

Tomato+, la serra in casa

*Una tecnologia made in Italy e un team di giovani per la serra domestica.
Ci spiega come funziona uno degli ideatori, Daniele Rossi.*

di Barbara Medici



Con la serra automatizzata Tomato+ l'insalata è pronta da raccogliere in 28 giorni. È il software "Michele" a guidare l'utente nella coltivazione. Tra le caratteristiche di questa serra automatizzata, il display touch screen, il basso consumo energetico, i vetri oscurabili, l'umidità e la temperatura controllate, il ricircolo dell'aria.

Come è nata l'idea?

"Più di 2 anni fa, parlando con degli amici che vivono all'estero" è emerso il problema del costo della verdura e della difficoltà di reperimento, senza poi parlare del fattore inquinamento causato anche dai trasporti. La cosa mi ha incuriosito molto ed ho ini-

ziato a fare delle ricerche. Notai che le poche *growbox* esistenti sul mercato erano di difficile utilizzo, bisognava avere il pollice verde, preparare i supporti con della terra e altre accortezze. Mi resi conto che non erano per tutti, non tutti hanno giornalmente del tempo da dedicare a questa attività, o più semplicemente portare e preparare il terriccio al 30esimo piano non era comodo per un'anziana signora. Iniziasti a sognare e a progettare, con un unico obiettivo: tutti avrebbero potuto coltivare la verdura in casa, ma doveva essere semplice come fare un caffè.

Premetto che prima di iniziare la mia attività ho lavorato e collaborato per anni nella progettazione e realizzazione di parchi e giardini, quasi esclusivamente all'estero, cosa che mi ha dato la possibilità di avere nozioni di base nel campo dell'agronomia, nel campo idraulico, elettrico, dell'illuminazione".



Qui sopra il team italiano che ha ideato Tomato+.



Un lavoro di team

“Dopo i primi studi e disegni iniziali a coinvolgere le aziende e i vari tecnici, ad ogni singola riunione gli occhi brillavano sempre di più e le idee che ne uscivano erano sempre migliori.

Coinvolse Andrea per lo studio dell’illuminazione, Matteo esperto in colture idropo- niche, Carlo esperto in materie plastiche, Cristian per la parte di software e la parte elettrica, Graziano esperto in impianti d’ir- rigazione, Umberto giovane titolare di una start-up rivolta alle innovazioni ed Ilaria, giovane impegnata con la famiglia nella produzione di verdura in cubetto. Dopo pochi mesi avevamo già costruito i primi prototipi e i primi test erano entusiasman- ti. La passione, unita a tanto impegno, ci ha permesso di creare Tomato+, secondo noi il futuro”.

Come funziona

Tomato+ funziona con la tecnica dell’idroponica e il processo di produzione è molto semplice:

- 1 Inserire l’acqua nell’apposito serbatoio (nel cassetto inferiore) unito alla soluzione nutritiva (da sostituire ogni 1-2 mesi), la quale viene fornita in confezioni preosate che andranno inserite nell’acqua.
- 2 Inserire le cialde nel supporto porta cialde nel piano; a seconda della coltura saranno fornite le quantità esatte per ogni piano (ad esempio: per la rucola servono 18 cialde, per l’insalata 6).
- 3 Dal software selezionare il piano e il tipo di cialda scelta. Da quel momento Tomato+ ricrea le condizioni ottimali per quella coltura controllando la temperatura, l’aria, l’umidità, l’irrigazione e l’illuminazione. Seguendo inoltre le fasi di germinazione e di crescita della singola coltura.

Il risultato

La verdura prodot- ta è di ottima qua- lità, naturale, viene cresciuta in un am- biente pulito, con aria filtrata, acqua pulita, e nelle condizioni ottimali, è quindi garantita la filiera a km 0, e l’assolu- ta certezza che non siano usate sostanze dannose.

Le cialde vengono prodotte in materiale or- ganico e fornite sottovuoto. Una volta rac- colta la verdura, basterà prendere la cialda insieme alle radici e gettarla nel cestino dell’umido.

Tomato+ sarà in vendita a partire da fine maggio.

Per info: www.tomatopiu.com

