

Durante la giornata, in casa o al lavoro, si è costantemente esposti agli inquinanti atmosferici. Si tratta di sostanze che alterano la normale composizione chimica dell'aria con conseguenze sulla salute dell'uomo e dell'ambiente. L'esposizione alle polveri pericolose non avviene semplicemente nelle aree maggiormente dense di attività industriali o nei trafficati centri urbani, ma anche in casa, semplicemente attivando i riscaldamenti.

Come fare, allora a difendersi in modo naturale e sostenibile? Proprio partendo da questo interrogativo Antonio Di Giacomo, imprenditore salernitano, ha iniziato ad arrovellarsi e a compiere una serie di studi fino a quando ha trovato una soluzione. Si tratta di Wet Stone, un sistema di purificazione dell'aria, in spazi chiusi, che si serve dell'acqua, della pietra pomice, ha un filtro rivestito in canapa come fosse un polmone che purifica l'aria trattenendo gran parte degli inquinanti, comprese le micropolveri. In sostanza, funziona come una sorta di aspirapolvere che, invece di pulire semplicemente i pavimenti, è in grado di assorbire le particelle inquinanti e lo smog rimettendo in circolo aria depurata e salubre come se si fosse in alta quota.

«Per oltre 25 anni – racconta Di Giacomo – mi sono occupato di tematiche ambientali e ho fatto parte di associazioni e comitati. Ho studiato a lungo i problemi legati all'inquinamento atmosferico e così è nata l'idea di realizzare una macchina che è in grado di pulire l'aria attraverso elementi altrettanto naturali. Inoltre – continua – ho lavorato a un impianto che sia anche poco oneroso per chi vuole acquistarlo».

Wet Stone ha un estrattore anteriore della potenza nominale di 320 metri cubi all'ora che mette in sottovuoto il vano interno della macchina e le consente di risucchiare, dalla parte opposta, l'aria che, dal basso lambisce l'acqua attraverso il filtro e viene espulsa depurata. La bonifica atmosferica, quindi, si realizza grazie all'effetto dell'acqua combinata con la pietra pomice che «cattura» nei suoi alveoli gli agenti inquinanti frazionando

## SALERNO INVENTA / 6

# Canapa e pietra pomice Ecco come purificare l'aria

Antonio Di Giacomo ha ideato Wet Stone per combattere l'inquinamento



**La macchina è semplice da usare. Basta rifornire il serbatoio di acqua**

l'aria che sarà riemessa nell'ambiente. Il macchinario è anche dotato di un fornetto con una lampada Uvc che permette di eliminare anche la parte organica.

«La macchina è estremamente semplice da utilizzare – chiarisce l'inventore – basta rifornire il serbatoio di acqua e collegarla alla corrente elettrica». Di Giacomo ha dedicato anche particolare attenzione agli elementi naturali che com-

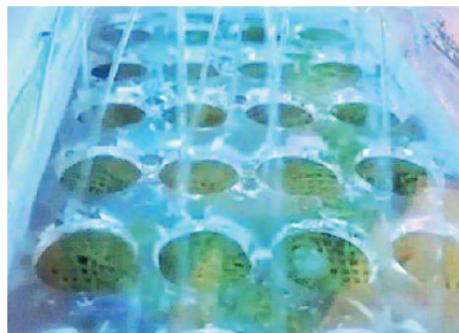
**In produzione da pochi mesi si potrà acquistare in varie dimensioni**

pongono il sistema di filtraggio.

La pietra pomice, infatti, è particolarmente longeva (può durare anche 20 anni) e, nel sistema di continuo riciclo di Wet Stone viene costantemente rinvigorita. La canapa con la quale è guarnito il filtro, invece, assicura massima resistenza all'umidità (infatti è il materiale più usato per le cime o le reti delle navi) ancor più del cotone e ha una naturale pro-



**A sinistra l'imprenditore salernitano Antonio Di Giacomo inventore di Wet Stone in grado di purificare l'aria (nelle foto l'esterno e un interno)**



prietà antibatterica. La macchina che pulisce l'aria è in produzione da pochi mesi e si potrà comprare in varie dimensioni: più ridotte per essere funzionale in casa, in ufficio o nelle scuole; oppure più grande per essere installata nei capannoni industriali, negli allevamenti zootecnici o, anche nelle officine meccaniche, o nelle aziende di marmi e in tutti gli stabilimenti industriali dove le lavorazioni

espongono maggiormente all'emissione di polveri dannose per la salute.

Può restare accesa e in attività anche 24 ore su 24 perché il consumo di elettricità è irrilevante e il rumore che emette è come quello di un acquario, per certi versi anche rilassante. Wet Stone è stata brevettata con il supporto tecnico e legale dell'avvocato **Giustino Sisto** ed è stata testata dal Dipartimento di Chimica e Biologia

dell'Università degli Studi di Salerno.

