

Gran Bretagna. Sui tetti e nei tunnel, le coltivazioni urbane guidano la rivoluzione alimentare

scritto da Scenari Internazionali | 11 Febbraio 2019



A Londra, circa 30,5 metri sotto il suolo, sorge Growing Underground, uno dei più interessanti esperimenti di agricoltura urbana del Regno Unito. L'indagine condotta dal *The Guardian* ha così messo in luce una realtà poco conosciuta, specie in Italia, dove ancora è molto forte l'agricoltura tradizionale, ma che troverà sempre più spazio nel mondo, soprattutto in quei Paesi dove le condizioni climatiche e l'elevata domanda alimentare non possono garantire al settore una sostenibilità a lungo termine.

James Tapper
[The Guardian]

Soltanto i convogli rombanti nella **Northern Line** della metropolitana forniscono qualche indizio che **Growing Underground** non è un'azienda agricola tradizionale. Le file di germogli di finocchio, ravanella e wasabi potrebbero trovarsi in qualsiasi **polytunnel** ma queste piante si trovano cento piedi [circa 30,5 metri, *ndr*] sotto Clapham High Street e

dimostrano che l'**agricoltura urbana**, almeno in qualche caso, non è una moda.

L'**azienda agricola sotterranea** ha occupato una sezione dei rifugi antiaerei della Seconda Guerra Mondiale per quasi cinque anni ed ora **Richard Ballard**, uno dei fondatori, sta pensando di estenderla allo spazio rimanente entro quest'anno. «Il Regno Unito è il **mercato più difficile** per coltivare insalata», ha detto Ballard. «Abbiamo **prezzi molto bassi** nei supermercati, dunque se possiamo farlo qui, possiamo farlo ovunque».

L'esperienza di Growing Underground è prevista in presentazione nell'ambito di due esposizioni quest'anno: l'indagine della **Roca Gallery di Londra** sull'"agritettura" nel quadro di *Londra 2026*, inaugurata sabato scorso, e l'evento *Food: Bigger Than the Plate*, presso il **V&A Museum**, in programma a maggio, che farà anche da vetrina per metodologie di **micro-coltivazione** come i sacchetti di funghi sospesi lanciati da **Grocycle**.

L'agricoltura commerciale urbana – al contrario dei orti britannici – è un tema di interesse ormai consolidato in piattaforme di confronto come il **Forum Economico Mondiale** di Davos, dove i decisori politici sono impegnati a valutare se il sistema alimentare mondiale, accusato di essere la causa sia dell'**obesità** sia della **malnutrizione**, possa essere corretto.

Già ci sono tantissimi progetti agricoli urbani nel mondo, specie negli **Stati Uniti**, in **Giappone** e in **Olanda**, che vanno dai sistemi acquaponici – coltivazione di piante ed allevamento di pesci in città – all'agricoltura verticale, dove le piante sono fatte crescere all'interno di **vassoi impilati**, un metodo cui ricorre anche Growing Underground.

«Sta diventando veramente un settore **in espansione**», ha riferito Ballard. «Ci sono diverse altre imprese in fase di avviamento a Londra **all'interno di container**, progetti più piccoli, e ce ne sono altre in tutto il Paese ora, altre aziende agricole verticali», ha aggiunto. Growing Underground fornisce un misto di **erbe e insalata** – germogli di piselli, erba cipollina, coriandolo, rucola, mostarda rossa, basilico e prezzemolo – ad aziende della grande distribuzione come **Marks & Spencer**, **Waitrose**, **Ocado**, **Whole Foods** e **Planet Organic**, ma anche a diversi ristoratori fra cui Michel Roux. Stare a Londra costituisce un vantaggio, secondo Ballard, dal momento che gli agricoltori possono **raccogliere e spedire** nel giro di un'ora.

