

ECONOMIA

Nuova fase del progetto di liming per tenere pulite le acque con l'immissione di cozze

Alleanza green sul Lago d'Orta “Trisanamento aiuta il turismo”

LA STORIA

VINCENZO AMATTO
PELLA

Lindietro non si torna perché troppo forte è il ricordo di quando, bambini e bambini, ci era proibito fare il bagno e pure mettere piede nell'acqua». A dirlo è Daniela Fantini, imprenditrice leader nel settore della rubinetteria, che nella sua azienda - lo stabilimento si trova a poche decine di metri dallo specchio d'acqua - ricostruisce il periodo in cui il lago d'Orta era il più inquinato al mondo. Poi negli anni 1989-90 arrivò il liming ad opera dei ricercatori del Cnr di Pallanza: le acque sono tornate lentamente pulite e ripopolate di fauna acquatica, e con i pesci è ripartito il turismo, la nuova linfa vitale dell'economia cusiana.

«Ognuno ha fatto la propria parte - ricorda Fantini - le istituzioni, gli scienziati,



Alla Fantini rubinetterie è stata presentata Ris-Orta, la nuova fase di trisanamento del lago

l'ecomuseo, il Fai, i Comuni e anche noi imprenditori che sulle rive di questo lago non solo abbiamo le nostre aziende e le fabbriche, ma ci viviamo e come tutte le persone vogliono godere la gioia di essere in un piccolo paradiso. Da conservare».

Oggi nessuno scarica più nel lago. Ognuno ha fatto la

propria parte, ma c'è ancora da fare e nuovamente gli attori di un tempo scendono in campo, anzi, in acqua.

Oltre due mila esemplari

Nella sala convegni della Fantini rubinetterie si è tenuto un incontro per presentare Ris-Orta, la nuova fase di trisanamento del lago d'Orta e in

aiuto ci viene la natura stessa. «Stavolta non sono le acque ad essere interessate, ma i fondali - dice Nicoletta Riccardi, ricercatrice dell'Istituto per lo studio degli ecosistemi di Verbania - e abbiamo degli alleati formidabili: le cozze "Unio elongatulus". Le cozze insomma che sono dei depuratori naturali. Ogni mollu-

sco è in grado di filtrare 40 litri di acqua al giorno e le sostanze nocive trattenerle nel guscio». Un esperimento straordinario che ha già vissuto negli anni scorsi una prima fase di prova e adesso sta per ripartire, ma in grande. Verranno immessi in acqua, davanti ad Orta in modo particolare, due mila molluschi che porteranno sul dorso dei sensori che in tempo reale segnaleranno ogni anomalia direttamente all'istituto a Verbania. Ovviamente di cozze, almeno delle «Unio elongatulus», nel lago d'Orta non ce ne sono molte e i ricercatori dovranno prelevare, del tipo geneticamente uguali a quelle presenti nel Cusio, da altri laghi.

«Ogni cozza avrà un identificativo e un'etichetta elettronica, un microchip, in modo da poterle ritrovare in acqua», spiega Riccardi. Un'operazione complessa, coordinata dall'Ecomuseo del Cusio, resa possibile dal Fai che ha inserito il lago d'Orta tra i «Luoghi del cuore» e ha messo a disposizione 20 mila euro: 5 mila il Comune di Orta, altri contributi sono arrivati dal Rotary del Piemonte Nord Est, dallo stesso Ecomuseo mentre da parte sua la Fantini ha donato una borsa di studio del valore di quasi 10 mila euro per un giovane ricercatore. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'iniziativa sostenibile della Sellmat di Prato Sesia

Gli scarti della polvere di caffè con i lombrichi della California per fare isole e aiuole fiorite

IL CASO

MARCELLO GIORDANI
PRATO SESIA

Gli scarti della polvere di caffè verranno riutilizzati per la creazione di isole e aiuole fiorite. L'idea è di Sellmat, azienda di Prato Sesia che è oggi un riferimento a livello nazionale nel settore dei distributori automatici di caffè, e che fa un altro passo avanti nella direzione della sostenibilità col nuovo progetto «Sellmat + You».

«Abbiamo ideato "Sellmat + You": spiega il direttore commerciale Riccardo Zola - come un nuovo brand per riunire e valorizzare diversi progetti innovativi che si fondano sull'economia circolare. L'attenzione al benessere delle persone, il rispetto per l'ambiente, l'impegno per il territorio sono tutti elementi che caratterizzano da sempre il nostro Dna aziendale e che, oggi, trovano una nuova espressione in "Sellmat + You". Il tratto distintivo di questo progetto è che, per funziona-



Riccardo Zola

solo insieme sia possibile generare il cambiamento, promuovendo nel concreto un uso consapevole delle risorse».

La prima azione è «Tracce in fiore», che prevede il recupero e il riutilizzo degli scarti di polvere di caffè come ammendante per dare vita a isole fiorite. Sono aiuole di piante autoctone che solo create non solo per rendere più piacevole uno spazio, ma anche per favorire gli insetti impollinatori: dalle da vedere e buone per

continua Zola - ma per noi è molto più di un rifiuto: è una risorsa che, grazie al partner "Dal Fondo", azienda agricola dell'alto Novarese, si trasforma in terreno fertile attraverso l'azione dei lombrichi rossi della California». Al termine del processo di fermentazione e trasformazione, che dura cinque mesi, gli scarti del caffè diventano un ammendante agricolo pregiato, che si presta ad essere utilizzato in qualsiasi tipo di coltivazione. Ogni mese, Sellmat raccoglie circa 12 quintali di caffè e da 100 chili di caffè si possono ottenere 25 chili di ammendante. «Noi riportiamo l'ammendante nelle isole fiorite, trasformando le tracce di caffè in fiore. - conclude Zola -. I fiori che abbiamo scelto per questo progetto vanno a supporre in particolare gli insetti impollinatori, per contribuire anche in questo modo alla conservazione degli habitat. Basti pensare che oltre un terzo del nostro cibo proviene da piante fecondate da insetti impollinatori selvatici».

Le isole fiorite possono essere adottate da aziende,

IMBARCADERO
RISTORANTE - BAR

THE BEST PLACE TO BE

New S. Valentino 2022

Piccolo stuzzichino di benvenuto

Antipasti
Gamberi aromatizzati al nero di seppia posato su crema di zucca con crudo Vigizzo tartare di salmone biologico con mela verde, bacche di pepe rosa e salsa yogurt

Primi
Linguine al germe di grano con ragù di capresante e gamberi e mille punti di verdura

Secondi di pesce
Scaloppe di pescatrice lime e ceci

Queso
Praline al cioccolato con composta di amarene e chiacchiere di carnevale

Selezione di vini ad ogni portata verrà abbinato un bicchiere Acqua Valverde di Quarona

€ 55,00