

**AZIENDE.** L'iniziativa di Vincenzo Morreale: «La pianta è molto ricercata dalle aziende alimentari e dal comparto erboristico come migliore alternativa allo zucchero»

La dolce impresa di essiccare la stevia, una start-up scende in campo a Licata

● Attivato il primo impianto italiano ad energia solare

La società Bioinagro, oltre alla cosiddetta «erba dolce», insieme a un pugno di soci siciliani, coltiva anche altre piante officinali e lavora i prodotti del ficodindia. Il progetto è stato seguito dal Cnr.

Andrea D'Orazio
LICATA

Una tecnologia usata da decenni in tutto il mondo ma ancora poco conosciuta nel nostro Paese, una pianta tropicale dalle indiscusse proprietà benefiche, l'audacia di un talentuoso imprenditore e i suggerimenti di un ricercatore di fama internazionale: mi scelate il tutto, ed ecco fuori un'innovativa start-up a vocazione agroindustriale, che promette di conquistare il mercato partendo dall'isola dell'ingegno, la Sici-

lia. Per la precisione, da due ettari di terreno in una campagna di Licata, dove è stato da poco inaugurato il primo impianto italiano a energia solare per l'essiccazione della stevia, piantina erbacea originaria del Sud America da cui si ottiene un dolcificante naturale apprezzato in tutto il globo e in costante crescita nel settore farmaceutico. Al timone dell'azienda, rigorosamente biologica, c'è Vincenzo Morreale, titolare della società Bioinagro, che oltre alla cosiddetta «erba dolce», insieme a un pugno di soci siciliani, coltiva anche altre piante officinali e lavora i prodotti del ficodindia. Mentore scientifico del nuovo approccio alla valorizzazione della stevia, il primo ricercatore del Cnr, Mario Pagliaro, il cui team ha ispirato

all'imprenditore il ricorso alla tecnologia del solare ad aria, «finora largamente sconosciuta in Sicilia, utilizzabile sia per essiccare foglie e frutti, sia per riscaldare e deumidificare gli ambienti». In pratica, spiega il chimico, «si utilizzano dei collettori solari al cui interno l'aria si riscalda rapidamente al sorgere del sole e poi sempre più nel corso della giornata. L'aria viene convogliata sulla biomassa che si vuole essiccare, contenuta all'interno dell'essiccatore chiuso. Questo fa sì che, a differenza di quanto avviene, ad esempio, con l'essiccazione dei frutti esposti alla luce del sole, il processo avvenga senza alcun degrado delle biomolecole».

Ma perché proprio la stevia, e perché coltivarla in Sicilia? La pianta, sottolinea Vincenzo Morreale, «è molto ricercata dalle



A destra, Vincenzo Morreale nella sua coltivazione di stevia a Licata insieme ad un esperto della pianta

aziende alimentari e dal comparto erboristico come migliore alternativa allo zucchero per chi ha problemi di diabete, visto che il dolcificante naturale non alza i valori glicemici nel sangue e non fa ingrassare. Gli utilizzi sono i più disperati, a cominciare dalle tisane e dagli infusi, e il nostro prodotto, rispetto ad altri, è molto più appetibile sul mercato perché di qualità superiore». Difatti, spiega l'agricoltore, a differenza della stevia essiccata in Cina ad alte tempera-

ture, «la nostra, grazie all'impianto solare, mantiene intatte tutte le proprietà benefiche compresi i polifenoli antiossidanti, e ha una spinta in più: il clima dell'Isola, ideale per questo tipo di coltivazione destinata, gradualmente, ad arricchire la biodiversità siciliana come accaduto al ficodindia (originario del Messico, ndr) che insieme ai miei soci commercializziamo da tempo puntando sia sulle pale della pianta, le cui fibre sono molto ricercate per la

regolazione del flusso intestinale, sia sulle mucillagini utilizzate in ambito cosmetico». I prossimi passi sono ambiziosi: estendere la coltivazione di stevia a 20 ettari ed essiccare pure la manna, che Morreale produce già sia per il comparto alimentare sia per quello farmaceutico. Il tutto con un orizzonte ben chiaro, all'imprenditore e al ricercatore: «il futuro dell'agricoltura è l'energia solare, lo sbocco, il benessere dell'uomo». (ADO)

PROCESSO. Il presunto assassino incastrato da un video e dal cappello ritrovato

L'omicidio Calcagno a Palagonia, chiesto l'ergastolo per un licatese

LICATA

L'omicidio davanti alla telecamera che gli inquadra il volto e il cappello che gli cade prima della fuga con la traccia di sudore che lo inchioda: per il pubblico ministero Vincenzo Calvagno D'Achille non ci sono dubbi né attenuanti: il licatese Luigi Cassaro, 49 anni, accusato di avere ucciso con un revolver, lo scorso 23 agosto, Francesco Calcagno, 58 anni, all'interno della sua casa di campagna di Palagonia, nel Catanese, va condannato all'ergastolo.

