



## BLUE ECONOMY

# Solari e cosmetici da lische e conchiglie e farina dai lombrichi, idee da startup

Due progetti premiati a Ravenna cercano di conquistare l'Europa «Città polo dell'economia del mare»

## RAVENNA

ANDREA TARRONI

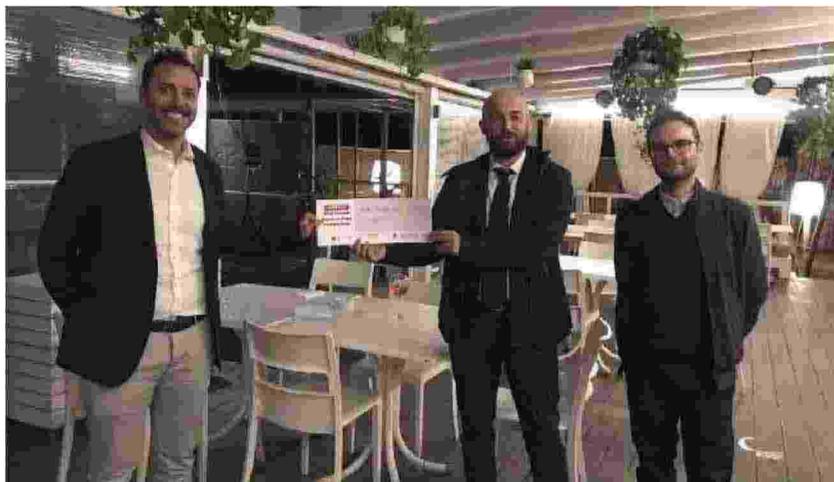
I componenti per la crema solare protettiva estratti dalle lische di pesce. E la farina per nutrire i pesci composta da lombrichi. Sono le migliori idee concepite in Italia sul fronte della blue economy e, selezionate a Ravenna, parteciperanno alla competizione europea il prossimo 22 ottobre. Di più: concluso il contest continentale pianificano entrambi di prendere sede nel Ravennate. Per un progetto è già cosa certa, per l'altro una delle possibilità.

## Creatività imprenditoriale

A vincere la competizione "Mistral" tenutasi la scorsa settimana al Bbk alla presenza dell'assessore alla Smart city, Giacomo Costantini, e organizzata dal consorzio regionale Art-ER è stata Recover Ingredients. La start-up è stata concepita da due ricercatori della sede faentina del Cnr, Alessio Adamiano e Michele Iafisco. Il

primo romano benché nato a Napoli, ma laureato a Ravenna in Scienze Ambientali. Il secondo pugliese e chimico, formatosi all'Unibo. Hanno deciso di valorizzare due materiali di scarto dell'industria ittica che ancora oggi non hanno alcun tipo di applicazione: le lische di pesce e i gusci dei molluschi. Nel primo caso le riconvertono in una componente per la protezione solare, come detto. Dalle conchiglie invece estrarranno un ingrediente per saponi, gel e trattamenti scrub. Oltre alla partecipazione alla sessione europea che si sarebbe dovuta tenere a Toulon e che invece sarà online, hanno ricevuto 3mila euro dal Comune di Ravenna e hanno battuto la concorrenza di altri nove progetti di impresa.

Grazie al trampolino di lancio ravennate però c'è un progetto che avrà la possibilità di giocare nella sessione continentale. Si tratta di Green Worm Project e alla "pitch competition" è stata presentato da Franco Brambilla,



L'assessore Giacomo Costantini (a sinistra) mentre consegna il premio ad Alessio Adamiano e Michele Iafisco

originario di Bergamo e al momento a Bristol. La sua idea è quella di contrapporre alla sempre più costosa (in termini economici e ambientali) farina di pesce una nuova produzione di farina proteica di qualità, estratta dai lombrichi.

Per entrambi la possibilità sarà quella di confrontarsi con 16 finalisti provenienti da Spagna, Portogallo, Francia, Croazia, Grecia e

Cipro. «Da anni - afferma Costantini - stiamo lavorando per sviluppare le competenze nel settore blue growth, partecipando e sviluppando percorsi anche grazie a diversi finanziamenti europei, come nel caso di Adrireef, o collaborando con importanti imprese nazionali che negli anni hanno sviluppato progettualità proprio nel territorio di Ravenna. L'obiettivo dell'Amministrazione è di creare

un polo di eccellenza per quello che riguarda ricerca e sviluppo dell'economia del mare. E' quindi con estremo interesse che abbiamo ospitato e sostenuto questo appuntamento, che insieme agli altri in corso o già sviluppati accompagneranno il nostro percorso ad un appuntamento di rilievo internazionale che vedrà Ravenna con il suo Porto protagonista degli European Maritime Day nel 2022».

