

IVG

A Borghetto la prima coltivazione aeroponica in Liguria: qui il basilico cresce senza terra

di **Redazione**

26 Marzo 2021 - 19:29



Borghetto Santo Spirito. E' stato avviato nel savonese il primo impianto aeroponico della Liguria, e uno dei primi in Italia, precisamente a Borghetto Santo Spirito, dove lavora Paolo Gazzotti, titolare dell'azienda agricola "La Fattoria di Pol".

C'è una serra innovativa in cui il basilico nasce e cresce fuori dal terreno, ha le radici che fluttuano nell'aria, e ricava l'acqua e tutti i nutrienti di cui ha bisogno da un sistema di nebulizzazione. Un impianto innovativo, gestito in remoto tramite computer smartphone.

Con il termine "agricoltura aeroponica" si intende la coltivazione di qualsiasi pianta tramite un'innovativa tecnica che non prevede l'utilizzo di alcun tipo di substrato di coltivazione: le piante si sviluppano in canaline con le radici, in un ambiente protetto come una serra. Le piante sono sorrette da alcuni pannelli forati che si trovano ad altezza uomo in apposite canaline in policarbonato, la cui dimensione e forma varia a seconda delle caratteristiche della pianta coltivata. Tutti i nutrienti necessari alla crescita delle piante vengono somministrati attraverso un sistema di nebulizzazione che interviene direttamente sulle radici delle piante coltivate: il bilanciamento degli elementi è perfetto così ad ogni irrigazione.

I vantaggi sarebbero molteplici. Il più evidente è uno sviluppo sano, veloce e maggiore delle piante coltivate. Non meno importante è la sostenibilità di questa tecnica: l'agricoltura aeroponica riduce del 60% il consumo di fertilizzanti e il 95% di acqua

rispetto a una coltivazione a terra. Non solo: la nebulizzazione diretta sulle radici in un sistema chiuso elimina del tutto la dispersione di qualsiasi concime nel terreno (una delle cause più ricorrenti di inquinamento delle falde acquifere). Infine, c'è l'aspetto umano. L'impianto ad altezza uomo non obbliga i contadini a doversi piegare per raccogliere le piantine: un'attività particolarmente faticosa, specialmente quando a fine giornata si presenta il conto del mal di schiena.

“In questi giorni, dopo mesi di ricerche e tentativi, stiamo seminando 35mila piante di basilico. Essendo un ambiente chiuso e completamente controllato è facile evitare la diffusione di parassiti o di malattie. Eventuali infestazioni possono anche in serra essere combattute con la lotta biologica con insetti antagonisti. Questo ci permette di ottenere piantine di basilico sane e protette, riducendo al minimo concimi e nutrienti chimici. I primi test hanno poi confermato anche la qualità organolettica: il basilico risulta molto delicato e si mantiene più a lungo, perché ossida di meno. Infine il basilico, del tutto privo di residui terrosi, è molto più veloce da pulire” spiega Paolo Gazzotti, che nel 2017 ha lasciato la facoltà di ingegneria per dedicarsi totalmente alla creazione della sua impresa agricola innovativa.

E il terroir? “Non è fatto solo dalla terra, ma anche dall'acqua, dal clima, dall'aria, dall'altitudine. Tutta la Liguria rende magico il basilico, non solo il suolo. Questa tecnica agricola di certo non vuole contrapporsi a quella tradizionale. Semplicemente, in un territorio come la Liguria dove gli spazi agricoli non permettono di soddisfare la richiesta può rappresentare un'incredibile opportunità di sviluppo. Perché con questa tecnica si possono creare superfici coltivabili in qualunque luogo: in una serra nel deserto come in un capannone della Valpolcevera. E tutto in maniera sostenibile”.

Oggi nella Fattoria di Pol – che presto sarà attrezzata per visite a attività didattiche – sono coltivati basilico e insalate, ma l'idea è di allargare la coltivazione anche allo zafferano, una pianta che si presta perfettamente a questa tecnica, come dimostrano le coltivazioni aeroponiche in Iran, principale paese produttore per quantità e qualità di zafferano. Ma Paolo Gazzotti è anche disponibile per consulenze e affiancamenti nell'avvio di nuovi impianti. “Il costo di un impianto alla fine non è notevole. Più che altro serve un know-how collaudato”.