

Nati sotto il segno dei pesci

L'acquaponica degli aztechi torna indispensabile per uno stile di vita più sostenibile per tutti. La nuova frontiera dell'agricoltura 4.0 passa da piccole scommesse, come quella di un giovane imprenditore che ha cambiato la sua vita creando dal nulla Ponics. La rivoluzione di un orto o di un giardino in casa utilizzando acqua rigenerata

È il Grande cocomero quello che aspetta ogni anno Linus nel suo orto di angurie. Il fratello di Lucy e amico di Charlie Brown dei Peanuts lo cura come fosse un bambino, in attesa della magica notte di Halloween in cui questa specie di Babbo Natale - ma guai a dirglielo, ché il paragone non gli garberebbe affatto - arriverà finalmente sulla Terra.

Chi lo sa se poi alla fine, tutta quell'attesa e quella magia, non siano anche per l'orto in sé. Per quel ritorno alla terra che appare come l'unica soluzione sostenibile in un mondo che negli ultimi anni abbiamo sfruttato, prosciugato, spremuto e svuotato come mai in nessuna altra epoca. Gli scienziati hanno lanciato l'allarme da tempo. Siamo in troppi in questo mondo. Tra non molto lo saremo ancora di più e le risorse idriche, alimentari ed energetiche non basteranno per tutti. In molti luoghi sono già insufficienti. Mangeremo insetti? Perché no! Pare siano nutrienti più della carne. Ma a noi fanatici della dieta mediterranea non toglie frutta e verdura, o dovrete passare sui nostri cadaveri!

Cavolfiori, verza, fa-

giolini, melanzane, spinaci, rucola, piselli, zucchine, cipolle, fagioli, bietola, pomodori, cetrioli, fragoline etc etc, come direbbero i latini per indicare tutto il resto. Serviva però un'idea, una pensata, un'intuizione, un'invenzione e la trovata geniale, che era stata addirittura degli aztechi, è allora sì quella di un orto a chilometri zero, ma senza sprechi d'acqua. Un modello sostenibile che torna di attualità e spalanca le porte a quella che è la nuova frontiera dell'agricoltura 4.0. Si chiama acquaponica e si traduce con ecosistema pulito. Funziona come un perfetto circolo virtuoso in cui in uno spazio ridotto e sviluppato in altezza convivono un acquario con pesci d'acqua dolce e delle vaschette dove coltivare ogni genere di ortaggio, fiore o pianta aromatica. In pratica i pesci producono dei residui organici che poi, trasportati dall'acqua nelle piccole aiuole di coltivazione, nutrono le piante in maniera assolutamente naturale. Poi la stessa acqua, rivitalizzata, tornerà di nuovo nella vasca dei pesci.

Qualcuno ci sta credendo. Come Simone Caporale, cresciuto tra Caserta e Siena e che oggi abita con la sua famiglia ad Arpino,

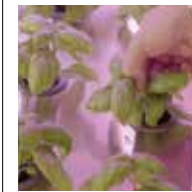
LAURA
COLLINOLI



patria di Cicerone e nel cuore della Ciociaria. È lui ad aver messo su Ponics, startup capace di realizzare queste piccole serre e dei favolosi orti e giardini verticali. Monitoraggio con un'app e soluzioni modulari che portano un nome antico che richiama proprio agli aztechi. Si chiamano Chinampas 2.0 e sono il presente e il futuro dell'agricoltura. Resistono a temperature esterne che vanno dai meno venti ai più cinquanta gradi e già oggi sono vitali in Paesi in cui il clima non è certo quello mediterraneo.

L'idea, a Simone, è venuta visitando l'Expo di Milano. Il tema era quello di nutrire il pianeta. È partito tutto da lì. Da un dirigente di azienda che molla tutto e si ricostruisce una vita in campagna. «Prima avevo la mia decompressione tagliando l'erba», ammette a se stesso e agli altri ricordando quella che oramai sembra un'altra vita. Oggi quella di Simone e della sua famiglia è un esempio di sostenibilità sotto ogni profilo. Casa costruita con materiali ecocompatibili, una cisterna da tremila litri per il riutilizzo delle acque piovane, gli ulivi con cui produrre l'olio, le galline per le uova e presto una mini pala eolica per l'energia elettrica. Per gli ortaggi una Chinampas in giardino. Utile per le nuove sperimentazioni ma non solo.

Simone Caporale vive qui con sua moglie Giovanna e i figli Diego, Giulio e Benedetta, di quattordici, tredici e undici anni. Ragazzini che già sanno come nelle giornate di grandi piogge in casa si faranno più lavatrici del solito, con la cisterna di acqua piovana che non rischierà di svuotarsi. Lo hanno visto fare dai genitori, due quarantenni con studi econo-



A sinistra:
Simone e Giovanna
Caporale insieme
ai loro tre figli,
educati ad una vita
sostenibile

In alto:
particolari di alcuni
moduli realizzati
da Ponics per la
coltivazione di
ortaggi, fiori e piante
aromatiche con il
sistema dell'acqua
ponica

mici alle spalle e che ad un certo punto hanno pensato ad una sopravvivenza differente. Più sostenibile per tutti. «Abbiamo preso un impegno: contribuire allo sviluppo di una società attenta alla salvaguardia dell'ambiente che la ospita». Per i «genitori» di Ponics una sorta di motto da confermare e avvalorare con uno stile di vita che va effettivamente in questa direzione.

Dai primi approcci ad Expo sono passati solo tre anni. È a Milano che sono comparsi i primi padiglioni africani con la produzione di ortaggi. È da lì che sono arrivate le informazioni dalla Fao. «L'acquaponica è promossa da loro come la più sostenibile», ci tiene a dire Simone quando parla del suo progetto. A crescere, piante e ortaggi, ci mettono dal trenta al cinquanta per cento in meno. Se poi si considera la coltivazione in verticale si arriva anche al cinquecento per cento.

Spreco zero e obiettivo raggiunto, con prodotti assolutamente naturali.

Moduli per tutti? Certo le Chinampas sono più adeguate ai climi rigidi, molto freddi o estremamente caldi. Ma i piccoli orti o giardini verticali diventano sostenibili anche dal punto di vista economico per chi volesse ritagliarsi uno spazio verde in terrazza o dentro casa.

Il minestrone, insomma, potremmo farcelo passando direttamente dalla terra al pentolone. E senza uscire dal proprio appartamento.

Se Linus l'avesse conosciuta, l'acquaponica, forse avrebbe aspettato il Grande cocomero in un orto casalingo, magari steso sul divano sotto la sua leggendaria copertina.