

L'agricoltura indoor hi-tech trasformerà il cibo locale?

Giugno 29, 2018 · admin



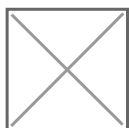
Sul loro sito si legge che è iniziato tutto da una domanda: **“Possiamo coltivare sapori rari da tutto il mondo nel cuore di New York?”**. È questa la domanda che si sono posti i fondatori di Farm.One, idea parte di un movimento in crescita per coltivare prodotti in cui vivono un numero elevato di persone utilizzando sistemi di **agricoltura indoor ad alta tecnologia** e serre intelligenti collocate nei negozi di alimentari, nelle cantine e persino all'interno delle navi mercantili. Diversi ristoranti hanno abbracciato la filosofia di queste fattorie futuristiche per una serie di motivi, tra cui varietà, qualità degli ingredienti e disponibilità praticamente illimitata in tutte le stagioni.

AGRICOLTURA INDOOR, IL CASO FARM.ONE



Serre idroponiche con dozzine di piante coltivate secondo un sistema nutritivo a base acquosa invece del suolo: acetosa verde, basilico al limone, mizuna rossa, calendula e persino la nepitella, una delle piante preferite da *Robert Laing*, CEO di **Farm.One**, che brilla sotto le luci al LED. Laing dice che gli chef italiani sono entusiasti di vederla a New York perché a volte non la vedono da anni: “È un po' ‘minty’ – i fiori hanno un sapore potente per essere qualcosa di così piccolo”.

Laing si è specializzato nella vendita di erbe rare e inusuali, verdure e fiori commestibili a ristoranti per lo più di fascia alta. Gli chef di questi ristoranti sono disposti a pagare un sovrapprezzo per i prodotti difficili da reperire e in più raccolti e consegnati il giorno stesso. Il surriscaldamento globale si fa sentire, secondo Laing **gli chef hanno davvero difficoltà a trovare certi prodotti e spesso percorrono chilometri e chilometri** per cui quando arrivano in città non sono al meglio del loro stato: “Volevo davvero creare un modo per far crescere cose interessanti nel cuore della città, tutto l'anno”.



NUOVE TECNOLOGIE IN AGRICOLTURA

Ci sono, tuttavia, degli scettici al riguardo, che si chiedono se l'agricoltura ad alta tecnologia in spazi ristretti sarà destinata a soddisfare solo i ristoranti d'élite, visti i prezzi del mercato. Gli chef poi si fanno delle domande anche sul gusto. Alcuni si sentono fortunati ad avere

prodotti idroponici locali per aromatizzare i loro piatti in tutte le stagioni. Altri giurano che il prodotto è inferiore alle erbe e alle verdure di una fattoria “vera”, un prodotto con il sapore caratteristico del terreno in cui è cresciuto. Che fine farebbero, inoltre, le classiche fattorie, se queste farm urbane dovessero decollare? Insomma, le questioni messe sul tavolo sono tante.

Uno degli aspetti più belli per il CEO di Farm.One è quello di **rendere accessibile tanti prodotti rari e diversi ai consumatori**, e tutto questo è possibile grazie alla tecnologia. In effetti molte aziende agricole si stanno avvicinando alla tecnologia, **Smallhold**, fondata nel 2017, per esempio, pre-coltiva **funghi gourmet** che finiscono in ristoranti e negozi di generi alimentari grazie a casse controllate, a noleggio, illuminate da luci fluorescenti blu e monitorate e gestite a distanza dai coltivatori dell’azienda a Bushwick. Sempre a Brooklyn, **Square Roots**, ha lanciato recentemente con Kimbal Musk (fratello minore del boss di Tesla Elon Musk) e il suo compagno, Tobias Peggs, un progetto che aiuta giovani imprenditori a utilizzare le ultime innovazioni per coltivare addirittura su navi da carico.

Gotham Greens, con sede a New York e Chicago, utilizza un sistema di automazione e di sensori in grado di rilevare livelli di luce, anidride carbonica, temperatura e umidità per azionare quattro serre idroponiche su tetto che producono circa una dozzina di tipi di lattuga ed erbe. Nel 2014 l’azienda ha aperto una serra in cima al Brooklyn Whole Foods, la prima serra su tetto, su scala commerciale, integrata in un supermercato. “I nostri coltivatori raccolgono, confezionano e portano il prodotto giù al negozio”, afferma la direttrice del marketing di Gotham Greens, Nicole Baum. Il cibo arriva così a percorrere da tantissime miglia a pochi passi.

Nonostante questi minori costi di trasporto, gli investitori sono preoccupati della redditività di così tante start-up. “La maggior parte delle aziende agricole urbane sono costose e quindi i loro prezzi sono più alti di quelli che si possono pagare in un supermercato per un prodotto coltivato sui campi in tutto il paese”, afferma Dan Pullman, managing partner di Fresh Source Capital, una società che investe in cibo locale e sistemi agricoli. “Devi fare soldi con questa roba. Altrimenti non funziona”.

“C’è sempre un consumatore che pagherà questo valore”, dice Pullman. “Gotham potrebbe essere ben posizionata su questo fronte ma **sostituire i produttori a basso costo è difficile**”.



Sulla questione il dibattito è ancora lungo, ci sono anche delle “battaglie” per rendere trasparente il fatto che certi prodotti provengono da agricoltura indoor idroponica. L’idea di molti attivisti, che tendenzialmente propendono per un’agricoltura su suolo che tuttavia rispetta questa risorsa, è che esiste anche questa direzione, quella idroponica e non ci si può opporre in maniera cieca. La cosa importante è informare i consumatori affinché possano scegliere in maniera consapevole cosa mangiare.

agricoltura indoor agricoltura indoor

Fonte: <https://www.ruralhack.org/agricoltura-indoor-hitech/>