

Ora i campi nutrono l'architettura. Con materiali innovativi

ANDREA SETTEFONTI

L'agricoltura può «nutrire» l'architettura. Gli scarti provenienti dall'agroalimentare sono infatti sempre di più utilizzati nell'edilizia, ma anche nel restauro e nel design. Aspetti questi al centro di «Agricoltura: nutrire il cantiere» due giornate organizzate dalla Commissione Das (Dibattito architettura sostenibile) dell'Ordine degli **Architetti** di Firenze. «È possibile recuperare gli scarti o anche coltivare, ma senza fare concorrenza all'agrifood come, invece, è successo con la colza. Ci sono terreni non idonei per la produzione di cibo, come quelli che devono essere bonificati, e dove si può coltivare la canapa», commenta a ItaliaOggi Egidio Raimondi consigliere dell'Ordine **Architetti** di Firenze. Cresce sempre di più la sensibilità verso costruzioni sostenibili. «Si hanno materiali ottenuti dal riciclo, plastiche per arredo, tutti ecocompatibili

che quando vengono smaltiti non sono rifiuti speciali, ma rientrano nella logica di economia circolare. Dai carciofi si possono ottenere delle bioresine, così come le bucce delle arance o le fave di cacao diventano bioplastiche o basi inerti per pitture». Ricehouse di Andorno Micca (Bi) è una «startup che lavora sulla filiera corta del riso e reimpiega la lolla e la pula per fare intonaci. Ma c'è chi recupera fondi di caffè, mallo delle mandorle o bucce di cipolla per creare coloranti naturali e chi cerca un'alternativa alla plastica combinando rifiuti alimentari con batteri e lieviti per dar vita a confezioni usa e getta. E poi la nuova vita trasforma gli scarti di bucce di mela in carta e similpelle per il settore dell'arredo per poltrone e divani». Tra le novità, l'impiego di materiali naturali derivati dell'agricoltura per il restauro di opere d'arte e la conservazione dei beni culturali. Una sperimentazione portata avanti dall'Enea con l'impiego del fico d'India e del peperoncino attraverso nuovi prodotti come Nopal-Gel e Nopal-Cap. «Impieghiamo la mucillagine che si ricava dalle patate dei fichi d'India per produrre malte per intonaci», spiega Chiara Alisi, del dipartimento Sostenibilità di sistemi produttivi e territoriali dell'Enea. «In collaborazione con una restauratrice messicana, abbiamo sviluppato progetti per



studiare ricette con biomalte a base di mucillagine che conferisce caratteristiche di maggior elasticità alla malta e, dal momento che ne rallenta l' essiccazione, evita la formazione di cretti». Oltre al fico d' India, l' Enea valuta anche l' impiego del peperoncino «la cui azione, all' interno delle malte, oltre a migliorarne la plasticità e la fluidità, evita la biodegradazione e la formazione di biodeteriogeni». L' impiego di prodotti naturali consente di «abbattere i costi di smaltimento dello scarto agricolo, che diventa risorsa, e allo stesso tempo evita di immettere nell' ambiente elementi dannosi per la salute delle persone. Sia di chi quei materiali li impiega, sia di chi li vive all' interno delle abitazioni», sottolinea Raimondi. Che conclude, «l' agriturismo è una sorta di alleanza tra agricoltura e architettura dove la campagna può essere considerata come la nuova fabbrica per i materiali dell' edilizia sostenibile».