

Buon compleanno a chi ama l'ambiente: l'impianto di biogas produce energia in grado di soddisfare circa 1.600 famiglie della zona

Economia green: la Cat compie dieci anni

Il presidente Gabriele Santi: "Il nostro lavoro a servizio della comunità"

DANIELE MEGLIOLI

«Ho un progetto, ma non i soldi per realizzarlo. La banca risponde: si può fare».

E chi avrebbe mai immaginato che la forza di una idea è in grado di coinvolgere il mondo degli imprenditori agricoli, delle istituzioni e persino delle banche [...]. L'agricoltura riparte da qui».

Sono le parole con le quali, il 17 ottobre 2010, veniva ufficialmente inaugurata, a 3 anni dalla sua costituzione formale, la Cooperativa agroenergetica territoriale di Correggio (Cat).

Cat produce biogas attraverso la fermentazione di vari prodotti organici che viene poi impiegato per la produzione di energia elettrica: rappresenta una tra le più importanti realtà energetiche green del nostro territorio ed è la prima Cooperativa agroenergetica d'Italia certificata da Enama (Ente nazionale per la meccanizzazione agricola).

Insomma, un vero e proprio esempio d'eccellenza nella produzione di energia green integrata nel suo territorio.

Mercoledì la *Cooperativa* festeggerà i suoi primi dieci anni di storia: un momento importante per tutti i soci che hanno scelto di aderire a questo progetto.

In tutti questi anni i due grandi motori della Cat, quelli che bruciando il biogas immettono energia elettrica in rete, non si sono mai fermati, continuando a produrre, giorno e notte, energia elettrica.

In questi dieci anni la Cat ha avuto il privilegio di ospitare illustri rappresentanti delle istituzioni tra cui l'assessore regionale Rabboni il 18 giugno 2010, giorno dell'entrata in esercizio della cooperativa e Romano Prodi, il 26 agosto 2010.

In questi anni molti, anzi moltissimi, sono stati i premi vinti e i riconoscimenti ottenuti: dal Premio Oscar Green Coldiretti a Roma nel 2010, al Premio Economia Verde Legambiente, ricevuto dal presidente Vittorio Cogliati Dezza a Bologna nel 2011, fino ad arrivare al Premio Migliori Pratiche BioEnergy del 2012.

All'inaugurazione della cooperativa, il 17 ottobre 2010, erano presenti oltre 800 persone.

«Il 2 giugno 2009, nel giorno della Festa della Repubblica», ci dice Massimo Zaghi, vicepresidente della Cat, «abbiamo fatto il cosiddetto 'rito della vangata', una tradizione che ci è stata trasmessa dalla Germania, terra che abbiamo a lungo visitato per apprendere le tecniche di produzione del biogas: è un rito di buon auspicio che precede la costituzione di



Alcune foto inviateci dalla cooperativa: in basso il rito della vangata. In alto Santi con alcuni soci



un nuovo impianto». Nella foto l'allora sindaco Marzio Iotti.

La cooperativa gestisce due fermentatori da 2.500 metri cubi ciascuno alimentati principalmente da biomasse provenienti da coltivazioni dedicate e da liquami animali: l'impianto, con una potenza elettrica nominale di 1 megawatt, produce energia in grado di soddisfare circa 1.600 famiglie della zona.

Tutto parte dalla fermentazione del materiale organico da cui si origina biogas il quale, a sua volta, muove due generatori che producono energia elettrica. L'impianto concentra la fermentazione all'interno di due enormi vasche, chiamate fermentatori, che trattengono e convogliano tutto il gas prodotto.

Per la fermentazione si utilizza una miscela composta da liquame proveniente dalle stalle dei contadini, resti della pigiatura dell'uva proveniente dalle cantine (i raspi) e i prodotti di alcune coltivazioni specifiche.

«I sottoprodotti agricoli - ci spiega Santi - rappresentano il 40% della materia prima necessaria all'alimentazione dell'impianto a biogas e vanno

ad affiancarsi a colture quali mais e triticale, un ibrido tra segale e grano, grazie ai quali sono tornati ad essere redditizi i terreni coltivati a bietole che, con la crisi del settore dello zucchero, avevano perso il loro valore, ed è così che, oltre alla produzione di energia da fonti naturali, si recuperano dei terreni delle aziende agricole socie».

Ma non è tutto: la cosa più sorprendente è che l'impianto non spreca neanche un po' dell'energia che produce ed è in grado di recuperarla sotto diverse forme o stati, cosa che non accade nei classici impianti di produzione energetici.

Il calore prodotto dalla combustione del gas necessario per alimentare i generatori elettrici e produrre corrente, ad esempio, non viene disperso nell'ambiente ma recuperato e incanalato in un sistema di teleriscaldamento.

L'impianto, primo ad essere stato certificato in Italia, ha ricevuto numerosi premi, tra cui quello di Legambiente, ed è continuamente oggetto di studio e di visite da parte di studenti, esperti del settore e facoltà universitarie italiane ed internazionali.

Recentemente ha aderito alla cooperativa correggese anche la cantina sociale di Limidi-Sozzigalli-Soliera e Rolo: si tratta di un ingresso fondamentale, che fa sì che alla Cat oggi si concentri oltre il 50% dei raspi derivanti dalla produzione vitivinicola reggiana e modenese.

Come ci dice Gabriele Santi, presidente della cooperativa, «la raccolta dei raspi solleva le cantine sociali dai problemi di smaltimento che prevedono, quasi sempre, il loro interrimento in campagna tramite aratura».

Le aziende agricole sui cui terreni vengono coltivati mais e triticale da destinare alla produzione di energia sono ben 26 e a queste vanno aggiunte le più importanti realtà vitivinicole reggiane e modenesi: Cantine Riunite, Civ, Emilia Wine, le cantine sociali di San Martino in Rio, quelle di Masone-Campogalliano e, più recentemente, Limidi-Sozzigalli-Soliera e Rolo.

Cosa resta da questo processo di lavorazione? Resta un prodotto, chiamato digestato, che gli agricoltori utilizzano come fertilizzante naturale nei campi e nei vigneti.

Insomma, non solo materiali di scarto vengono utilizzati per produrre energia elettrica a impatto zero, ma gli stessi scarti della lavorazione vengono reimpiegati come fertilizzanti naturali.

Quel sogno, quel progetto iniziale, oggi è una grande realtà cooperativa che sta per compiere già dieci anni. Auguri di buon compleanno.

