

# Vernice da bucce di pomodoro e cerotti per i rifiuti spaziali la creatività verde delle startup

di Emanuela Giampaoli

Il vero problema dello spazio non è tanto se c'è acqua su Marte, se c'è vita nella galassia o se l'universo si sta espandendo, ma i rifiuti. Si chiamano detriti spaziali ed è quello che resta dopo la dismissione dei diversi satelliti lanciati da tutto il globo. A recuperarli ci proverà la startup bolognese Adaptronics, con quote anche dell'università, con un'idea rivoluzionaria: dei cerotti grandi più o meno come una carta di credito, ma in grado di sollevare fino a 50 chili e con il minimo dispendio di energia. «Per ora stiamo utilizzando il sistema con le aziende di packaging, molte del territorio», spiega il Ceo Lorenzo Agostini, il prossimo step è lo spazio, stiamo collaborando anche con l'Agenzia Spaziale Europea. Il principio su cui ci basiamo è quello dell'energia elettrostatica, come i capelli quando diventano elettrici. Il recupero di 'rifiuti' è uno dei principali settori della space economy».

Saranno anche loro a Dumbo, il 31 maggio, dalle 9 alle 22, per la X edizione dello Start Up Day, l'evento che da dieci anni l'università di Bologna organizza per far incontrare le migliori idee imprenditoriali che nascono tra neo-laureati e ricercatori dell'Alma Mater con aziende, investitori, incubatori e sponsor. Con

due novità: la prima è che da questa edizione il progetto si allarga a tutti gli atenei della regione e al Cnr, la seconda è il focus sulla sostenibilità. Tra i relatori dei numerosi appuntamenti anche il neurobiologo delle piante Stefano Mancuso. «Abbiamo vagliato circa 130 idee - sottolinea Claudio Melchiorri, delegato ai rapporti con le imprese dell'Alma Mater - ne presentiamo una trentina solo dal nostro ateneo». Da Parma, invece, arriva TomaPaint, fondata per

**▲ Le immagini**

La preparazione in laboratorio e il rendering del "cerotto spaziale"



Al Dumbo la decima edizione dell'evento dell'ateneo dedicato a sviluppo sostenibile e innovazione

sviluppare una vernice naturale per scatole e barattoli per alimenti creata dagli scarti della lavorazione industriale del pomodoro. «Nella biblioteca della Ssica (la Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari) di Parma - spiega Angela Montanari, che ha dato vita all'impresa insieme a Stefano Chiesa, Alessandro Chiesa e Tommaso Barbieri - trovai gli atti di un convegno del 1942 in cui si parla della produzione di una vernice dalle bucce

di pomodoro. Pensai di seguire quel metodo, anche perché la vernice impiegata attualmente deriva dal petrolio. Quindi la nostra fa meglio all'ambiente e ai consumatori finali». La sfida delle sfide è poi quella di Re-fuel, startup nata a Modena nel 2021 da Regina Saraci e dai suoi tre soci, tutti ingegneri, con l'obiettivo di adattare tir, trattori, ruspe, imbarcazioni al biodiesel. «Se la mobilità leggera si sta trasformando con l'elettrico», spiega Saraci - per i mezzi pesanti non esisteva nulla. Noi abbiamo brevettato un sistema che in una giornata consente di convertire anche i mezzi pesanti al biodiesel. Abbiamo già ottenuto la certificazione e contiamo di avere l'omologazione per l'Italia». Al momento lo stanno testando sul loro camion che si alimenta con un biodiesel, naturale al 100%. Allo Start up day non cercano finanziamenti ma neo-ingegneri.

C'è poi chi come Galvani Power ha ideato batterie modulari al litio con un montaggio simile ai Lego e chi come B-Plas intende realizzare una bioplastica biodegradabile dai fanghi di scarto e ci sono i "robot contadini" della bolognese FieldRobotics, a guida autonoma per il lavoro nei campi, che monitorano le colture e se la maturazione è giusta le raccolgono pure. In tavola, per ora, dobbiamo portarle noi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## IL MERCATO ALL'INGROSSO APRE AL PUBBLICO

Il **Centro AgroAlimentare di Bologna** apre le sue porte ai privati, gratuitamente, in quattro appuntamenti settimanali

### A CASSETTA

ortaggi, frutta e pesce

**mercoledì e venerdì**  
dalle **7.30** alle **9**

### PUNTO VENDITA "ALL'ORTOMERCATO"

prodotti agroalimentari locali e DE.CO.: salumi formaggi, vini, ortaggi e frutta

**venerdì dalle 15 alle 20**  
**sabato dalle 9 alle 20**



Via Paolo Canali, 16 - 40127 Bologna - Tel. +39 051 28 60 327 - [mail@caab.it](mailto:mail@caab.it)

[www.caab.it](http://www.caab.it)