
E se coltivassimo con l'acqua di mare nel deserto?

Autore: Alberto Barlocchi

Fonte: Città Nuova

I ricercatori di una università cilena del nord, sita nella regione più arida del mondo, hanno coltivato con successo bietole e pomodori usando acqua marina non desalinizzata

Quando si vive nella regione che ospita il **deserto più arido del mondo, l'Atacama**, l'acqua diventa una risorsa da usare col contagocce. Lo sanno bene i cileni che vivono nelle regioni dell'estremo Nord di questo lunghissimo Paese, prossimo ai tropici. Coscienti di questa necessità, un gruppo di ricercatrici dell'Università Cattolica del Nord ha messo a punto **un sistema di coltivazione di ortaggi** utilizzando acqua di mare, senza sottometterla ad alcun processo di desalinizzazione. In un vivaio della sede di Antofagasta dell'ateneo, hanno realizzato terrazze a differenti livelli nelle quali hanno piantato bietole e pomodorini cherry (pachino). **La tecnica non è assolutamente una novità**, dato che in Spagna e Israele viene utilizzata da tempo. Ma lo è in America latina e potrebbe rispondere alle necessità di risorse idriche in zone costiere soggette ad aridità. Non hanno fatto ricorso all'acqua nel modo comune per innaffiare le piantine, sistema che avrebbe provocato uno shock salinico ma, attraverso il principio dei capillari, **hanno creato una zona freatica a contatto con le radici delle piantine**. In questo modo, non vengono assorbiti i sali ma solo il prezioso liquido. «Abbiamo scelto le bietole e i pomodorini per la loro tolleranza alla salinità, rispettando ovviamente il principio basilico di non annaffiare direttamente in modo superficiale», spiega Natalia Gutiérrez, direttore del progetto che è stato portato a termine con un investimento di appena 48 mila euro. I vegetali prodotti hanno mostrato un sapore gradevole e una buona consistenza, con quantità importanti di minerali benefici per la salute, come potassio, calcio e ferro, con alti livelli di fibra dietetica e di proteine, in modo speciale le bietole. Un'altra particolarità del progetto è costituita dall'uso di **materiali accessibili e semplici da usare**: plastica impermeabile, cemento per realizzare le terrazze che sono facili da realizzare. Dunque, il risultato è stato pienamente soddisfacente e il progetto intende ora raggiungere due obiettivi: prima di tutto mettere a disposizione il metodo ai coltivatori della zona che potranno così arricchire la poco numerosa quantità di ortaggi coltivabili nella regione, che spesso devono essere trasportati da grandi distanze. La zona costiera potrà così rispondere alla domanda di alimenti che cresce con l'incremento della popolazione della zona. Con lo stesso obiettivo, si progetta applicare il metodo ad altri ortaggi come la quinoa (il nutritivo cereale delle Ande) e il basilico.