



LOGIN | REGISTRATI

GIOVEDÌ 11 APRILE

Quotidiano.it
Libero

A

Cerca nel sito...

Cerca

[Blog](#) [Politica](#) [Economia](#) [Italia](#) [Personaggi](#) [Esteri](#) [Dossier](#) [Opinioni](#) [Sondaggi](#) [Salute](#) [Spetta](#)

[Lettere al direttore](#) [Borsa](#) [Regioni](#) [Milano](#) [Roma](#) [Meteo](#) [Viaggi](#) [Animali](#) [Alimentazione](#) [Sostenibilità](#) [Sc](#)

»Sostenibilità

SOSTENIBILITÀ

Con 'Eko Cantina-Eko Bio Wine' tecnologie green nelle aziende vitivinicole

Presentato agli operatori del settore enogastronomico nell'ambito di Vinitaly

Condividi

Mi piace

0

Tweet

0

+1

0

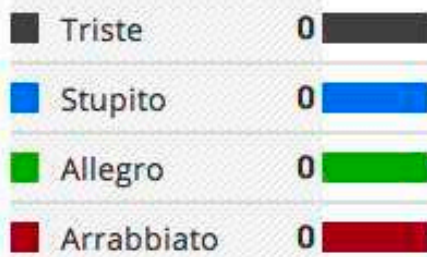
Commenti 0



Altro

10/04/2013





Un progetto di Officinae Verdi, Wwf e FederBio

Verona, 10 apr. - (Adnkronos) -

Generare valore

economico e ambientale per le imprese vitivinicole che vogliono qualificarsi sotto il profilo della sostenibilità e diventare Cantina Sostenibile. E' questo l'obiettivo di Eko Cantina - Eko Bio Wine, il progetto per lo sviluppo di tecnologie verdi nel settore vitivinicolo di Officinae Verdi, Wwf e FederBio, che è stato presentato agli operatori del settore enogastronomico nell'ambito di Vinitaly. Non solo misurazione dei livelli di Co2, ma soprattutto riduzione dei costi energetici anche oltre il 30% , riutilizzo di scarti di produzione, riduzione impatto del package.

Eko Cantina - Eko Bio Wine è la green business platform nata dall'alleanza tra Officinae Verdi, Wwf e Federbio con l'obiettivo di rendere accessibili soluzioni per ridurre i consumi di energia, acqua ed emissioni di Co2 collegate ai processi produttivi attraverso la produzione di energia e calore dagli scarti di potatura, il raffreddamento tramite lo scambio geotermico, la generazione di energia solare fotovoltaica, il riciclo e recupero delle acque (lavaggi e piovane), la riduzione degli scarti di processo e degli sprechi energetici, l'elaborazione di un package di prodotto sostenibile.

Alle cantine e ai frantoi, dichiara Giovanni Tordi, amministratore delegato Officinae Verdi, "appliciamo un approccio che in Officinae Verdi chiamiamo 'grid parity', ossia tecnologie pulite in grado di sostenersi senza incentivi. Nel novembre scorso abbiamo iniziato con il fotovoltaico. Proseguiremo in questi mesi con biomasse, biogas, minieolico. Questo rende competitivo il costo dell'energia per chi oggi la paga ancora 0,18 euro/kwh, con un abbattimento fino al 50% grazie alle energie rinnovabili, allo storage ed alla cogenerazione. In altri termini un percorso virtuoso nel quale le aziende, oltre a recuperare competitività sui propri prodotti, diventano realmente sostenibili".

Officinae Verdi, contestualmente all'audit energy-carbon preliminare dell'azienda, che permette di realizzare delle simulazioni su tecnologie chiave per la riduzione dei consumi a parità di fabbisogno energetico, effettua uno studio di fattibilità economico finanziario per valutare la sostenibilità dell'investimento e rendere accessibile (attraverso UniCredit) la finanza per l'investimento. L'investimento iniziale rientra con il risparmio energetico derivante dall'autoproduzione e dalla riqualificazione energetica: il lavoro di audit e pianificazione si ripaga già con il risparmio ottenuto nel primo anno.

All'audit si aggiunge una analisi Lca (Life Cycle Assessment) per identificare con rigore scientifico le emissioni per unità di prodotto. Il percorso, una volta implementate le misure tecnologiche, conduce alla certificazione della cantina e del vino secondo i massimi standard internazionali, a cura dell'Università della Tuscia, dipartimento per l'Innovazione nei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali.

I vantaggi per le imprese che aderiscono alla piattaforma sono la riduzione dei consumi energetici annuali (grazie all'autoproduzione e agli interventi di efficienza energetica), delle emissioni di Co2 (con certificazione finale delle emissioni per bottiglia) e di acqua, il potenziamento della capacità di marketing attraverso la certificazione del raggiungimento di uno standard di qualità 100% sostenibile. Le aziende che aderiranno al progetto entreranno a far parte della community 'One planet food' la piattaforma Wwf dedicata all'alimentazione sostenibile che promuove la lotta alle emissioni climalteranti e lo sviluppo di attività sul territorio per la promozione dell'agricoltura sostenibile coinvolgendo imprese, cittadini ed istituzioni.