

Santa Margherita, convegno a Villa Durazzo Gli scarti del pescato diventano fertilizzante: la natura non spreca

SANTA MARGHERITA

Impiegare gli “scarti” del pescato per realizzare fertilizzanti, passando dal mare alla terra, in maniera naturale e circolare, senza sprechi: il progetto sta prendendo piede, si chiama Fish-Fertilizzante idrolizzato Suolo e Habitat, e verrà presentato domani mattina a Villa Durazzo, dalla società genovese Charta, che lo sta elaborando, insieme con le Univer-



Mercato del pesce a Santa

sità di Torino, Modena e Reggio Emilia, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e con il supporto di realtà locali del settore agro alimentare. Infatti, a fornire il

pescato da cui realizzare il prodotto è stata la Cooperativa Armatori e Motopescherecci, proprio di Santa Margherita, mentre sei aziende agricole liguri della costa e dell'entroterra dall'Imperiese a Sarzana sono state il terreno su cui saggiare il fertilizzante naturale. Per dargli vita, si è impiegato un laboratorio di pre-produzione, allestito in un locale concesso dal Comune di Santa Margherita, che patrocinava l'iniziativa. Tutto questo, grazie al contributo ottenuto attraverso il Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020, «che ha attribuito al Progetto Fish 360 mila euro per sostenere il riutilizzo di sottoprodotti inutilizzati della pesca, che rappresentano il 40% del pescato, e realizzare un nuovo prodotto biostimolante e fertilizzante per favorire le colture orticole e floricole del territorio, per aumentarne le difese nei cambi climati-

ci in corso, inibire la germinazione di infestanti, svolgere un'attività antimicrobica su alcuni patogeni tra cui la *Salmonella typhimurium*», spiega Carlo Bertelli di Charta srl. Punto di partenza è stato un prodotto artigianale frutto della sperimentazione della naturalista Simona Gervasio ma anche il prodotto su più larga scala ha dato i risultati sperati, che verranno illustrati nell'evento di domani. «Tutte le prove – riprende Bertelli – hanno fornito un quadro interessante nella prima fase applicativa dei prodotti Fish, in nessuna è emersa la presenza di fitotossicità, evidenziando la sicurezza del prodotto. L'obiettivo futuro è il passaggio dalla pre-produzione a una produzione su vasta scala sostenuta dall'approvazione ministeriale italiana ed europea per la distribuzione commerciale». —

S. ROS.

