


**ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform**

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

## Celle fotovoltaiche: energia pulita dagli scarti del vino

<https://www.knowledge-share.eu/brevetto/fotovoltaico-energia-pulita-dagli-scart...>


|   |   |
|---|---|
| <b>Localizzazione della buona pratica</b>   | Venezia (Venezia)<br>Veneto<br>Italia<br><br>Treviso (Treviso)<br>Veneto<br>Italia  |
| <b>Lingua originale della buona pratica</b> | Italiano  |
| <b>Area</b>                                 | Gestione rifiuti  |
| <b>Partners</b>                             | <a href="#">Vinicola Serena Srl</a>   |
| <b>Settore</b>                              | Agricoltura   |
| <b>Target Groups</b>                        | Aziende vitivinicole e agroalimentari, aziende produttrici di pannelli fotovoltaici |
| <b>Tipo di finanziamento</b>                | Pubblico-privato  |
| <b>Livello di Applicazione</b>              | Aree produttive   |
| <b>Ambito tematico</b>                      | Approccio Integrato per Filiera o Settore   |
| <b>Durata</b>                               | Da Ottobre 2018 a Giugno 2021   |

**Descrizione**

Fotovoltaico: sempre maggiore interesse suscitano le tecnologie basate su materiali di origine organica; le più promettenti sono le “Dye Sensitized Solar Cells” (DSSC), a base di coloranti naturali. Mirtilli, ribes, melanzane sono alcuni degli alimenti vegetali già in uso da cui si ricava il colorante: tutte materie prime, quindi, e commestibili. Il metodo innovativo dell’invenzione recupera, invece, uno scarto altrimenti smaltito, la cosiddetta “feccia” risultante dalla chiarificazione dei vini, valorizzandola come risorsa “green” per estrarne il colorante organico necessario alle DSSC.

**Risultati**

Un rifiuto agroalimentare viene utilizzato per realizzare celle fotovoltaiche che producono elettricità rinnovabile e sostenibile: dai residui derivati dalla vinificazione (normalmente smaltiti dalle aziende) si estraggono coloranti naturali che catturano l’energia solare. Con il metodo brevettato si recupera, quindi, uno scarto di produzione che viene trasformato in una risorsa “green”.

**Condizioni per la replicabilità**

Considerato l’elevato quantitativo di fecce di vinificazione e di scarti della filiera di vinificazione delle aziende vitivinicole, tale metodo di estrazione del colorante potrebbe trovare largo impiego presso tali aziende, trasformando un rifiuto agroalimentare (che deve comunque essere smaltito) in una risorsa “green” per la produzione di energia elettrica rinnovabile e sostenibile.

**Barriere, criticità, limiti**

Altro

**Altre criticità**

Applicazione utile di materiali riciclati

**Parole chiave**

valorizzazione rifiuti

**Contatti**

pink@unive.it