

Calabria L'impianto produce 5 milioni di kw l'anno

Della Piana, l'elettricità fatta in casa

A Candidoni la prima fattoria agroenergetica Trasforma in kilowatt gli scarti di produzione

DI CONCETTA SCHIARITI

Un circolo virtuoso che trae origine dalla terra per ritornare ad essa. E' quanto accade a Candidoni in provincia di Reggio Calabria nella Fattoria della Piana. Tra le migliori aziende casearie calabresi, è la cooperativa di allevatori che si occupa della raccolta e della trasformazione del latte e, da qualche mese, è anche la più grande centrale agroenergetica del Centro Sud d'Italia.

«Siamo riusciti a realizzare — spiega Carmelo Basile, amministratore dell'azienda — un perfetto ciclo naturale a completo servizio dell'ambiente». Collegato

alla fattoria agricola e ai suoi rifiuti è sorto l'impianto biogas che produce energia elettrica e termica. In modo pulito ed ecosostenibile. Del resto, non c'è scarto delle aziende agricole e delle ditte ortofruttiicole, dislocate nelle province di Reggio Calabria e Vibo Valentia, che non abbia trovato una nobile destinazione. «Oltre a rappresentare una bella realtà economica — aggiunge Basile — siamo la risposta ai problemi di smaltimento rifiuti di molte realtà industriali». L'idea è nata appunto per trovare una via d'uscita alle montagne di scarichi che non si riusciva a sistemare e a smaltire. Con una potenza elettrica di 625 Kw, la centrale di biogas è in grado di accogliere e,

quindi, valorizzare il letame di 20mila capi avicoli, quello di 1000 bovini con relativo siero del latte e altrettanto siero da 20mila ovini.

A tutto questo si aggiungono gli scarti della coltivazione di 700 ettari di agrumi e la sansa di 1.000 ettari di uliveti. Completati dai resti ortofruttiicoli delle ditte della zona. Insomma, tutto ciò che madre natura offre per alimentare la produzione agroindustriale, dopo essere sfruttato, viene riciclato per fare ritorno al suo corso biologico. Così, dalla combustione e fermentazione del biogas presente negli scarti, l'impianto produ-

ce 5 milioni di Kw annui. Genera energia elettrica in grado di soddisfare il fabbisogno di ben 1680 famiglie e la immette nella rete nazionale Enel. Allo stesso tempo produce energia termica necessaria al funzionamento autonomo del suo stesso impianto e dell'azienda agricola da cui trae origine. Ma non finisce qui. Dai resti della fermentazione crea il concime organico per la coltivazione del suo fondo agricolo. Insieme a tutto questo, su un'estensione di 220 ettari di suolo alleva 900 bovini. E raccoglie il latte di ovino dalle 110 famiglie di pastori calabresi della cooperativa. Per una lavorazione giornaliera di 20 mila li-

tri di latte che proviene dai soci allevatori. Con questi numeri e, soprattutto, grazie ai rigidi controlli sanitari a cui è sottoposta l'intera filiera, la Fattoria della Piana è la prima azienda produttrice di pecorino calabrese e la seconda da bovino. A sostenere la produzione sono i suoi 65 dipendenti a quali si aggiungono quelli dei 110 soci distribuiti in tutta la Regione. Oltre ai prodotti freschi di alta qualità che raggiungono l'Italia, produce formaggi tipici come il Pecorino Riserva, che continua ad accumulare importanti premi nazionali.

Ad incoronarla tra le aziende vincenti calabresi, in occasione delle

Olimpiadi di Pechino, una troupe televisiva cinese l'ha voluta quale realtà industriale dei prodotti tipici locali in Cina. I suoi latticini raggiungono le tavole nazionali e internazionali. Con particolare diffusione negli Stati Uniti, Belgio, Francia e Australia. «Grazie alla centrale, abbiamo vinto una bella scommessa — conclude Basile — che potrebbe essere la risposta allo smaltimento anche dei rifiuti urbani. Del resto 1.000 centrali di biogas equivalgono ad una nucleare».

Didattica

A scuola di latticini

Le fasi del ciclo energetico



All'interno un agriturismo a scopo educativo. Ricavata da un'antica stalla, la Masseria con ristorante di cucina tipica ospita la didattica. Ogni anno 2.000 alunni delle scuole elementari delle province di Reggio Calabria e Vibo Valentia visitano l'azienda per conoscere il ciclo produttivo dei latticini. E per trascorrere un giorno a contatto con la natura, gustandone le prelibatezze.