

VANITY FAIR



FOOD NEWS

Agricoltura verticale: perché (senza ogni dubbio) mangeremo queste verdure

Escursione nella «Vertical Farm» di Planet Farms, dove si coltivano migliaia di piantine curandole come figli: nutrite, accudite, al riparo dai pesticidi, così pure che si mangiano senza lavarle. Basilico (e quindi pesto) compresi

DI PAOLA MANFREDI
14 MAGGIO 2022

Ha le idee chiarissime **Luca Travaglini**, socio insieme a **Daniele Benatoff** di **Planet Farms**. La loro azienda ha aperto nel 2018, e subito dopo il Covid ha iniziato a produrre insalata per la grande distribuzione, 30.000 buste al giorno che escono dalla «coltivazione» di Cavenago, tra Milano e Bergamo, e raggiungono 350 supermercati nel nord Italia. Per ora.

Luca ha conosciuto da vicino le «**Vertical Farm**» in un viaggio in Giappone, a Fukushima, dove il terreno contaminato dalle radiazioni rende la coltura idroponica l'unica soluzione possibile. **Di cosa si tratta?** Coltivazioni al chiuso, in cassette una sopra l'altra, senza terra ma con le radici che poggiano su un substrato misto, alimentate da acqua e sali minerali, illuminate e riscaldate da speciali lampade LED ad alta efficienza e che vivono in un ambiente «sterile» con aria purificata, e che quindi non hanno bisogno di pesticidi per essere protette.

Se prendiamo il concetto base e lo ampliamo con l'uso delle tecnologie più innovative, è **una vera rivoluzione. Nel futuro, non troppo lontano, mangeremo così**, e per qualche semplicissimo, ma profondissimo motivo:

- La **vertical farm** di Planet Farm permette il risparmio del 95% di acqua rispetto a quella tradizionale.
- Permette di **risparmiare suolo** (1 ettaro di coltivazione produce come 300 ettari di agricoltura tradizionale) e restituire i campi al loro habitat naturale.
- **Accorcia la filiera**: la produzione è vicina ai luoghi in cui il prodotto viene venduto e permette di ridurre l'impatto ambientale dei trasporti.
- Si utilizza un seme puro, non trattato, e le **piante nascono e crescono senza pesticidi o agro-farmaci**. I campi sarebbe finalmente liberi da inquinanti di ogni genere.
- **Sono disponibili sempre e tutto l'anno!** (Non essendo soggetti alle variazioni stagionali e a shock climatici improvvisi).

È per questo che sarà l'agricoltura verticale a portare insalate e verdure sulle nostre tavole: perché sono chiaramente **moltissime le qualità che questi prodotti possono offrire in fatto di sostenibilità ambientale, valore nutrizionale e salubrità**. «Eppure non c'è competizione tra l'agricoltura tradizionale e quella verticale - dice Luca - anzi c'è collaborazione». Ci sono coltivazioni più indicate per l'agricoltura verticale e viceversa, mentre la tecnologia delle Vertical Farms può rivelarsi utile anche per l'agricoltura tradizionale, con i dati che vengono raccolti costantemente sulle migliori condizioni di crescita delle piante, o ospitando alcune piante nella loro prima fase di crescita in luogo protetto.

Ma in tutto questo, il gusto com'è? La risposta potrebbe essere che **i Fratelli Cerea** nel parco del loro fantasmagorico mondo (a tre stelle Michelin) di Da Vittorio a Brusaporto stanno impiantando una coltivazione verticale proprio con l'aiuto di Planet Farms. Insomma, ottimo. Da loro proviamo l'ultimo prodotto arrivato in casa Planet Farms: il **pesto** (che si trova in commercio nella grande distribuzione - per ora da Esselunga - con il nome **PESTOOH**). Chiaro che pecorino, grana, olio, pinoli, etc sono quelli che conosciamo già selezionati tra i migliori, ma il **basilico è quello che viene dall'agricoltura verticale**: purissimo basilico genovese dal sapore intatto, raccolto e subito utilizzato per un prodotto di qualità elevata.

I semi puri, di cui accennavamo prima, sono in effetti un aspetto non secondario: coltivando in atmosfera protetta è possibile far crescere anche specie originarie che magari erano meno resistenti a parassiti, alle oscillazioni di temperature o ai pesticidi stessi. Da Planet Farms si coltivano centinaia di piantine di ogni genere. Si torna alla natura coltivando le piante al chiuso, come in grandi serre tecnologiche, e si lascia la terra libera di tornare alla natura e al verde. Sembra un ottimo risultato vero?

