

# Un estratto bio "allunga" la vita dei vegetali

**MONICA ZORNETTA**  
ROVERETO (TRENTO)

**È** stato chiamato come l'antichissima dea greca della terra, Demetra, il trattamento post raccolto interamente biologico che permette di aumentare il periodo di conservazione della frutta e della verdura, senza l'ausilio di frigoriferi o di conservanti artificiali, mantenendone al contempo tutte le qualità nutrizionali. Lo ha ideato una giovane start up di Rovereto (Tn), Green Code, che dopo averlo sperimentato con successo sulle mele trentine, il 10 maggio scorso a Milano ha vinto il concorso internazionale «Idee innovative e Tecnologie per l'Agribusiness» di Unido Itpo Italy, organizzazione delle Nazioni Unite, in collaborazione con il Cnr e

**Una start up trentina ha ideato un trattamento naturale che consente di bloccare la maturazione di frutta e verdura**

Seeds & Chips - The Global Food Innovation Summit, «per la rilevanza nella lotta globale contro gli sprechi alimentari e per essere una soluzione pratica, sostenibile, buona per la salute dell'uomo e per il pianeta».

Per gli stessi motivi si è aggiudicata il primo premio per la categoria Green degli Everis Awards 2017 (20 mila euro e attività di mentoring) e a fine mese parteciperà alla selezione finale degli Everis Awards, a Madrid, nel corso della quale il più innovativo prodotto amico dell'ambiente (e dall'impatto commerciale importante) si aggiudicherà un primo premio di 60 mila euro e servizi di tutoring.

Il trattamento ideato dalla start up nata all'interno del Progetto Manifattura di Trentino Sviluppo spa (agenzia della Provincia autonoma di Trento), è basato su

un estratto naturale capace di bloccare la maturazione dei prodotti ortofrutticoli, di renderli più resistenti a funghi e a micrоби, di mantenerne integro il corredo vitaminico, di abbattere sprechi ed emissioni per conservarli e, non ultimo, di rispettare la biodiversità. Si effettua dopo la raccolta per immersione o nebulizzazione, è rapido ed è sicuro per chi lo maneggia, per il consumatore e anche per le preziosissime api, le responsabili dell'impollinazione di 71 specie di colture sulle 100 che forniscono il 90% di prodotti alimentari nel mondo, oggi a rischio estinzione.

Da stime della Fao, ogni anno viene dissipato un terzo del cibo prodotto in tutto il mondo: per la frutta e la verdura può arrivare addirittura al 50%.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

