

# DeliSoil

Delivering soil improvers from circular food production processes to boost soil health

## Migliorare la salute del suolo trasformando i sottoprodotti dell'industria alimentare

**DeliSoil** è un progetto finanziato dall'UE che contribuisce alla missione "A Soil Deal for Europe" creando ammendanti sostenibili per sostenere la salute del suolo, mitigando gli sprechi e fornendo al contempo soluzioni pratiche in azienda per terreni sani. Attraverso un processo partecipativo e di co-progettazione tra 14 partner Europei facenti parte del mondo accademico e industriale, 5 Living Lab regionali con stakeholder lungo tutta la filiera, esploreranno la valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione alimentare, offrendo ai coltivatori soluzioni da testare nelle proprie aziende agricole.

### Lighthouses e Living Labs per la salute del suolo, dove scienza e agricoltura si incontrano

I flussi secondari dell'industria alimentare rappresentano il 20% del cibo disponibile nell'UE, gran parte di questo viene generato durante la fase di trasformazione e produzione. Questi preziosi nutrienti potrebbero essere riciclati in sottoprodotti di alto valore e a basso impatto ambientale. Sviluppando e testando tecnologie e pratiche innovative in cinque Regional **Living Labs**, il progetto fornirà soluzioni economicamente vantaggiose per catturare e trasformare in modo efficiente i nutrienti e la materia organica nel suolo per prevenire lo smaltimento in discarica incontrollato, migliorando al tempo stesso la salute del suolo.

Questi siti costituiranno partenariati pratici tra l'industria alimentare e i centri di gestione, dove brought to the centre i residui della lavorazione dei prodotti e le soluzioni testate saranno al centro del progetto per tutta la sua durata. Ciascun Living Lab coprirà un aspetto diverso delle metodologie del progetto e alimenterà direttamente la ricerca, oltre a condividere risultati e output. Verranno inoltre allestiti siti faro per promuovere il partenariato intereuropeo e mostrare gli hub della bioeconomia circolare.



Finland



Denmark



Germany

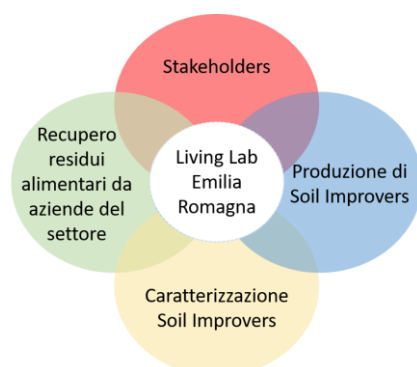


Italy



Spain

## I living Labs e Lighthouse in Italia



<p><b>Recupero di residui alimentari da aziende del settore:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rodolfi Mansueto S.p.A, buccette di pomodoro</li> <li>• Steriltom S.r.l, buccette di pomodoro</li> <li>• Cantine Due Torri, vinaccia</li> <li>• Frantoio F.lli Badaracco, sansa</li> </ul> <p><b>Caratterizzazione dei Soil Improvers:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnopolo Unipr, Laboratorio di Biotecnologie Agro-Ambientali</li> </ul>	<p><b>Produzione di Soil improvers:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CINSA - Università di Parma, compost</li> <li>• Iridenergy, biochar</li> </ul> <p><b>Stakeholders:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soggetti interessati pubblici e privati</li> <li>• Agricoltori</li> <li>• Scuole</li> </ul>
--	--

### Lighthouse – Azienda Sperimentale Stuard:

- Esperimenti in campo
- Corsi di formazione
- Presentazione dei risultati
- Attività educative con le scuole (e.g. Istituto Bocchialini)
- Contatto diretto con gli agricoltori

In Italia **CINSA** (Consorzio Interuniversitario per le Scienze Ambientali) ed **ENEA** si concentreranno su processi consolidati di compostaggio su scala reale e sulla pirogassificazione innovativa degli scarti regionali della lavorazione del pomodoro, dell'olio d'oliva e dell'industria vitivinicola (come bucce di pomodoro, vinacce, sansa di oliva). Un prototipo di pirogassificazione (IRIDENERGY srl) disponibile presso il CINSA verrà utilizzato per produrre biochar di alta qualità ed energia termica. Il biochar ottenuto in ciascun caso sarà migliorato attraverso la miscelazione con microrganismi benefici con proprietà biostimolanti per le piante, agendo infine come ammendante del suolo.