

Casaverde

Per le vostre segnalazioni
casaverde@lastampa.it

PAGINA A CURA DI
ANTONELLA MARIOTTI



Domani, alle 15,30 nel parco del Castello di Miradolo, è in programma un laboratorio di avvicinamento al verde e alla natura. Attraverso l'attività "Alla scoperta del parco" i più piccoli saranno invitati a decifrare i messaggi nascosti tra le piante, il fogliame e i magnifici alberi secolari. Costo del laboratorio 8 euro. Il Castello è in via Cardonata 2, a San Secondo di Pinerolo. Prenotazioni allo 0121/50.27.61, www.fondazionecesso.it. [C. PR.]

La storia

Sensori, telecamere e gps Così il contadino risparmia

Con l'agricoltura di precisione si regola il consumo di acqua e pesticidi

LORENZA CASTAGNERI

Sapere con precisione la quantità di acqua e di pesticidi da usare per irrigare il campo e mantenere le piante in buona salute evitando sprechi: è il sogno di tutti i contadini. Eppure esiste già un sistema di sensori da installare direttamente nelle serre e tra i filari che trasmette informazioni su temperatura, umidità dell'ambiente, precipitazioni e su tutti quei parametri che consentono agli addetti ai lavori di conoscere perfettamente e in tempo reale lo stato della coltura. E agire di conseguenza. Si chiama agricoltura di precisione ed è una tecnica diffusa soprattutto all'estero, in Olanda, in Germania, in Francia. Nel nostro Paese il suo utilizzo è ancora limitato. Si parla più che altro di sperimentazioni. Per esempio, in provincia di Cuneo tra Serralunga, Novello e la Scuola enologica di Alba, con il progetto Vini Veri.

«Si tratta di una strategia

Con queste tecniche
uno dei risultati

è l'uso meno intensivo
dei pesticidi

che va a vantaggio di tutto e di tutti: del produttore che limita le spese, dell'ambiente e anche del consumatore che così può mangiare cibi più sani», spiega Federico Spanna del servizio informativo agrometeorologico della Regione Piemonte, tra gli ospiti dell'incontro sul tema, organizzato da Csp, durante la Social Media Week di Torino.

Gli impianti, ovviamente, sono caratterizzati da strumenti tecnologici super sofisticati. «Sensori wireless e a basso consumo, webcam, un sistema di comunicazione Gps e software di supporto alle decisioni», elenca Paolo Mollo di Csp.

L'agricoltura di precisione permette, in particolare, di regolare il consumo di pesticidi. Il che si traduce in un'agricoltura più pulita, che va incontro ai principi della normativa europea 128/2009 sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari. E poi questa è una soluzione che rende l'agricoltura meno empirica. «Ma non pensiamo che questi strumenti siano una bacchetta magica - aggiunge Spanna - I dati ricavati dalle misurazioni rimangono sempre delle informazioni da interpretare». «La tecnologia può portare dei benefici anche in agricoltura - garantisce Paolo Marucco della Facoltà di Agraria dell'Università di Torino - ci vuole solo tempo».

Come funziona

1 L'agricoltore richiede una ripresa dal satellite del suo terreno. Il satellite, che sorvola la zona fino a 800 chilometri d'altitudine, effettua le riprese grazie anche a dei sensori posti sul campo suddividendo il campo in diverse aree

2 Le fotografie satellitari, analizzate dai computer degli agronomi, vengono colorate a seconda del bisogno di acqua e fertilizzante dei vari settori in cui si divide il campo



SENSORI

Centimetri - LA STAMPA

3 Questi dati possono poi essere trasmessi direttamente al computer a bordo del trattore. Localizzato dal Gps, l'agricoltore a bordo del trattore può spargere il fertilizzante o irrigare solo dove è necessario



Una pianta carnivora

Il fascino oscuro delle piante carnivore

Una suggestiva mostra a Trana

il caso

CHIARA PRIANTE

Tutti pensano a esseri fantastici, immersi in foreste tropicali, in grado di ferire l'uomo. Ma le piante carnivore, in realtà, si possono tenere anche sul davanzale di casa. «L'uomo non deve temere le carnivore: non producono veleno, non sono invasive», spiega Rosa Camoletto, conservatore responsabile della sezione botanica del Museo Regionale di Scienze naturali di Torino - Il fatto che bambini o adulti le tocchino per testarle rischia di farle morire. Sono molto delicate».

Il loro costo varia da pochi euro a una trentina. Per vederle, invece, fino a domani c'è il

Giardino botanico Rea di Trana dove sono conservati in una serra tutti i tipi di piante carnivore. Un viaggio per capire quanto la natura sa essere ingegnosa. Tra le più belle c'è la *Dionaea muscipula*, pianta americana chiamata anche «Venere Pigliamosche», le cui foglie si chiudono di scatto. E poi ci sono le *Nepenthes* (bellissime da appendere anche in casa) con le foglie a bicchiere: tipiche delle foreste asiatiche, rampicanti, hanno foglie che sono come imbuto. La punta, infatti, è a forma di bicchiere, un piccolo pozzo in cui insetti, lumache e lucertole non possono uscire e rimangono prigionieri. «Le carnivore mangiano insetti: li disciolgono, succhiando le proteine necessarie» spiega ancora Camoletto ma «non uccidono le zanzare». Sono tutte protette: dunque non si possono raccogliere se si trovano in natura. Le carnivore «si riproducono con molto difficoltà, però» spiega la conservatrice del Museo. Alcune rischiano di andare perdute e oggi si coltivano per riportarle in natura».

Dal giardiniere

LUISA PULCHER

Il mercato di settembre il mese più ricco di colori

Quando non ho impegni urgenti, il mercoledì vado al mercato; passeggio su e giù per il viale dove vendono i loro prodotti i contadini della zona. E' un'occasione per scambiare due chiacchiere con l'uno e con l'altro. Andare al mercato è un momento di socializzazione, come per chi abita in città l'aperitivo. E poi mi piace ammirare le mille sfumature dei colori e le forme della merce, annusarne i deliziosi profumi. Soprattutto a settembre, il mese con la maggior varietà di frutta e

verdura. Segue l'elenco con solo i prodotti della collina torinese... Aglio bianco o rosa a trecce e sfuso, fagioli freschi dalla buccia bianca e viola, patate ancora sporche di terra rosse o bianche, piccoli fichi verdi e grandi fichi viola, peperoni e friggittelli, fiori di zucca e di zucchini, cipolle, cipolline e cipollotti, peperoncini rossi, arancioni o neri in artistici mazzetti, peperoncini tondi da farcire, taccole, zucchini e trombette, cuori di bue, le ultime cassette di sanmarzano per la conserva, ciliegini e datterini,

funghi e funghetti marroncini o avorio, uva bianca, moscata, americana, pesche grandi e insipide, peschenoci dall'aspetto pietroso, pere, mele di ogni colore e dimensione, prugne e susine (devo poi capire la differenza) viola, gialle, verdi, insalate, melanzane lunghe o tonde, coste e erbe, fagiolini e mangiatutto, le prime zucche tonde come la carrozza di Cenerentola. Di fianco ad alcuni banchi c'è un secchio di plastica azzurra, come a sottolineare che si tratta di merce di scarsa importanza, con qualche mazzo di fiori di stagione al prezzo di 2 euro: semprevivi con un po' di gipsofila, astri, settembrine e zinnie.

Scrittrice esperta
di giardinaggio

LA STAMPA

Angela White

Alberi Monumentali
in Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

In edicola a 8,90 € in più.

Nelle edicole di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta al numero 011.22.72.118, su www.lastampa.it/shop

LA STAMPA outdoor