



La **Ricetta** in **Diretta**

- [Home](#)
- [Come trattare il cibo](#)
- [I Benefici del Cibo](#)
- [Le ricette in diretta](#)
- [Vegane](#)
- [Vino](#)
- [Contatti](#)

Navigation ▼

news

- [25 ottobre 2015 in Come trattare il cibo // Olio, quale scegliere per mangiare sano](#)
- [25 ottobre 2015 in Lombardia // Vuoi mangiare sano? Pranza con gli insetti](#)
- [24 ottobre 2015 in I Benefici del Cibo // Sfatati i falsi miti sulla pasta](#)
- [26 ottobre 2015 in Lombardia // Nuove frontiere cioccolato, dieci colori per dieci emozioni](#)
- [26 ottobre 2015 in Lombardia // La cucina del futuro? A base di meduse, alghe e insetti. Lo dice il Cnr a Expo](#)

Pomodori su Marte?

Scritto il 7 ottobre 2015 da [Silvia Ferlini](#) nella categoria [News](#) // Nessun commento



Pomodori ottenuti tramite coltivazione idroponica

Mi piace 15

Tweet 1

G+1 0

1° Regola per la Mente

Questo è il video più importante che vedrai oggi. Guardalo ora.



Il clima del nostro Pianeta sta cambiando, le temperature si alzano e aumenta il rischio che avanzi la desertificazione.

Come farà l'**agricoltura** a vincere questa sfida? Come faremo ad avere **coltivazioni** se gran parte della superficie si sta inaridendo? Siamo stati ad Expo Milano 2015 e abbiamo scoperto che, grazie alle nuove **tecnologie** e alla sinergia tra **coltivatori** esperti e **ingegneri aerospaziali** potrebbe, in futuro, nascere il cibo anche su **Marte**.





NH Milano Palazzo Mo...

A partire da

€ 122,55

Superficie di Marte

Non si tratta di **fantascienza**, ma del progetto di un'azienda agricola di Petrella Salto, la Ferrari Farm, di riuscire ad ottenere i **pomodori** con la **coltivazione idroponica** anche negli **ambienti** più **ostili** come Chernobyl o la Terra del Fuoco.

La **coltura idroponica**, chiamata anche **idrocoltura**, permette di far crescere le piante nell'**acqua**, senza il terreno; il termine deriva dal greco, "hidro"=acqua e "ponos"=lavoro.

In **pratica** le **piante** vengono coltivate utilizzando delle **vasche** riempite con acqua e sali, in cui si sviluppano le radici e si ancorano a un **substrato** sterile di natura minerale, come **torba** o **compost**.

Questa **tecnica colturale**, oggi diffusa in diversi stati europei tra cui l'Italia, presenta degli evidenti vantaggi in ambienti dove la scarsità di acqua rende difficile o addirittura impossibile la **coltivazione di ortaggi**, come la roccia o i terreni eccessivamente sabbiosi.

L'**innovazione** nell'iniziativa della **Ferrari Farm** è far crescere i **pomodori** in una **serra** sterile ed ermetica, con il minimo intervento dell'uomo sulle piante; se la **serra** ha un problema invia un sms o una mail e con uno smartphone o un pc è possibile ripristinare la sua funzionalità.

Riusciranno nell'impresa?

0

SHARES



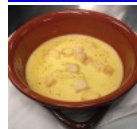
Facebook



Twitter

Notizie che potrebbero interessarti

[Fonduta alla valdostana](#)



Localiditalia.it vi propone una ricetta per la quale vale la pena impiegare del tempo. Sarete ampiamente ripagati dei vostri sforzi dopo aver assaggiato la "Fonduta alla valdostana", che come ci ... [∞](#)

[Alla scoperta del Falanghina](#)



Il Falanghina è tra i vini più bevuti in Italia, è presente in modo particolare sulle tavole del sud del Paese. Bianco dal sapore delicato, ha una storia fatta di ... [∞](#)

[Dieci street food da tutto il mondo](#)



Il cibo on the road. Con street food si indica il cibo da strada, quello che una volta era il cibo povero, venduto in bancarelle all'angolo delle vie più affollate ... [∞](#)

Mi piace { 15

Tweet { 1

G+1 { 0