

Sfera Agricola: diversi con gusto

Febbraio 4, 2019 · admin



Sfera Agricola è la più grande serra idroponica d'Italia e produce pomodori, insalata ed erbe aromatiche fuori suolo. Qualche giorno fa, noi di RuralHack abbiamo condiviso un [articolo](#) che presentava l'esperienza di questa start up e si è scatenata la curiosità di molti sulle modalità di coltivazione, sul sapore dei cibi, sull'uso di fertilizzanti e altro. Per questo abbiamo chiesto a **Sfera Agricola** di raccontarci direttamente del loro lavoro e dei sorprendenti risultati che stanno ottenendo.

L'idea di una **serra anti siccità** nasce dalla necessità di risolvere uno dei problemi più incombenti dei nostri tempi: garantire cibo di qualità a tutti, a fronte dell'evidente cambiamento climatico in corso. Lo dice la [FAO](#), lo leggiamo su tutti i giornali: il clima, insieme all'aumento della popolazione mondiale (e ad altri fenomeni che incidono sulla qualità e sulle scelte produttive), ci fanno intravedere uno scenario decisamente

preoccupante. E questo non riguarda solamente gli altri Paesi ma investe direttamente anche l'Italia dove la produzione agricola è di sicuro un settore-chiave.

“Siamo differenti”, Sfera è una serra attiva, quindi in grado di adattare in tempo reale il suo clima al fine di rendere la crescita degli ortaggi in **condizioni ottimali**, indipendentemente dalle condizioni metereologiche esterne. Non solo, attraverso il recupero delle acque piovane e il ciclo di coltivazione chiuso si può risparmiare il 90% di acqua rispetto alle coltivazioni su suolo. Differenti anche perché utilizzano mezzi di lotta biologica per ottenere prodotti più buoni e genuini.



Come abbiamo letto negli articoli che parlano di Sfera Agricola, l'azienda ha 190 dipendenti. La particolarità di questo ambiente di lavoro ci ha molto incuriosito e per questo abbiamo cercato di capire che tipo di **competenze** abbia chi lavora e collabora con Sfera.

Ovviamente il sistema lavorativo è completamente differente da quello della produzione agricola tradizionale, per cui non è sufficiente avere esperienze già fatte in campagna. Sfera cerca un approccio differente centrato soprattutto sulla capacità di apprendimento e sulla passione alle tecnologie. Altre competenze specifiche possono riguarda i singoli settori della serra in cui ci si inserisce ma praticamente tutti i ragazzi che attualmente sono impegnati in

Sfera sono stati formati direttamente.



Il profilo-chiave dell'azienda è quello dei **growers** che attualmente sono 4 e sono coloro che hanno maggiori competenze tecnologiche. Di fatto il **grower** è un agronomo iper specializzato. Nello specifico i 4 *growers* sono i responsabili della crescita delle piante e seguono formando i ragazzi che lavorano in serra.

E infine alcune notazioni che non abbiamo approfondito direttamente ma che si possono trovare negli articoli segnalati sotto:

- la coltivazione fuori suolo non incide di per sé sul sapore non è dunque l'agricoltura idroponica che genera prodotti di bassa qualità o che non sanno di nulla: dipende da come si fa questa coltura e dal tipo di prodotto che si vuole ottenere ([qui](#));
- in collaborazione con l'Università di Pisa Sfera Agricola sta studiando la possibilità di recuperare anche varietà destinate a scomparire;
- le assunzioni regolari dei lavoratori (che non sono stagionali) evitano il tragico virus del caporalato ([qui](#));

- i prodotti sono idonei anche per chi è allergico al nichel (i nutrienti che acquistano per le piante non contengono mercurio, cromo e nichel);
- attualmente Sfera Agricola collabora con tre chef, Valeria Piccini, Fulvietto Pierangelini e Cristina Bowerman, tutti uniti nell'esigenza di avere un prodotto qualitativamente di alto livello.

Per sapere altro su Sfera Agricola:

www.sferaagricola.it

[Sfera Agricola. La serra idroponica in Maremma che piace agli chef](#)

[Sfera Agricola, pomodori e insalate d'inverno con l'idroponica](#)

[Idroponica. Cos'è e perché rappresenta il futuro delle coltivazioni](#)

[Sfera: la nuova frontiera del Bio](#)

Intervista realizzata da [Annalisa Gramigna](#)

Fonte: <https://www.ruralhack.org/sfera-agricola-diversi-con-gusto/>