

CASE HISTORY

L'energia in eccesso del **biogas** fa crescere i pomodori idroponici

Serre evolute ospitano colture ecosostenibili Gostner: «Puntiamo al 3,6% del mercato»

«**F**resh Guru. Puliti. Sani. Italiani!». È con questo marchio che Fri-El Green Power, uno dei principali player nazionali nel settore delle energie rinnovabili, si sta imponendo nel mercato della produzione di pomodori eco-sostenibili. L'azienda altoatesina fondata dai fratelli Gostner si è da sempre distinta per la sua capacità di intercettare business innovativi. Così è stato negli anni '90 per le energie rinnovabili e così è oggi con la coltivazione di pomodori in serre idroponiche di ultima generazione. Si tratta di speciali colture, molto diffuse in Olanda e Stati Uniti, che si caratterizzano per avvenire fuori suolo. I nutrienti che la pianta prenderebbe dal terreno vengono somministrati in soluzioni composte da acqua nella quale vengono disciolte le sostanze nutritive. Fin qui nulla di diverso dalle tradizionali coltivazioni in serra, se non fosse che il calore utiliz-

Il Ceo



● Florian Gostner è Ceo di Fri-El Green House, la società agricola del gruppo altoatesino Fri-El, attivo nel settore delle energie rinnovabili

zato per riscaldare le piante di pomodoro proviene dal vicino impianto a biogas. Questo rende la coltivazione totalmente ecosostenibile.

«Nel 2012 a Crevalcore (Bologna) abbiamo costruito un impianto a biogas che, da scarti di lavorazioni agricole e insilato di mais, produce energia elettrica» spiega Florian Gostner, Ceo di Fri-El Green House, la società agricola del gruppo Fri-El. «Insieme all'energia elettrica viene prodotta energia termica sotto forma di acqua calda. L'impianto a biogas produce più energia termica di quella necessaria per funzionare. Ci siamo documentati e abbiamo trovato la soluzione imprenditoriale per non sprecare l'energia eccedente: usare l'acqua calda prodotta dall'impianto per riscaldare una serra» precisa Gostner. La prima serra pilota è stata costruita nel 2015 a Crevalcore, è stata realizzata in plastica e si estende per 1,4 ettari. La seconda serra, in vetro temperato e con impiego



di molta più tecnologia rispetto alla prima, è stata costruita nel 2016 ad Ostellato (Ferrara).

«La serra di Ostellato oggi si estende per 5,4 ettari, ma la stiamo raddoppiando in termini di superficie ed entro la fine dell'anno diventerà pari a 10,8 ettari. Qui produrremo anche in inverno, estendendo la coltivazione a ciclo continuo su 365 giorni l'anno, impiegando circa 100 collaboratori» chiosa Gostner. «Il nostro obiettivo è di ampliare i siti di produzione all'incirca di 30 - 50 ettari nei prossimi anni, producendo quindi circa 38.500 tonnellate, pari al 3,61% della disponibilità nazionale» prosegue il Ceo della società. Rispetto alla serra di

Crevalcore, quella di Ostellato è fatta di cristalli temperati, che aumentano del 40% la produzione di pomodori rispetto al Pvc. Il punto di forza di questa tipologia di coltivazione è la sostenibilità: vi è un'ottimizzazione nell'utilizzo del terreno fino al 70% rispetto alla coltura tradizionale, inoltre una riduzione del 70% del consumo di acqua per l'irrigazione.

«Raccogliamo l'acqua piovana delle falde in vetro della serra — commenta Gostner — per poi mandarla nella sala fertirrigazione dove viene ripulita. Tutta l'acqua non usata dalla pianta viene ripulita e rimessa in circolo. Ciò consente un rilevante abbattimento dello spreco di ac-

Avveniristica

La serra dove con sistema idroponico vengono coltivati i pomodori della Fresh Guru destinati al mercato italiano

qua nell'ottica di risparmio di una risorsa così preziosa per le future generazioni. La tecnologia presente all'interno della serra ci permette di prevedere sempre quanto produrremo. Riusciamo anche a mitigare gli eccessi di caldo e freddo per mantenere condizioni climatiche ottimali per la pianta. Se fa troppo caldo nebulizzatori, schermi ombreggianti e ventilatori rinfrescano l'ambiente».

Le piante crescono fino a 15 metri di lunghezza, producendo 4 varietà: pomodoro a grappolo, ciliegino, cuore di bue e datterino, tutti destinati al mercato italiano. Come sottolinea Gostner «il local to local è il nostro valore aggiunto. Coltivare fuori suolo consente di produrre in maniera costante e elevata sia in inverno che in estate, con resa multipla rispetto alla coltivazione tradizionale, nonché di evitare che il pomodoro entri in contatto con sostanze inquinanti presenti nella terra e necessari di diserbi».

Da una lettura dei dati, a livello europeo l'Italia è il fanalino di coda con soli 70 ettari di serre tecnologiche per lo più in plastica. Negli altri paesi europei sono state installate serre tecnologiche, per la stragrande maggioranza in ferro-vetro, in numero decisamente superiore: in Olanda si estendono per 5000 ettari, in Belgio 850, in Francia 1.200 e Germania 200. «In Italia — conclude Gostner — c'è grande fabbisogno di serre tecnologiche per produrre in modalità ecosostenibile, che per noi rappresenta il futuro».

Raffele Puglia
© RIPRODUZIONE RISERVATA



MOSER MARINO
& Figli s.r.l.

SERVIZI RECUPERO MATERIALI



Lavorazione carta da macero e materiali di recupero



Disponiamo di attrezzatura moderne e articolate:

SERVIZIO CONTAINERS, PRESS CONTAINERS E PRESSE STAZIONARIE

AUTOMEZZI DOTATI DI GRU CARICANTE E AUTOCARRI

CONTENITORI IN RETE

SERVIZIO RITIRO E DISTRUZIONE

DOCUMENTAZIONE RISERVATA

RECUPERO MATERIALI FERROSI E NON, RECUPERO MATERIALI IN LEGNO



Lavis - Via Galilei, 37/1

Tel. 0461 245264 - Fax 0461 240219

www.mosermacero.com - info@mosermacero.it