

Lunedì 19 Febbraio 2018

PACKAGING & TECNOLOGIE

Tra hi-tech e luci a Led, ecco i pomodori del futuro

A Ostellato, nel Ferrarese, sta prendendo forma un progetto innovativo in termini di automazione digitalizzata. Parliamo della **produzione fuori suolo di pomodoro grappolo** su 12 ettari di serre idroponiche, la metà dei quali illuminati con luce artificiale a Led. Un investimento di **25 milioni di euro**.



“L’attività sta proseguendo, perché abbiamo già avviato la costruzione dei **lotti Ostellato 3 e 4**: altri 20 ettari, che porteranno a un totale di **32 la superficie** sulla quale produrre pomodori **365 giorni l’anno**”, spiega a Italiafruit News **Alessio Orlandi**, direttore commerciale e marketing di Fri-EI Green House. Controllata del gruppo bolzanino Fri-EI, leader nelle energie rinnovabili con una ventina di impianti a biomasse sull’intero territorio nazionale, l’azienda mira a diffondere l’impiego dell’energia termica prodotta dagli impianti a biogas anche al mondo agricolo.

E **Fresh Guru** è il brand con il quale Fri-EI Green House ha intrapreso il percorso nel segmento del pomodoro idroponico. “Vogliamo essere guru del settore – dice Orlandi - con prodotti più buoni, più freschi e più rispettosi dell’ambiente e la partnership con **C-Led** (la società del gruppo imolese Cefla che con l’Università di Bologna ha brevettato le luci a Led interfila, ndr) ci permette di essere ancora più innovativi, grazie all’utilizzo di lampade che danno alle nostre piante la giusta ricetta di luce”.



“Noi parliamo di una produzione **più naturale della natura stessa** – prosegue il manager - Intanto perché per riscaldamento, corrente elettrica e anidride carbonica si utilizzano le energie prodotte dalle centrali di biogas e poi perché, con il fuori suolo, non si inquinano le falde con la dispersione dei fertilizzanti. La serra riscaldata chiusa è un ambiente protetto e si può ottenere il massimo controllo delle fitopatie, compreso l'utilizzo di insetti utili per combattere i patogeni”.

Ma non finisce qui. La raccolta dell'acqua piovana e il recupero di quella utilizzata per l'irrigazione permettono di **tagliare del 70% i consumi idrici**. Utilizzando il **70% in meno dei terreni**. Il prodotto non conforme e le piante vecchie sono impiegati come biomassa nei digestori (ciclo chiuso).



“Nei prossimi due anni sono previsti **ulteriori 70 milioni di investimento** per costruire altri 20 ettari di serre riscaldate e illuminate, con la creazione di 200 nuovi posti di lavoro che si aggiungono agli 80 attuali – precisa Orlandi – e, se alla fine di quest'anno i 32 ettari saranno tutti in produzione, è credibile dire che **supereremo il centinaio tra cinque anni**”.

“Probabilmente il prossimo inverno partiremo anche con la coltivazione della **tipologia di pomodoro cuore di bue**, ma stiamo studiando **altre orticole** e altre tecnologie per le **piante da foglia**. Sicuramente queste strutture, dotate di grande versatilità, permettono di cambiare velocemente il tipo di produzione ma soprattutto – conclude Orlandi – di costruire programmi certi nel rispetto della qualità e dell'ambiente”.

Copyright 2018 Italiafruit News



Raffaella Quadretti
Editorial Manager Agroter
raffaella@italiafruit.net