La pena chiesta dal pubblico ministero è la più alta possibile nonostante la riduzione di un terzo prevista dal rito abbreviato chiesto dal suo difensore, l'avvocato Calogero Meli dopo che il gip ha disposto il giudizio

immediato saltando, quindi, l'udienza preliminare. La moglie e i figli della vittima si sono costituiti parte civile, con l'assistenza dell'avvocato Giuseppe Marletta, e si sono associati alla richiesta di condanna del pubblico ministero. Il gup di Caltagirone, Maria Ivana Cardillo, ha poi disposto un rinvio al 27 settembre per le eventuali repliche delle parti e la sentenza. A tradire Cassaro, fra le altre cose, ci sarebbe un video. Il delitto è stato ripreso dalle telecamere di sorveglianza dell'abitazione della vittima. Dalle immagini si vede un uomo che arriva e spara a Calcagno (quest'ultimo non ripreso dalle telecamere) a pochi metri da un cane che resta impassibile. All'omicida è caduto anche il berretto che indossava, come si vede nel vi-

deo, e nell'indumento c'è una traccia di sudore di Cassaro. Il fermo era scattato il 7 settembre, a distanza di alcune settimane dal delitto. I carabinieri avevano chiesto la collaborazione della gente diffondendo il video dell'omicidio. Dagli atti dell'inchiesta non sembra, comunque, si sia arrivati alla sua identificazione solo attraverso una segnalazione di un cittadino ma è stata l'attività di indagine dei militari a far quadrare il cerchio su una vecchia conoscenza degli investigatori: Cassaro aveva precedenti per ricettazione, riciclaggio e detenzione illegale di armi. Calcagno, secondo l'ipotesi degli inquirenti, sarebbe stato assassinato per vendetta, ma il movente non è stato del tutto messo a fuoco. (*GEC*)

GUARDIA COSTIERA. Scatta il blitz contro la vendita irregolare dei prodotti ittici

Licata, tonni senza tracciabilità. Sequestri e multe da 9.500 euro

LICATA

Sessanta chili di tonno rosso sequestrati dai militari della guardia costiera di Licata. Durante l'attività di monitoraggio e controllo, il personale dell'ufficio circondariale marittimo ha accertato la presenza in commercio di esemplari di prodotto ittico privi di qualsiasi elemento che ne garantisce la tracciabilità, elemento essenziale per fornire al consumatore la certezza della provenienza e della qualità del pescato. Le attività di controllo espresse nel corso dell'operazione hanno portato al sequestro di un esemplare di tonno rosso e due esemplari di tonno alalunga, per un totale di circa 60 chili di prodotto, ed all'elevazione di sanzioni amministrative per un totale di 9.500 euro. Prosegue, inoltre, l'attività di vigilanza e di controllo svolta dal personale appartenente all'ufficio circondariale marittimo di Licata, che

mira a garantire il puntuale rispetto, da parte degli operatori della pesca, della normativa comunitaria e nazionale e a salvaguardare la salubrità dei prodotti che ogni giorno finiscono sulle tavole delle famiglie siciliane. Il comandante, tenente di vascello Fabrizio Pilogallo, che si è insediato un mese fa alla guida della guardia costiera di Licata, prendendo il posto di Giuseppe Maggio, trasferito a Roma, nell'esprimere soddisfazione sia per l'ottimo lavoro fatto dai militari dell'ufficio circondariale che per il risultato raggiunto durante l'attività di controllo, raccomanda all'utenza di accertarsi, prima del consumo, che il prodotto ittico sia conforme a quanto prevede la normativa in tema di tracciabilità e provenienza.

L'operazione rientra nel programma «Mare Sicuro» che per tutta l'estate vedrà il personale della guardia costie-

ra ogni giorno presente lungo le spiagge e in mare, negli stabilimenti balneari e nelle strutture dedicate alla nautica da diporto, impegnato a prevenire e reprimere gli eventuali comportamenti contrari alla disciplina di sicurezza della navigazione e della balneazione, allo scopo di impedire ogni condotta imprudente in mare e lungo le coste allo scopo di evitare incidenti e favorire una sicura, serena e libera fruizione dei litorali. Obiettivi connessi alla tutela e protezione dell'ambiente marino e costiero e delle risorse ittiche, attività che la Guardia costiera svolge come prioritaria per l'intero arco dell'anno e che nel periodo estivo viene ulteriormente perseguita con sempre maggiore sforzo operativo in considerazione del noto incremento delle criticità connesse con la depurazione e le condotte illecite nell'ambiente marino. (*PAP*)

COLLEGAMENTI AEREI. Il sindaco: tariffe oltre il contratto di servizio sul sito della Dat

I voli per Lampedusa, Martello: «Prezzi più alti, intervenga l'Enac»

LAMPEDUSA

Tariffe più alte del previsto? Il sindaco di Lampedusa, Totò Martello, ieri ha annunciato che chiederà una verifica all'Enac.