Ballard, poi, snocciola altre opportunità. Trovarsi nel sottosuolo significa che le temperature non scendono mai **al di sotto dei 15°C**, mentre invece le serre di superficie devono essere riscaldate. Garantiscono, inoltre, un più elevato **numero di raccolti**: 60 all'anno

contro i circa 7 delle coltivazioni tradizionali o i quasi 25 di un polytunnel. L'**elettricità** per alimentare le luci è al momento il problema più pesante ma l'azienda ritiene che le **energie rinnovabili** diventeranno più economiche.

Fra le iniziative britanniche analoghe c'è quella di **Jones Food Company** nella Contea di Lincolnshire, mentre negli Stati Uniti **Aerofarms** porta avanti diversi progetti nel New Jersey ed **Edenworks** a Brooklyn utilizza gli scarti di azoto della tilapia e della spigola nella sua **coltivazione acquaponica** per alimentare i raccolti di erbe.

Secondo **Clare Brass** di Department 22, una società di consulenza che ha curato l'esposizione alla Roca Gallery di Londra, sperimentazioni come quelle di Growing Underground sono **indicatori fondamentali** per il futuro. «Stiamo vivendo nel sistema più **ridicolmente dannoso**», ha sostenuto l'esperta, citando una ricerca da cui emerge che circa **un terzo del cibo mondiale** viene sprecato. «Dobbiamo passare ad un'economia circolare. Le imprese e i governi non lo stanno facendo. Queste sono **figure innovatrici** e abbiamo bisogno di loro per mostrare la via da percorrere».

Alcune delle idee presentate comprendono l'**apicoltura sui tetti**, una fattoria per la **riproduzione di insetti** nelle rotatorie di Stoccolma, il **riciclaggio degli alimenti** domestici in 24 ore ed un **caseificio galleggiante** a Rotterdam che sarà inaugurato entro la fine dell'anno, un'interpretazione nella realtà del libro per bambini *La mucca che cadde nel canale*.

Le aziende agro-zootecniche futuristiche possono sembrare un **grande investimento** ma quando il capitale investito se ne va, molte imprese **chiudono i battenti**. Lo Zoo di Paignton, nella Contea di Devon, è stato fra i primi a testare l'agricoltura verticale nel 2009, utilizzando un sistema conosciuto con il nome di **VertiCrop** per coltivare verdure a foglia verde come la **bietola** e il **pak choi** per le sue scimmie. Cinque anni dopo, il sistema scomparve. L'azienda dietro al progetto, la **Valcent**, che più tardi divenne Alterrus ed installò alcune serre sul tetto di un parcheggio in Canada, andò in **bancarotta** nel 2014.

«Le coltivazioni verticali hanno senso per le microverdure», ha asserito **Carolyn Steel**, architetto che lavora a Londra, autrice di *Hungry City*. Le erbe sono circa 200 volte più preziose al chilo rispetto al grano. «Ma perché coltivare grano in città quando può crescere a **20 miglia di distanza** e trascorrere tre anni in un negozio di cereali? Questi negozi sono una delle ragioni per cui le città sono emerse, in primo luogo».

Per la Steel, le coltivazioni urbane dovrebbero essere incoraggiate per ricordare agli abitanti delle città **da dove proviene** il loro cibo. «Siamo diventati molto estranei rispetto a ciò che mangiamo», ha affermato, sottolineando che la **geografia di Londra** mostra come la città

sia stata costruita sulla base delle sue **forniture alimentari**. Le scorte di **grano** arrivavano lungo il Tamigi fino a Bread Street, il **pollame** proveniva da est sino a Poultry, mentre il **manzo** raggiungeva Smithfield.

«In definitiva, oggi dobbiamo **spendere di più** per il cibo», dice la Steel. «Sin dall'industrializzazione abbiamo esternalizzato il costo reale degli alimentati ed ora ne stiamo vedendo il **vero prezzo** in termini di **cambiamenti climatici**, estinzioni di massa, depauperamento delle risorse idriche, erosione del suolo e malattie legate all'alimentazione. Dove si colloca l'agricoltura verticale in tutto ciò?»

Traduzione a cura della Redazione
Fonte in lingua originale qui

© Riproduzione riservata