

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 1865 del 17/06/2022**

**La startup è stata selezionata dalla Commissione europea come esempio virtuoso per il suo sistema biocatalizzatore innovativo, denominato NP-bioTech**

## **Antifemo, da Progetto Manifattura al libro delle “buone pratiche” circolari dell’Europa**

**Trasformare le industrie agroalimentari in aziende a scarto zero. È questo l’obiettivo della startup innovativa Antifemo. Costituita lo scorso anno la startup ha aperto fin da subito una sede operativa negli spazi in coworking dell’hub green di Trentino Sviluppo Progetto Manifattura. E proprio a Rovereto ha sviluppato un biocatalizzatore in grado di trasformare in compost anche i materiali di scarto che non fermentano, come il “pastazzo di agrumi” e i fanghi di depurazione. Il processo, rapido, inodore e a basso impatto ambientale, è stato già testato con successo e la scorsa settimana è stato inserito dalla Commissione europea nella “European Circular Economy Stakeholder Platform”, il portale europeo che raccoglie le buone pratiche per l’economia circolare.**

Dalla Sicilia a Bruxelles, passando per Rovereto. È questo il viaggio intrapreso nel corso dell’ultimo anno dal chimico industriale Fabrizio Nardo, fondatore di Antifemo srl e inventore della tecnologia NP-bioTech. Poco dopo la costituzione, la startup innovativa di Gela ha aperto una sede operativa negli spazi in coworking di Progetto Manifattura a Rovereto. All’interno dell’hub green di Trentino Sviluppo, Nardo e il suo team – già detentori di diversi brevetti nazionali e internazionali – hanno progettato un processo di compostaggio rapido con un nuovo sistema biocatalizzatore in grado di trasformare in biofertilizzante anche materiali di scarto che non fermentano. Il processo, accelerato e inodore, permette di trasformare in compost anche scarti dell’industria agroalimentare che prima dovevano essere smaltiti in altro modo, come il “pastazzo di agrumi” e i fanghi di depurazione che si vanno a formare durante l’estrazione del succo dalle arance. «Permettendo alle imprese agroalimentari– spiega Nardo – di diventare delle vere e proprie aziende a rifiuti zero».

Vista la riuscita del progetto pilota avviato in Sicilia, in un’azienda che lavora gli agrumi producendo 12 mila tonnellate di “pastazzo” ogni anno, Antifemo punta ora a un secondo caso studio in Trentino, basato sulle produzioni agricole locali.

Un’idea, quella della startup, apprezzata anche dalla Commissione europea, che la scorsa settimana ha inserito la tecnologia di Antifemo sulla “European Circular Economy Stakeholder Platform”, la piattaforma europea delle buone pratiche per l’economia circolare.

«I vantaggi – scrivono da Bruxelles – sono molteplici. Per l’impresa che, oltre a un processo rapido senza preventiva deidratazione degli scarti e senza l’aggiunta di materiale strutturante, non solo non dovrà più pagare per lo smaltimento dei rifiuti, ma potrà trarre dei guadagni dagli stessi. Per l’ambiente, che si vedrà beneficiato dall’assenza di emissioni inquinanti, dal risparmio energetico e dal reimpiego nei terreni di un fertilizzante organico certificato dagli studi dell’Università di Pisa, dall’Università di Sassari e dal Consiglio Nazionale delle Ricerche. E infine per la comunità, che beneficerà di un processo circolare e non sentirà cattivi odori provenire dagli stabilimenti industriali agroalimentari».

(dm)