

Il Sole 24 Ore Venerdì 19 Giugno 2026 - N.166

13

Sud  
Agroindustria

3 milioni

**NUOVO IMPIANTO IN CALABRIA**  
Tra fine 2026 e inizio 2027 l'azienda di Sassari punta ad aprire un round di Serie A finalizzato alla costruzione di un impianto in Calabria.

**TECNOLOGIE INNOVATIVE**  
Al centro della tecnologia ci sono nanoparticelle a base carboniosa con proprietà antimicrobiche incorporate nelle plastiche o nella polpa di cellulosa.

## Sassari, il packaging anti-spreco nato dagli scarti di liquirizia

**Innovazione.** La startup Alkelux chiude un round seed da 970 mila euro per realizzare l'impianto pilota in Sardegna. L'additivo antimicrobico punta a valorizzare gli scarti della filiera calabrese della liquirizia

Davide Madeddu

**D**agli scarti della liquirizia un additivo industriale per imballaggi alimentari. È la sfida della startup deep-tech Alkelux, nata a Sassari e attiva nello sviluppo di materiali sostenibili per il packaging alimentare, che oggi, alla luce di nuovi capitali, punta alla crescita e all'espansione industriale. Fondata nel 2024 da Matteo Poddighe, chimico e dottore di ricerca dell'Università di Sassari, insieme a Davide Sanna, Emma Bilanovic e Carlo Usai, Alkelux nasce con una missione ambiziosa: ridurre lo spreco alimentare lungo la filiera dell'ortofrutta trasformando uno scarto industriale oggi privo di valore, la pelatura delle radici di liquirizia, in un additivo per imballaggi attivi.

Il cuore del progetto resta sardo. La società è stata costituita a Sassari, dove ha sede il laboratorio e dove sarà realizzato il primo impianto pilota. La Calabria entra invece come territorio della materia prima: è dalla filiera calabrese della liquirizia che arrivano gli scarti destinati a essere trasformati in un prodotto ad alto valore tecnologico. L'azienda, nelle settimane scorse, ha chiuso un round seed da 970 mila euro. L'operazione comprende circa 800 mila euro di nuova liquidità e la conversione di precedenti strumenti Safe per 70 mila euro. Le risorse raccolte saranno destinate principalmente alla costruzione dell'impianto pilota di Sassari, la cui utilizzazione è prevista tra settembre e ottobre 2026. Con la nuova struttura è previsto un vero e proprio salto produttivo, con l'obiettivo di arrivare a una capacità di 4,5 tonnellate annue di additivo.

Una parte del round sarà destinata anche all'ottenimento delle certificazioni necessarie alla commercializzazione, attese entro la fine del 2026, e all'espansione del team, già rafforzato dall'assunzione dei primi due dipendenti, tra cui una ricercatrice rientrata in Italia dopo sei anni in Slovenia nell'ambito del "rientro dei cervelli".

«Questo round, oltre a essere una spinta economica, è anche il segnale che gli investitori credono in un modello deep-tech che parte dal Sud e valorizza scarti, persone e competenze che oggi rischiano di restare inutilizzati», commenta Matteo Poddighe, CEO di Alkelux. «Nei prossimi mesi

potremmo Alkelux dalla scala di laboratorio a quella industriale, condizione necessaria per chiudere i contratti con le aziende che da mesi stanno aspettando di testare l'additivo su volumi significativi».

Non è tutto, perché all'orizzonte c'è anche una collaborazione tra territori e filiere produttive diverse. «La nostra ambizione — aggiunge Poddighe — è costruire un'infrastruttura industriale che parta dalla Sardegna, dove nasce il primo impianto pilota, e che sia in grado di valorizzare anche gli scarti della filiera calabrese della liquirizia, generando posti di lavoro qualificati in territori che spesso vedono partire le proprie competenze migliori».

All'operazione hanno partecipato Foodtech Accelerator S.r.l., veicolo di investimento costituito da Cdp Venture Capital Sgr S.p.A. ed Eatable Ventures, con Accelera Ventures nell'ambito del secondo batch di FoodSeed.

programmi di accelerazione della Rete nazionale di Cdp Venture Capital Sgr. Gli investitori hanno effettuato un follow-up da 350 mila euro, per un investimento complessivo di 520 mila euro. Nel round sono entrati anche Bancodi Sardegna, direttamente in equity tramite il proprio Fondo SpokeFin, e La Gemma Venture, acceleratore e fondo di investimento di Cuneo.