Il nuovo collegamento aereo da e per Lampedusa, effettuato dalla compagnia Dat, è iniziato la scorsa domenica. Per l'acquisto on line dei biglietti però qualcosa, al sindaco delle Pelagie, sembra proprio non tornare. «Chiederò all'Enac di avviare una immediata verifica sulle tariffe applicate dalla Dat. Ho fatto più di un accesso al loro sito internet simulando - scrive il capo dell'amministrazione di Lampedusa - l'acquisto di biglietti in date differenti: spesso le tariffe, sia per residenti che per non residenti, sono più alte di quelle previste dal contratto di

servizio siglato con Enac e Regione. E non si riescono ad applicare gli sconti per le altre categorie previste dal contratto: malati gravi o studenti». La Dat (Danish air transport) si è aggiudicata la gara per l'esercizio in regime di oneri di servizio pubblico per alcuni collegamenti aerei di linea a partire dallo scorso primo luglio 2018: fra questi Lampedusa-Palermo e viceversa, Lampedusa-Catania e viceversa.

«Le tariffe previste dal contratto di servizio devono essere reali, trasparenti e facili da individuare sul sito internet al momento della prenotazione - aggiunge Martello -. Chiedo per questo un intervento dell'Enac, per accertare la corretta applicazione del contratto di servizio a tutela dei diritti dei residenti, ma in generale degli utenti e

dei turisti dal momento che il contratto prevede anche le tariffe anche per i «non residenti». A fine dello scorso giugno, prima che il servizio di collegamento prendesse ufficialmente il via, c'era stato il viaggio inaugurale.

La convenzione, sottoscritta con l'Alitalia il 26 giugno 2014, è giunta a naturale scadenza sabato 30 giugno. Da domenica scorsa sono in servizio i velivoli della Danish air transport. Dopo pochi giorni, di fatto, il sindaco delle isole Pelagie ha lanciato quello che ha tutti i connotati di un appello nei confronti dell'Enac affinché verifichi se le tariffe previste nel contratto di servizio siglato con la stessa Enac e la Regione Siciliana vengano rispettate o meno.

Adesso la «palla» passa all'Enac che dovrà effettuare i suoi controlli. (*CR*)

RIFIUTI. Greco Lucchina: manca il sopralluogo da parte di Provincia ed Arpa

Centro di compostaggio a Sciacca, lavori finiti ma slitta la riapertura

SCIACCA

Non è stato riaperto, ieri, come era negli obiettivi del presidente della Srr «Agrigento Ovest», la società di regolamentazione dei rifiuti che riunisce 17 Comuni dell'Agrigentino, Enzo Greco Lucchina, il centro di compostaggio di Sciacca. Lo stesso presidente, però, afferma che «i lavori sono stati completati e la prossima settimana il centro di compostaggio potrà essere aperto».

La competenza sull'impianto è della Sogear Gis, come precisa il presidente della Srr, Enzo Greco Lucchina, «ma ho notizia - aggiunge - che manca soltanto il sopralluogo dell'Arpa e della Provincia. I Comuni che dovevano saldare delle spettanze lo stanno facendo - dice ancora Greco Lucchina - e io continuo a spingere, per quanto di mia competenza. Anche il commissario straordinario, Carapezza, è im-

pegnato su questo fronte». Quello di Sciacca è un impianto strategico anche per evitare l'aumento dei costi a carico delle famiglie. «Quest'anno - dice Greco Lucchina - se aumentano i costi di conferimento si andrà con debiti fuori bilancio da parte dei consigli comunali perché non erano previste ulteriori somme. Con la riapertura del centro di Sciacca si creano le condizioni per non variare, in futuro, i costi visto che non si pagherà per il trasferimento». Con l'apertura del centro di compostaggio già la situazione migliorerebbe. La Srr è impegnata anche sul fronte riguardante il progetto esecutivo per la discarica di Salinella Saraceno di Sciacca da presentare entro il 15 luglio. Se l'opera verrà finanziata, con i fondi dell'emergenza rifiuti, entro un anno si potrebbe riaprire l'impianto. Queste le previsioni di Greco Lucchina. Servono, però, 17 milioni di

euro. La riapertura potrebbe avvenire anche a lavori in corso. I lavori prevedono una vasca da 500 mila metri cubi e un impianto di trattamento meccanico biologico.

«Siamo oltre il 65 per cento di differenziazione e dunque possiamo scongiurare il pericolo di conferire la parte eccedente fuori dal territorio della Regione». Lo ha ribadito l'assessore comunale all'Ecologia, Paolo Mandracchia. Ma restano confermati i due giorni di sciopero, il 12 e il 13 luglio, da parte dei lavoratori impegnati a Sciacca nel servizio di raccolta dei rifiuti. Lo sciopero è stato indetto da Cgil e Uil con i responsabili provinciali di settore, Enzo Iacono e Nino Stella. «Dobbiamo riscuotere la mensilità di giugno e la quattordicesima - dice Muarizio Benfari, delegato sindacale della Cgil - e non abbiamo ancora notizia di questi pagamenti». (*GP*)