

**Nel segno di Olivetti,
a Roccavaldina,
mille anime sui
Peloritani, è nato
un polo produttivo
sostenibile e
un centro di ricerca:
un modello che
coniuga tradizione
e innovazione**

agroalimentari – il suo centro di ricerca sulla crisi del clima, il coworking – dove convivono una startup innovativa e un impianto che produce pasta con grani antichi della zona – la sua comunità energetica, sta già originando una metamorfosi del territorio. All'iniziativa collaborano il Comune, numerose realtà dell'economia sociale e importanti soggetti scientifici, il tutto in un paesino annidato sui Peloritani a rischio spopolamento, in cui persino la scuola primaria è un

rende questa una novità dirompente, un modello che potrebbe fare scuola.

A partire dal principio ispiratore che c'è alla base: quello dell'imprenditore visionario **Adriano Olivetti** secondo cui il fine dell'impresa non è solo generare profitto ma creare coesione sociale, comunità. «Investendo sui territori più fragili», non con forme di assistenzialismo, bonus o grandi opere. «Ma con progetti di sviluppo in grado di attivare in loco circuiti virtuosi», spiega Giunta. Una concezione olistica che ha al centro un modello di economia che si articola attorno a due snodi: la necessità di contrastare le disuguaglianze e quella di combattere i cambiamenti climatici. E di farlo con la popolazione. Non a caso il Polo Olivettiano nasce da un percorso di democrazia partecipativa, quello dei cosiddetti "Territori socialmen-



IN ATTIVITÀ
Momenti della produzione all'interno del Polo Olivettiano di Roccavaldina

IN ATTIVITÀ
Momenti della produzione all'interno del Polo Olivettiano di Roccavaldina

ta e occupazione. Con particolare attenzione alle persone in condizioni di fragilità e ai giovani. A partire dal suo responsabile, che ha meno di trent'anni, fino al più piccolo degli assunti (a breve sette) che di anni ne ha solo 19. La fabbrica inoltre è gestita da una cooperativa sociale (EcosMed) e parte dei suoi utili vengono rimessi in circolo per sostenere azioni di ricerca sulla transizione ecologica e interventi di contrasto alla povertà educativa. Ma a renderla ancora più speciale è il suo processo produttivo, unico al mondo. Ecobuddy infatti produce bioplastiche biodegradabili e riciclabili dagli scarti agroalimentari: dalle trebbie innanzitutto, ovvero i residui del Birrificio Messina (l'impresa rilanciata dai suoi lavoratori riunitisi anche loro in cooperativa), a cui si aggiungono quelli dell'olio, degli agrumi e della tostatura del caffè. Dopo anni di studio – che ha coinvolto le Università di Messina e Ca' Foscari di Venezia, la cooperativa Ecomed, e con l'interesse di grandi aziende come Heineken Italia e Clementoni – la fabbrica è ora operativa con una capacità produttiva pari a 1.000 tonnellate di bioplastiche all'anno. Che diventeranno giocattoli, vasi, con ►

11 settembre 2026 **L'Espresso** 85