Al centro della tecnologia, come sottolineano dall'azienda, ci sono i nano-polymer dots, nanoparticelle a base carboniosa con proprietà antimicrobiche che vengono incorporate direttamente nelle plastiche o nella polpa di cellulosa in fase di produzione, senza richiedere modifiche agli impianti già in uso delle aziende del packaging. È il campo del packaging attivo: imballaggi che non si limitano a contenere il prodotto, ma contribuiscono a proteggerlo e ad allungarne la vita commerciale.

Secondo quanto riferito dalla startup, i test condotti in laboratori interni e certificati da enti terzi hanno dimostrato che l'additivo estende fino a tre volte la shelf-life delle fragole, portandola da 3 a 8-9 giorni, con effetti analoghi su altri piccoli frutti facilmente deperibili come mirtilli. Sul piano della resa, un grammo di polvere è sufficiente a funzionalizzare un chilo di plastica, con un dosaggio dello 0,1% che rende la tecnologia competitiva anche rispetto alle soluzioni multinazionali oggi sul mercato.

La sostenibilità, in questo caso, non riguarda solo l'origine dello scarto. L'additivo, secondo la società, è privo di metalli, solubile in acqua e integrabile nei processi produttivi già esistenti. Per le aziende del packaging, adottare una nuova tecnologia senza modificare gli impianti significa ridurre tempi, costi e rischi del passaggio industriale.

Tra fine 2026 e inizio 2027 l'azienda di Sassari punta ad aprire un round di Serie A da almeno 3 milioni di euro, finalizzato alla costruzione di un impianto industriale vero e proprio in Calabria, nel cuore della filiera della liquirizia, per avviare una produzione su scala globale entro l'inizio del 2028. In parallelo, il team sta lavorando all'estensione dell'additivo ad altri settori, dal packaging per carne alla panificazione fino ai dispositivi monouso del comparto biomedicali.

«Per troppo tempo il mercato italiano ha dipeso dalle importazioni di mandorle provenienti dall'estero, mentre in Sardegna abbiamo tutte le condizioni per costruire una filiera agricola forte: biologia ereditata nel territorio», commenta Annarita Poddighe, imprenditrice della mandorla «Fior di mandorlo». «Oggi la domanda di mandorle cresce costantemente, anche grazie ai cambiamenti nelle abitudini alimentari: prodotti vegetali, dolci, farine e alternative ai latticini richiedono sempre più materie prime di qualità. Per questo crediamo che investire nella mandorla sia una grande opportunità economica, dare valore alla produzione locale e offrire nuove prospettive alle aziende agricole sarde. La vera sfida è chiudere la filiera qui, trasformando e commercializzando un prodotto che porti con sé identità, qualità e territorio».

—Dav.Ma.

## L'attività.

Due immagini che rappresentano la startup deep-tech Alkelux che è stata creata a Sassari: un momento della premiazione nell'ambito del Sios25 Sardegna e uno dei laboratori utilizzati per trasformare lo scarto della lavorazione di liquirizia in un additivo per imballaggi



L'impianto. Una serra per la produzione di fragole in Basilicata

## Fragola della Basilicata, la prima stagione Igp vale oltre 60 milioni

## Agricoltura

Luigia Ierace

La Fragola della Basilicata Igp chiude la sua prima stagione certificata con numeri che confermano il peso del comparto nell'ortofrutta italiana: oltre 180 aziende agricole assoggettate al piano dei controlli, più di 30 confezionatori e una produzione che, secondo le stime del Comitato promotore, dovrebbe superare i 100 mila quintali di prodotto a marchio, per un valore superiore ai 60 milioni di euro.