«Con l'Ateneo salernitano – precisa Di Giacomo – abbiamo attivato un contratto di collaborazione scientifica e tecnica. I ricercatori, infatti, hanno testato il reale funzionamento della macchina e hanno potuto certificare il fatto che l'utilizzo non comporti alcun danno collaterale per la salute delle persone o degli animali. Per me – sottolinea l'inventore – questa è una collaborazione fondamentale perché è determinante che il maggior numero di dati scientifici attestino i risultati di questo macchinario. Inoltre stiamo lavorando insieme per la realizzazione di prototipi ancor più evoluti».

L'avventura imprenditoriale di Di Giacomo è cominciata proprio con l'ideazione e la produzione di Wet Stone. Inizialmente, è riuscito a finanziare il suo progetto contando sul proprio capitale, poi, rischiando di dover fermare tutto per il rifiuto di alcuni istituti di credito, è riuscito a ottenere un sostegno di 25 mila euro attingendo dal fondo del Ministero dell'Economia finanziato con gli stipendi dei parlamentari del Movimento 5 Stelle.

**Eleonora Tedesco**

CRIPRODUZIONE RISERVATA

(6- Continua. I pezzi su **Attilio Mantovani, Annamaria Salzano, Rosaio Valles e Carmelo Cartiere, su Carlo e Serena De Luca e su Italo Ingento, sono usciti il 14 e 21 febbraio, il 7, 14 e 21 marzo)**

## Giuseppe vince con un'app per i menu

Chiude i battenti Startup Weekend: a conquistare il podio un tredicenne di Casoria con suo padre

Tre giorni per dare vita ad una idea di business, 54 ore concretizzare e finalmente realizzare un progetto. Tutto questo è stato possibile grazie a Startup Weekend Salerno, l'evento internazionale dedicato allo sviluppo dell'innovazione e dell'imprenditorialità che si è tenuto a Palazzo Fruscione, che per il fine settimana ha ospitato giovani studenti e imprenditori. Più di cento partecipanti arrivati da tutta la Regione Campania, con studenti delle scuole superiori, universitari e ricercatori che si sono cimentati per dare vita a un progetto, supportati da coach esperti in diversi settori. Sono stati creati i team e selezionate 15 idee a cui i partecipanti hanno cominciato a lavorare dal primo giorno. Ma solo in quattro sono stati premiati per l'idea più innovativa.

I vincitori della Startup salernitana sono i team Ego Food, LaBs, Casa Sicura e UsBus. Al primo classificato sarà data



**Un gruppo di partecipanti allo Startup Weekend**

l'opportunità di entrare nell'academy di 012 Factory, partner dell'evento, in cui il team che ha progettato l'idea deve cercare nuove risorse per poi arrivare a vendere il servizio sul mercato. Per gli altri

classificati, invece, i partner dell'iniziativa metteranno a disposizione alcune ore gratuite di mentorship. Tra i vincitori ci sono **Giuseppe** e **Massimo Testa**, rispettivamente di 13 e 45 anni, padre e figlio arrivati



**Giuseppe e Massimo Testa**

da Casoria per provare a realizzare un'applicazione per smartphone.

Giuseppe è il partecipante più giovane della startup e si è subito guadagnato la stima e la fiducia degli organizzatori

diventando la mascotte dell'evento. Ad iscriverlo è stato il padre Massimo, appassionato del settore che ha scoperto tramite la rivista Millionaire la tappa salernitana di Startup Weekend e ha voluto stimola-

re il figlio a questa nuova iniziativa. Frequenta la terza media dell'istituto Filippo Palizzi di Casoria ma ha ben chiaro cosa fare da grande: «È la prima volta che faccio un'esperienza del genere – ha raccontato Giuseppe – continuerò anche dopo aver finito questo startup weekend. Successivamente mi iscriverò al liceo scientifico di Napoli, indirizzo scienze applicate».

Il loro team composto da quattro persone si chiama Ego Food ed il progetto che li ha portati alla vittoria consiste in un'applicazione che consente di trovare i prezzi ed i menù di ristoranti e pizzerie che si trovano nella zona d'interesse. «L'idea è nata mentre mi trovavo in pizzeria e non avevano un menù – ha spiegato Giuseppe – quindi non sapevo cosa ordinare e ho pensato alla creazione di un'app che può far vedere tutti i menù dei ristoranti. Non solo sarà fruibile per il consumatore che non sa dove andare a mangiare, ma sarà utilissima anche per il ristoratore. A quel punto basterà solo chiamare e prenotare il tavolo».

**Elvira Cuciniello**

CRIPRODUZIONE RISERVATA