



Ricerca, Nardi (Enea): «Le microverdure possono portare cibo fresco anche nello spazio»•

Descrizione

(Adnkronos) «Piccole coltivazioni, poco consumo di acqua e cicli molto brevi: le microverdure sono tra le soluzioni studiate da Enea per produrre alimenti freschi anche in ambienti estremi. «Ci siamo focalizzati sulle microverdure, che vengono raccolte a 7-15 giorni dalla semina», spiega Luca Nardi, ricercatore del Laboratorio Agricoltura 4.0 di Enea (Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile).

Il sistema consente, secondo i dati forniti dal ricercatore, di ottenere circa 1,5-2 chilogrammi di microverdure per metro quadrato, con consumi d'acqua contenuti. «Queste piante hanno una concentrazione di fitonutrienti da 4 a 40 volte superiore rispetto alle piante allo stadio adulto», sottolinea Nardi. Una tecnologia già sperimentata anche alla base Concordia in Antartide e che può trovare applicazioni «dalle scuole alle applicazioni spaziali, ma anche all'interno delle nostre città e delle nostre case».

«

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Settembre 24, 2026

Autore

redazione