



LA STARTUP

Circular Fiber

La farina alla fibra di carciofo per produrre pane e pasta

NICOLA BRILLO / APAG. VII

Al progetto della startup padovana si è unita ReCarciofo, realtà leader nella coltivazione

Circular Fiber, dal **carciofo** la farina ricca di fibre per produrre pane e pasta

NICOLA BRILLO

Da materiale di scarto nella lavorazione del carciofo ad ingrediente per la produzione di pasta, pane e altri prodotti da forno. Nasce così Karshof, farina che permette di creare prodotti alimentari ricchi di fibre, proteine, e composti bioattivi naturali come inulina e cinarina. Il progetto è della startup Circular Fiber, nata grazie a Nicola Ancilotto e Luca Cotecchia, due manager, cui si è aggiunta fin da subito l'azienda ReCarciofo, realtà leader nella coltivazione e lavorazione di carciofi in Italia. L'obiettivo è contrastare lo spreco alimentare, soddisfare le esigenze dietetiche attuali e promuovere la sostenibilità, abbracciando i principi dell'economia circolare.

Isottoprodotti del carciofo vengono inviati a Circular Fiber, che processa la materia

prima entro 24 ore dalla raccolta. Ora altri soci hanno arricchito la compagine, che dà lavoro a 6 persone. Con i fondatori ci sono anche Marco Turriziani ad occuparsi di finanza e Michele Prete di marketing. La sede legale è al Polo Tecnologico dell'Alto Adriatico di Pordenone, mentre quella operativa è a Mirano. «La farina di carciofo non esisteva sugli scaffali dei supermercati, se si esclude un'azienda in Spagna, nessuno ci aveva pensato prima - spiega uno dei fondatori, Luca Cotecchia, laurea in Biotecnologie Industriali -. L'Italia ha il 60% della produzione europea di carciofi. Questa farina è stata progettata per essere utilizzata in percentuali comprese tra il 6% e il 12% nella preparazione di pasta o prodotti da forno, mantenendo un ottimo equi-

librio tra sapore, consistenza e benefici nutrizionali. Siamo partiti da poco, ma già clienti da Austria e Germania hanno chiesto il nostro prodotto».

Fondata nel 2022, Circular Fiber da marzo scorso ha debuttato sul mercato della gdo con i primi prodotti e in questi giorni ha lanciato una raccolta fondi nella piattaforma di crowdfunding We are starting, puntando a 350mila euro. I fondi raccolti serviranno per implementare le produzioni e programmare una massiccia campagna marketing e comunicazione in Italia. L'impianto di produzione che l'azienda intende avviare sarà in grado di processare fino a 15.000 kg di scarti di carciofo a settimana. In circa 200 giorni lavorativi, l'azienda produrrà più di 60.000 kg di farina finita.





Obiettivo per il prossimo anno è la distribuzione nel settore Horeca e l'anno successivo su larga scala della versione miscelata. La strada nei prossimi anni prevede: apertura a nuovi mercati, grazie anche a partnership con aziende B2B, sviluppare un modulo mobile per la produzione di farina direttamente nei luoghi in cui si generano grandi quantità di scarti. Gli obiettivi di bilancio stimati

per il 2025 sono di 158mila euro di fatturato, per poi salire a 3 milioni nel 2028. Nell'ultimo anno la Cna ha supportato l'azienda.

«Abbiamo seguito il progetto, portato avanti da persone capaci, per creare una rete di relazioni con il territorio e artigiani legati al mondo dell'alimentare, che hanno usato la farina Karshof», spiega Michele Barison, direttore Cna Mirano e respon-

sabile settore alimentare del Veneziano. Nel futuro non solo carciofi. L'idea è quella di progettare un impianto capace di adattarsi a scarti agricoli, come bucce e polpa di melanzane, zucchine, frutta e residui di cereali. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nicola Ancilotto e Luca Cotecchia

