

Venezia premia l'innovazione dell'Agroalimentare CNA

Venezia e l'innovazione agroalimentare. Si è svolta oggi a Mestre (Venezia), presso l'M9 – Museo del '900, la consegna del **Premio Compraverde Veneto**, che ha visto l'[Agroalimentare CNA](#) spiccare tra i premiati.

Il Premio, promosso dalla Regione Veneto, da [CNA Veneto](#) e dalle altre associazioni di categoria, ha la finalità di stimolare le buone prassi di **sostenibilità** ed **economia circolare** diffuse nel tessuto imprenditoriale regionale.

Tra i premiati della mattinata, nella sezione contrasto allo spreco alimentare e innovazione sostenibile, la nostra associata CNA [Circular Fiber](#), startup di Pordenone con sede operativa a Mirano (VE), che ha come core business la produzione di farina dagli scarti di carciofo, ha portato a casa un grande riconoscimento, oltre che uno stupore generale da parte del pubblico per la novità e la grande innovazione creata nel settore alimentare.

Circular Fiber e l'innovazione agroalimentare a Venezia

Focus iniziale del team tecnico sono gli scarti derivati □ dall'industria dei carciofi. Gli scarti vengono valorizzati e rigenerati in farina edibile che andrà poi a costituire uno dei vari possibili prodotti finiti derivanti da prodotti amidacei (es. pasta, grissini, pane).

C'è un enorme spreco dalla trasformazione industriale dei carciofi in Italia. I rifiuti agricoli hanno un valore fino ad un massimo del 75% in caso di produzione dei "cuori di carciofo". Uno degli obiettivi principali del progetto è promuovere l'interesse per l'economia circolare attraverso la

valorizzazione degli scarti agroalimentari e la difesa del territorio e della sua biodiversità. L'opportunità di mercato che il team di Circular Fiber, composto da Luca Cotecchia e Nicola Ancilotto, ha visto, è stata quella di trasformare un prodotto altamente deperibile, come gli scarti di carciofo, in un prodotto come la farina che, dopo un processo produttivo innovativo, ha una durata fino a tre anni. I prodotti sono: una speciale farina di carciofi (Karshof) prodotta secondo un processo innovativo (sotto licenza di brevetto) e bioprodotto.

Call per imprese alimentari interessate a sperimentare

Karshof si utilizza in miscela (tra l'8 ed il 12% consigliato) con alte farine, e ha dimostrato di conferire elasticità e digeribilità agli impasti. Circular Fiber ha lanciato una call per imprese alimentari interessate a sperimentare Karshof nei loro prodotti. Le imprenditrici e gli imprenditori interessati possono richiedere un campione gratuito della farina Karshof per sperimentare e sviluppare nuovi prodotti scrivendo a: luca@circularfiber.it e bottaro@cnaveneto.it.



Dopo aver vinto il Premio Cambiamenti NORD-EST nel 2022 (*in foto sotto Luca e Nicola*), oggi un'emozionatissima collaboratrice di Circular Fiber ha ritirato il Premio

Compraverde Veneto dalle mani dell'assessore alla programmazione, bilancio e affari generali della Regione Veneto, Francesco Calzavara (in foto sopra Fosca Moro).