«Sono risultati strepitosi a sette mesi dal riconoscimento dell'Indicazione geografica protetta», ha sottolineato Salvatore Pecchia, presidente del Comitato promotore della Fragola della Basilicata Igp. Un dato ancora più significativo perché arriva nel primo anno di produzione certificata e in assenza di un Consorzio di tutela, valorizzazione e promozione, per la cui costituzione — ha spiegato Pecchia — si sta procedendo in tempi rapidi. Secondo i produttori, l'Igp ha determinato un forte incremento del valore del prodotto, nonostante il calo delle quantità legato a una stagione climatica instabile, segnata soprattutto dall'eccesso di pioggia. La prima campagna di raccolta con il marchio, dunque, viene giudicata positiva anche per l'interesse manifestato dal mercato. «In tutta l'arsella di produzione, che si estende su circa 1.300 ettari, circa 800 sono coltivati a Fragola della Basilicata Igp», ha spiegato Pecchia. Il comparto nel suo complesso vale più di 150 milioni di euro di fatturato alla produzione e supera i 200 milioni se si considera il valore alla vendita, con oltre 500 mila quintali di prodotto, più di 600 mila giornate lavorative annue e oltre 10 mila lavoratori coinvolti.

Con la certificazione Igp, ottenuta a novembre 2025, si aprono quindi prospettive economiche in crescita per la fragola lucana, prodotta in nove comuni della provincia di Matera: Montescaleglio, Bernadella, Pisticci, Montalbano Jonico, Scanzano Jonico, Tursi, Rotondella, Policoro e Nova Siri. Secondo le stime di Cso Italy, il Centro servizi ortofrutticoli, tra Basilicata e Campania si concentra il 56% della produzione nazionale di fragole, con un totale di 2.500 ettari coltivati. La Basilicata si conferma primo produttore italiano, con 1.280 ettari e una crescita del 17% delle superfici rispetto al 2025. Tra le varietà più diffuse figurano Inspire, Sabrosa e NSG 465. La ricerca di nuove cultivar rappresenta una leva strategica per rafforzare l'intera filiera produttiva regionale. «L'Alsia, che ha avuto un ruolo di supporto tecnico al Comitato promotore della Fragola della Basilicata Igp — ha dichiarato il direttore generale Michele Blasi — da oltre 30 anni porta avanti attività sperimentali per valutare le varietà selezionate dal breeding a livello mondiale e verificarne l'adattamento all'ambiente lucano, sia sotto il profilo produttivo sia sotto quello qualitativo».

Accanto all'impegno pubblico c'è

quello dei privati. Dal 2005 opera in Basilicata Nova Siri Genetics, società di ricerca e sperimentazione impegnata nello sviluppo di nuove varietà di fragole: piccoli frutti a basso fabbisogno di freddo, destinate a produzioni in aree caratterizzate da climi miti. «Laboratori e campi sperimentali — ha spiegato la direttrice generale Carmela Suriano — lavorano in stretta sinergia con l'obiettivo di contribuire ad aggiungere valore al comparto attraverso l'introduzione di cultivar innovative destinate ai vivai autorizzati a livello globale». Tra i punti di forza della fragola lucana non ci sono solo qualità e innovazione, ma anche la capacità di aggregazione. Undici organizzazioni di produttori hanno aderito al Comitato promotore: tra queste l'Associazione di organizzazioni di produttori Arcadia, che comprende Op Assortito Italia, Op Fruittiera Groviers-Nicofruit e Op Tenute Zuccarella, oltre a Op Agorà, Op Agrícola Felice, Op Amala, Op Ancona, Op Gran Frutta Zani, Op Primo-

**Oltre 180 aziende agricole assoggettate al piano dei controlli, più di 30 confezionatori**

sole, Op Terre della Luce e Apofruit. Insieme detengono quasi il 70% del mercato della fragola della Basilicata. Il comparto ortofrutticolo lucano più aggregato. «È parte di una Op per i piccoli produttori e un valore aggiunto, perché consente di garantire una buona liquidazione, continuità lavorativa e assistenza tecnica e finanziaria», ha sottolineato Francesco Nicodemo, presidente dell'Op Assortito Italia, che aggrega 355 ettari suddivisi tra 58 aziende, di cui 20 in Igp. Ogni anno, attraverso i Programmi operativi, vengono investiti 8 milioni di euro per rafforzare le politiche di filiera. «In un comparto come quello della fragola, che vale circa il 25% del Pil agricolo regionale, la certificazione Igp non è solo un riconoscimento, ma una leva di sviluppo per tutta la Basilicata», ha affermato Carmine Cicala, assessore regionale alle Politiche agricole, alimentari e forestali. «Ogni prodotto certificato è un'ambasciatore della regione — dice —. La sfida è fare in modo che questo riconoscimento diventi sempre più un fattore di competitività».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## IN DETTAGLIO

