

L'insalata cresce nei cunicoli di Londra

Dall'idea di non consumare suolo, di ridurre le emissioni di inquinanti e anche di ridare vita a una zona della città abbandonata è nato un altro orto unico nel suo genere, il *Growing underground* (ovvero la fattoria sotterranea) di Londra. Posizionato a 33 metri sotto i marciapiedi e il traffico della capitale britannica, l'orto si sviluppa con le sue sterminate file di colture (sistemate su tavoli speciali di canapa) lungo una rete di 10.000 metri quadrati di cunicoli utilizzati durante la Seconda Guerra Mondiale come bunker, vicino alla stazione Clapham North, lungo la Northern Line. È lì che – grazie a un complesso sistema di luci Led a risparmio energetico, la temperatura costante di 16 gradi garantita dai cunicoli e un sistema di irrigazione speciale – crescono insalate e piante aromatiche di ogni genere, che i ristoranti e i supermercati londinesi possono acquistare

a “chilometro zero”: con tempi rapidissimi di consegna, spese dimezzate e meno impatto sull'ambiente. Esperienza analoga a Tokyo, dove sotto la linea metropolitana crescono chilometri e chilometri di campi di insalata: merce rarissima in una città dove strade, palazzi e negozi hanno inghiottito anche gli ultimi scampoli di suolo libero. E pure a Napoli, che nell'anno di Expo (il 2015) ha inaugurato i suoi “Orti ipogei”, meta soprattutto di gite scolastiche e visite turistiche. Sempre sott'acqua invece, ormai da qualche anno, ha trovato un habitat ideale anche l'invecchiamento dei vini: diverse le cantine che stivano bottiglie in mare, dal Mar Baltico all'Adriatico fino al Mar Ligure. Più che per questioni ambientali, per venderle a cifre da capogiro come oggetti preziosi e introvabili...

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso: 13%