

PIANA DI ALBENGA, IL SISTEMA CONSENTE DI NON OSCURARE LE SERRE

L'agricoltura sposa l'innovazione

Con i pannelli solari sperimentali basilico prodotto tutto l'anno e protetto dalle malattie

ALBENGA. Un pannello solare per rilanciare la produzione del basilico in serra, "uccisa" dalla crescita esponenziale del prezzo del gasolio. L'idea è alla sua fase sperimentale, ma sembra funzionare davvero.

Come funziona? Uno speciale pannello cattura parte dei raggi del sole (senza negarli del tutto alle piantagioni sottostanti), una lampada a raggi ultravioletti (alimentata dagli stessi pannelli) trasforma l'energia prodotta dal sole in calore, e là sotto le piantine sembrano crescere sane e belle, al riparo anche dalle principali malattie che normalmente affliggono il basilico, soprattutto se coltivato al coperto.

La sperimentazione è partita un paio d'anni fa in una serra del vivaio della Comunità montana, in regione Isolabella sulle coste di Leca, poi un impianto è stato installato anche al Cersaa, e proprio in questi mesi il progetto dovrebbe entrare nella sua fase decisiva e conclusiva.

La sperimentazione ha riguardato diverse piante, aromatiche e fiorite, ornamentali e alimentari, e potrebbe avere sviluppi davvero importanti, visto che questo sistema brevettato da Giacomo Roccaforte, titolare di NetMakers, ad Albenga, permette di utilizzare come centrali elettriche i tetti delle serre, cosa impensabile fino a ieri con i pannelli tradizionali che oscuravano tutto quello che vi si trovava sotto.

«Con questo sistema, le colture nelle serre non hanno una riduzione della luce - spiega Roccaforte - ma anzi grazie ad un sistema di lenti calibrato sulla posizione del sole nelle diverse stagioni si ottiene una maggiore irradiazione durante l'inverno e un parziale ombreggiamento durante l'estate, quindi si crea una situazione ottimale. In sostanza si produce energia elettrica senza interferire in alcun modo con le colture».

Teoricamente se si coprissero tutte le selle dei nuovi pannelli, si produrrebbe una quantità di energia più o meno pari a quella prevista dal



La serra con i pannelli solari sperimentali e, a lato, Giacomo Roccaforte

progetto di ampliamento della centrale di Vado.

In realtà forse non si arriverà mai a questo, anche perché c'è ancora da verificare gli effetti di questo sistema su tutte le piante.

«Con il basilico ha avuto risultati eccellenti - conferma Miriano Losno, funzionario Cia e promotore del progetto quando era assessore della Comunità montana - Il riscaldamento a infrarossi fa in modo che, a differenza di quanto succede col gasolio, la temperatura della piantina è leggermente superiore a quella dell'aria circostante, e questo contrasta la proliferazione di malattie.

In alcuni casi le malattie sono state addirittura inoculate, eppure non si sono sviluppate, o lo hanno fatto

molto lentamente.

Però bisogna verificare se succede la stessa cosa con le altre piante, perché non tutte le nostre produzioni sono state utilizzate per la sperimentazione».

E tra quelle sperimentate ce n'è almeno uno che con questo sistema proprio non riesce ad andare d'accordo: la stella di Natale.

«Crescono grandi, belle e rigogliose come se fossero all'equatore, ma purtroppo le foglie non diventano rosse, quindi non sono commercializzabili.

Credo che sia necessario che gli enti di ricerca e sperimentazione debbano investire di più e impegnarsi di più su questi progetti, per studiare più approfonditamente non

solo il funzionamento di queste tecnologie, che ormai è assodato, ma soprattutto come si possano sposare con le nostre produzioni, con quali di queste produzioni e con quali no, e con che costi e che vantaggi».

Vantaggi che in alcuni casi (come quello del basilico) potrebbero comunque essere molto importanti in termini di miglioramento della produzione e della redditività.

«Importantissimi - conclude Losno - Basti pensare che si potrebbe produrre, oltretutto a costi piuttosto ridotti, basilico biologico in serra, una cosa che oggi come oggi, con le tecniche tradizionali, è come pretendere di andare a piedi sulla luna».

LUCA REBAGLIATI

>> LE CIFRE

**FATTURATO
DI CINQUE MILIONI
OGNI ANNO**

••• 3.500 tonnellate di basilico da taglio e un paio di milioni di piantine in vaso. Sono questi i numeri della produzione provinciale di basilico, concentrata soprattutto nell'albenganese, ad Andora e nel cellasco. I numeri dicono che la produzione di basilico è più che tripla rispetto a quella della zucca trombetta, cioè la regina dell'orticoltura albenganese, e per valore economico rappresenta più del 12% dell'intero settore. Il marchio Dop e il lavoro del consorzio hanno portato a un incremento negli ultimissimi anni della produzione, ma solo di quella in pieno campo. Le serre, invece, si sono andate via via svuotando delle piantine dal colore verde brillante e dall'aroma inconfondibile. Per crescere sano e buono, il basilico ha bisogno del caldo, e oggi come oggi il calore si produce soprattutto con il gasolio. È quindi facile immaginare che la lunga e vertiginosa crescita del prezzo degli idrocarburi negli anni scorsi abbia reso particolarmente costosa la coltivazione invernale. Così all'aumento della produzione di basilico in pieno campo durante i mesi più caldi dell'anno, ha corrisposto un drastico calo della produzione in serra, quella che permetterebbe di avere le piantine tutto l'anno. Il valore della produzione di basilico in provincia è stimabile attorno ai cinque milioni di euro. Ma per fare del basilico una vera ricchezza per l'economia albenganese e rivierasca bisogna trovare il modo di far tornare le piantine anche nelle serre. Con i pannelli.



6

**ANCHE D'INVERNO
A COSTI PIÙ BASSI**

**Si potrà produrre
basilico biologico
in serra, che oggi
è come voler
andare a piedi
sulla luna**

MIRIANO LOSNO
funzionario Cia