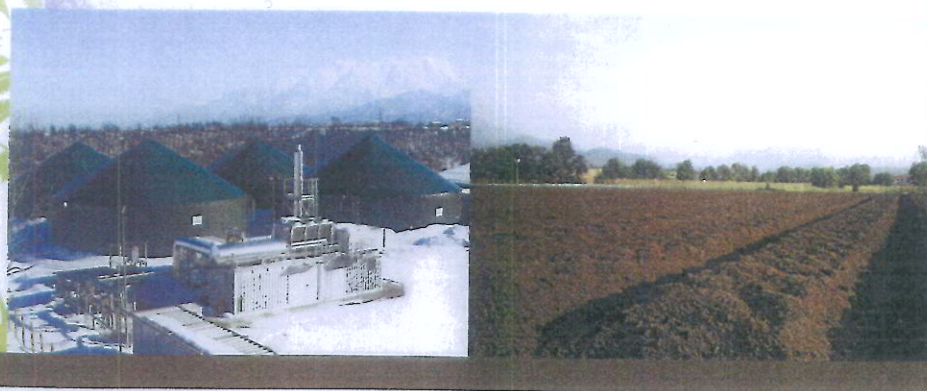
«Il prodotto viene mixato e subito lavorato, immettendolo nei digestori anaerobici dove, a una temperatura costante di circa 40 gradi, si avvia una sorta di pastorizzazione che dura 60 giorni: i batteri metanogeni consumano una parte di carbonio e producono biogas. Questo biogas viene captato, depurato e distrutto attraverso il suo impiego come combustibile per pro-

humus dotato di fattori nutrienti per le piante e di una microbiodiversità elevatissima. L'uomo chimico dipendente utilizza pratiche contrarie alla natura, mentre il nostro humus parte dal campo per tornare a esso, rendendolo più pulito (la carica microbica apportata elimina le sostanze residue chimiche di cui i terreni monoculturali sono ricchi) e fortificando la pianta, che così ha minore bisogno di prodotti curativi nocivi per il suolo. Il nome del progetto, "Buono e biologico soltanto sano!!"® (sintetizzato dall'acronimo "Bebsss!!"®), ne svela subito i principi ispiratori».

**A quale livello territoriale esso è sviluppato?**

«Nazionale, in tutte le regioni d'Italia, e non soltanto: siamo in procinto di avviare un processo di internazionalizzazione dell'humus "Anenzy" partendo da Montecarlo. Al di là del fatto che il Principato di Monaco, noto per il suo benessere ambientale ed etico come voluto dalla dinastia Ranieri, potrà favorire l'arrivo di nuova clientela, ad averci spinti a effettuare il "lancio" in quello Stato sono stati il suo rispetto del verde e la sua cura del prossimo, la stessa che sta alla base del nostro modo di operare "Bebsss!!"®».

**Anche nella nostra penisola è radicata tale sensibilità?**



durre energia rinnovabile. I gas di scarico del motore, un cogeneratore ciclo otto, vengono bruciati un'altra volta, riducendone la capacità di inquinamento. Il prodotto finale, definito "digestato", viene separato dalla frazione liquida che confluisce nel processo di produzione di un humus liquido, utilizzato nelle fertirrigazioni, nelle colture idroponiche e nei "gocci a goccia" perché ricco di fattori nutrienti per la pianta.

La parte solida, invece, viene collocata su speciali lettiere, predisposte per essere visitate da lombrichi e insetti (autori di una parte del ciclo alimentare), e lavorata per circa un anno seguendo una tecnica da noi brevettata secondo procedure naturali. Alla fine si ottiene un

«Sì, com'è tradizione: pensiamo, ad esempio, ai giardini italiani del passato, realizzati da architetti ambiti da tutte le corti d'Europa! Per fattori geografici e storico-politici il nostro Paese presenta non solo paesaggi, ma anche colture e sistemi enogastronomici differenti. La grande biodiversità dell'enogastronomia italiana è la nostra forza e su di essa dobbiamo puntare. Li il virtuosismo del "Bebsss!!"® confluisce, per poi spaziare su altri ambiti, come quello dell'industria indotta che lavora i prodotti enogastronomici, generando ricchezza nonché la famosa ristorazione italiana. Il contributo che noi, operando nel campo delle energie rinnovabili, apportioniamo, permette di eliminare le sostanze dannose per la terra, preservando questa importante fonte di benessere economico e fisico. Per ora siamo gli unici a produrre una materia quale l'humus "Anenzy"®, ma mi auguro che la nostra azione sia presto imitata da altri, per concretizzare il sogno di un mondo e di un'umanità caratterizzati da una salute, e dunque una vita, migliore».