

Cultievo | COM.PACK.news

 compactnews.news/it/news/2024/orto-automatico-a-km-0/

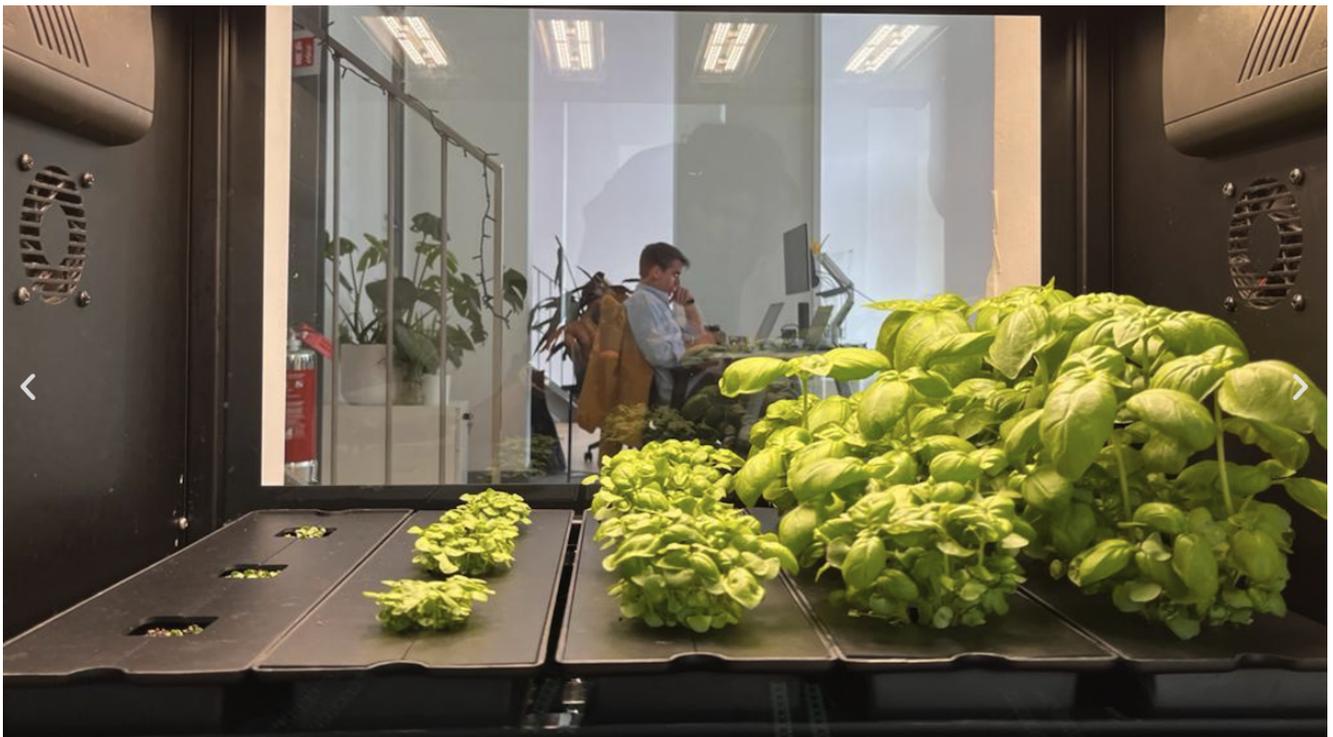
October 1, 2024



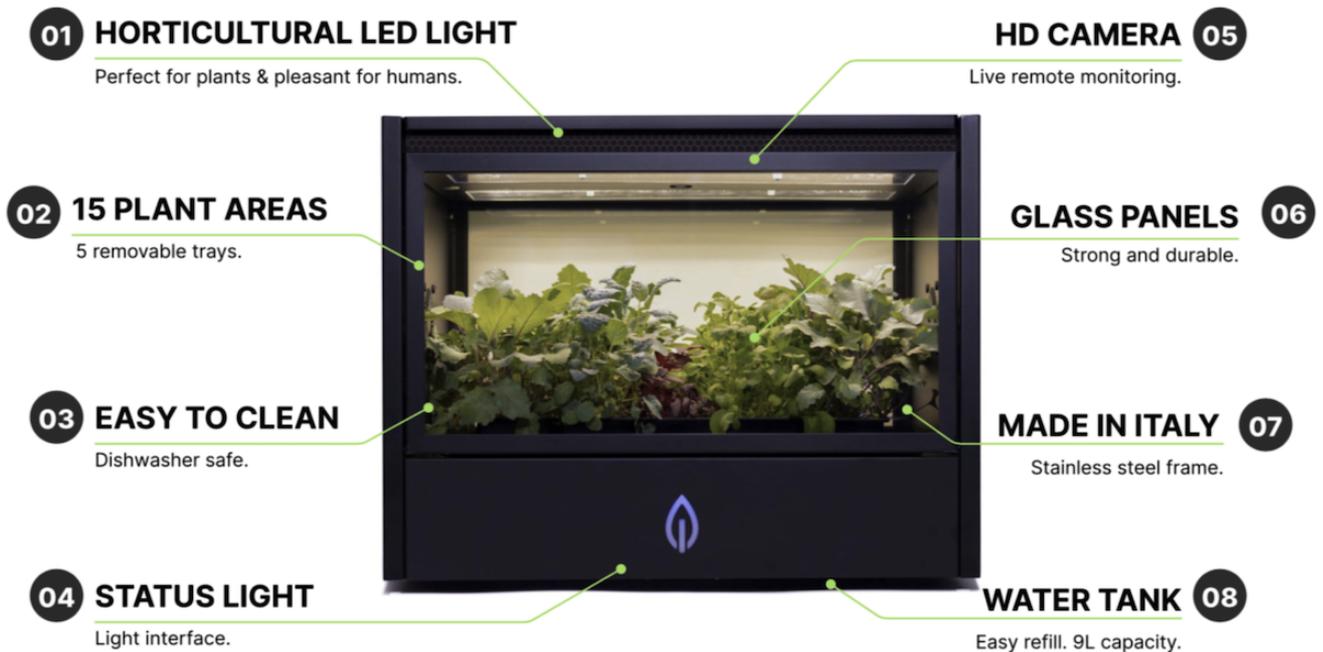
[Imballaggi](#)