## Il primato

La Basilicata si conferma primo produttore italiano di fragole, con 1.280 ettari e una crescita del 17% delle superfici rispetto al 2025. Tra le varietà più diffuse figurano Inspire, Sabrosa e NSG 465. La ricerca di nuove cultivar rappresenta una leva strategica per rafforzare l'intera filiera produttiva regionale.

## Mandorle bio, un nuovo impianto a Sestu: nasce la filiera sarda della trasformazione

## Strategie

**S**ipuntale sulle mandorle biologiche certificate. È l'obiettivo del primo impianto per la lavorazione e trasformazione inaugurato a Sestu tre mesi fa. Il progetto, che sottolinea i promotori dell'iniziativa, «si inserisce nella visione strategica del Biodistretto del Sud Sardegna, Arcipelago del Sulcis, con settanta aziende bio associate, che punta a creare una filiera locale capace di trasformare, certificare e valorizzare il prodotto direttamente sul territorio, riducendo i passaggi intermedi e aumentando il valore per i produttori».

L'impianto, che è stato realizzato con un investimento di 700 mila euro attraverso il contratto di filiera del Pnnr, entrerà in produzione quest'anno con circa 70 ettari già im-

piantati e una dozzina di produttori biologici associati alla Organizzazione dei produttori cooperativa. Il tutto mentre dalla Regione Sardegna arriva uno stanziamento da 15 milioni di euro per sostenere lo sviluppo della mandorlicoltura sarda.

«Per anni in Sardegna abbiamo coltivato bene la mandorla e poi l'abbiamo vista partire grezza, lavorata altrove, con il valore aggiunto che usciva dall'isola», commenta Ignazio Cironis, presidente del Biodistretto Sud Sardegna e Arcipelago del Sulcis. «Senza trasformazione locale non c'è filiera senza filiera non c'è reddito stabile per i produttori non c'è prodotto riconoscibile per il mercato».

**Dalla Regione Sardegna arriva uno stanziamento da 15 milioni per sostenere lo sviluppo della mandorlicoltura**

Con l'impianto di Sestu inauguriamo un pezzo che mancava: per la prima volta in Sardegna un impianto industriale gestito dai produttori agricoli, per giunta biologici.

Il nuovo impianto consentirà di svolgere in Sardegna le principali fasi di lavorazione della mandorla biologica, dalla smaltatura all'essiccazione, fino alla sgrassatura e alla calibratura, evitando il trasferimento del prodotto grezzo fuori dall'isola. Per Mario Cironis, presidente della cooperativa S'Attra Sardinia, le prospettive sono «molto positive». «Oggi l'Italia importa grandi quantità di mandorle dall'estero, soprattutto dalla California, mentre la disponibilità di mandorla italiana, e ancora di più biologica, resta limitata. Per questo crediamo che puntare su una filiera biologica certificata e radicata nel territorio sia un elemento distintivo fondamentale».

«Per troppo tempo il mercato ita-

liano ha dipeso dalle importazioni di mandorle provenienti dall'estero, mentre in Sardegna abbiamo tutte le condizioni per costruire una filiera agricola forte: biologia ereditata nel territorio», commenta Annarita Poddighe, imprenditrice della mandorla «Fior di mandorlo». «Oggi la domanda di mandorle cresce costantemente, anche grazie ai cambiamenti nelle abitudini alimentari: prodotti vegetali, dolci, farine e alternative ai latticini richiedono sempre più materie prime di qualità. Per questo crediamo che investire nella mandorla sia una grande opportunità economica, dare valore alla produzione locale e offrire nuove prospettive alle aziende agricole sarde. La vera sfida è chiudere la filiera qui, trasformando e commercializzando un prodotto che porti con sé identità, qualità e territorio».

—Dav.Ma.