

Molecole «bio» ora la concia è sostenibile

Agenti chimici meno aggressivi e liberi dai metalli: brevetto dell'Università

LA CONCIA sempre più «bio». Innovazione e ricerca sono la forza delle pelli e del cuoio del distretto di Santa Croce nel mondo. Un distretto dove nascono pitoni e coccodrilli per le borse più esclusive, ma dove si conciano anche nicchie come il lama e la trota del Nilo, e dove la pelle ha raggiunto standard di morbidezza altissimi, così come, grazie alla ricerca, sono stati raggiunti spessori, elasticità, impermeabilità eccezionali.

OGGI ANCORA un passo avanti. Con uno studio condotto dai ricercatori del dipartimento di chimica e chimica industriale dell'Università di Pisa, in collaborazione con il Polo tecnologico conciario, è stato brevettato un processo conciario innovativo che prevede l'utilizzo di agenti chimici «metal free» in grado di garantire un basso impatto ambientale e, allo stesso tempo, prospettive di crescita e innovazione per il territorio. Il brevetto apre nuovi scenari nel panorama dei concianti ottenibili da materie prime rinnovabili, proponendo una nuova classe di agenti non tossici e biodegradabili. Infatti sono state sperimentate con ottimi risultati molecole innovative facilmente ottenibili direttamente da biomasse presenti sul territorio. L'innovativo sistema di concia rende così possibile l'ottenimento di un prodotto finito con caratteristiche estetiche e funzionali ottimali, rispettando l'ecosistema e garantendo la massima sostenibilità ambientale ed economica.

LA RICERCA applicata è stata condotta nei laboratori del Polo Tecnologico Conciario, e in quelli del gruppo di ricerca della professoressa Anna Maria Raspolli Galletti dell'ateneo pisano: «Oltre all'assoluta novità delle mole-

cole concianti proposte, finora mai prese in considerazione da alcun gruppo di ricerca industriale o accademico nel mondo, il grande punto di forza di questa invenzione è rappresentato dalla loro assenza di tossicità e dalla possibilità di usare esclusivamente materie prime rinnovabili — spiega la professoressa Raspolli — I materiali di partenza sono infatti disponibili nel territorio toscano, sono a basso costo o addirittura scarti

agro-alimentari, e il processo di conversione studiato risulta ambientalmente ed economicamente sostenibile». «Questa collaborazione — conclude la professoressa Raspolli — ci ha permesso di trasformare un'idea progettuale in un risultato concreto che può avere un importante impatto sul settore conciario accelerandone il progresso verso processi e prodotti totalmente eco-sostenibili».

Carlo Baroni



ALL'AVANGUARDIA Il gruppo di ricerca guidato dalla professoressa Anna Maria Raspolli Galletti