Cultievo / Orto automatico a km 0

Il nuovo sistema idroponico prevede set con biomateriale vegetale e sementi per l'orto in casa



Inizierà a gennaio 2025 la consegna dei primi sistemi Cultievo per la coltivazione idroponica di insalate, aromi per la cucina ma anche fiori, e destinati a ristoranti, comunità, scuole ed eventualmente privati appassionati del cibo a Chilometro Zero.



Proposto da Cultifutura, il sistema Cultievo è stato progettato quattro anni fa da due giovani olandesi e da uno svizzero che hanno scelto Milano come sede della nuova società in quanto città commerciale, luogo internazionale, arena di discussione e sperimentazione di soluzioni per la sostenibilità.

Cultievo è visivamente un 'terrario' intelligente, molto d'effetto al ristorante come a casa

perché seducente come lo è una bacheca viva per piante, piccoli animali e pesci. Un sistema di luci particolari, il controllo della temperatura e dell'ossigeno (e soprattutto le vaschette monouso in PS contenenti terriccio vegetale derivato da sottoprodotti del cocco) facilitano lo sviluppo di sementi in grado di dare piante nutrizionalmente ed esteticamente appetibili.



Tempi differenti di crescita a seconda del tipo di pianta, ma effetto estetico e nutrizionale garantito. Packaging oggi monouso e oil based (forse l'unica pecca verde del sistema), ma zero fertilizzanti, ammendanti e antiparassitari, zero carburanti per refrigerare e trasportare insalate, erbe aromatiche o fiori. Adatto a una cultura diversa del fatto alimentare, il sistema Cultievo è pensato per la vita urbana, quella vita cambiata 'dalle radici (è proprio il caso di dirlo) rispetto a meno di 100 anni fa, quando ancora ci si nutriva di prodotti degli orti urbani nelle periferie.

Via Canonica si chiamava infatti 'borgo degli ortolani' perché là si concentravano coloro che producevano per sé, per il quartiere e per la città. A Porta Romana esiste ancora via degli Orti, a testimonianza di un passato 'di servizio' per la città. Questa la produzione, ma il commercio avveniva al Broletto, ricordato da una via centralissima con lo stesso nome, a lato della Piazza dei Mercanti: brolo significa orto, e per secoli frutta e verdura erano la base dell'alimentazione in quanto carni, pesce e formaggi erano molto più rari e costosi.



L'evoluzione urbanistica ha decentrato questo mercato coperto ma sempre lungo lo stesso asse, in direzione est-sud est: dapprima dietro il Duomo, nella piazza che conserva il nome di questo mercato: via Verziere. Poi, lungo l'asse viario medesimo di porta Vittoria, in largo Marinai d'Italia, dove esisteva l'antico **Ortomercato** di Milano con tanto di scalo ferroviario Vittoria e relativa stazione di pompaggio e distribuzione dell'acqua: esiste ancora, insieme alla palazzina Liberty, dove i commercianti di frutta e verdura si ristoravano e contrattavano. Infine, sempre sullo stesso asse viario e vicino alla ferrovia, il grande **Ortomercato SOGEMI**, ancora esistente ed operativo insieme al mercato del pesce e dei fiori.

In fondo, l'idea dei tre giovani europei è tanto nuova quanto antica: offrire l'autonomia alimentare del 'fogliame' senza fargli fare lunghi viaggi, come è sempre stato: perché innovare è fare le stesse cose di ieri, ma in modo diverso; per questo è necessario conoscere il passato, per progettare il futuro; il passato è come un seme, una capsula, che conserva e contiene il futuro.

