
Mangrovia, la cura dell'ecosistema parte dalla Sicilia

Autore: Francesca Cabibbo

Fonte: Città Nuova

Lorenzo Cannella è un giovane siciliano specializzato in acquaponica, una tecnica di coltivazione e di allevamento innovativa che garantisce la sostenibilità ambientale. L'articolo è correlato all'inchiesta del numero di giugno 2024 della rivista Città Nuova

La scelta di tornare in Sicilia, nella sua terra, e di mettere radici nella propria città. Come le **mangrovie**, le formazioni forestali che crescono lungo i corsi d'acqua o le foci dei fiumi, o nei laghi, ma soprattutto lungo le coste dei mari tropicali. Piante legnose, di varie specie, le cui radici si nutrono dell'acqua salmastra e fangosa. **Le mangrovie sono preziosissime per l'ecosistema del pianeta**, poiché in grado di trattenere un'alta concentrazione di anidride carbonica. **Lorenzo Cannella** è un giovane di 33 anni. Dopo la laurea a Genova, in Scienze del Mare, ha lavorato in Norvegia, Scozia e Stati Uniti. Attratto dal **sistema acquaponico**, ha cercato di studiare e di approfondire questa particolare **tecnica colturale e di allevamento**. Il pesce persico allevato nelle serre di Mangrovia. Fonte: Mangrovia Le esperienze di lavoro lo hanno formato e radicato nelle sue convinzioni: **servono metodi innovativi e soprattutto puliti per continuare a utilizzare il pianeta e a salvaguardarne le risorse**. L'acquaponica è una di queste soluzioni. È una tecnica colturale che **combina insieme l'allevamento dei pesci e la coltivazione di piante**. I pesci vivono nell'acqua e se ne nutrono, rilasciando in essa residui organici. L'acqua proveniente dalle vasche dei pesci viene utilizzata per la coltivazione delle piante. I batteri trasformano i residui in sostanze nutrienti per la crescita delle piante. Le piante assorbono i nutrienti e depurano l'acqua che continua il suo ciclo vitale ritornando ad essere utilizzata per l'allevamento dei pesci. Si tratta di un **sistema "a ciclo chiuso"** che ottimizza le risorse della terra, che evita il consumo indiscriminato di acqua e di suolo e che salvaguarda l'ecosistema. Le esperienze di lavoro giovanili lo hanno formato e hanno accresciuto la sua vocazione: l'acquaponica era veramente il futuro per le colture. Mentre maturava questa sua scelta, **Lorenzo sentiva però il richiamo della propria terra**. Di quella Sicilia e di quella Scicli che aveva lasciato alcuni anni prima, dopo gli studi liceali, per il percorso universitario a Genova. Schema del funzionamento del sistema acquaponico. Fonte: Mangrovia Il richiamo della propria terra era forte. Pressante. Sette anni fa la decisione di tornare nella sua **Scicli**, la città del barocco resa celebre dalla fiction di Montalbano, la città dalle architetture sontuose e dei panorami mozzafiato dalla collina della Croce. A Scicli, in contrada Bruffalori, sorge **Mangrovia**. L'azienda di acquaponica, realizzata da Lorenzo Cannella, si chiama proprio così. **Lorenzo alleva pesci, ma riutilizza l'acqua dell'allevamento dei pesci, ricca di sostanza organica, per le colture delle verdure in serra**. «Se dovevo realizzare un progetto, perché non realizzarlo nella mia terra? L'acquaponica, fin da subito, mi ha conquistato. Dati alla mano, mi sono accorto che nel mondo cresce il consumo di pesce. **In Italia, il 75% del prodotto ittico è importato**, nonostante l'Italia sia un Paese che si affaccia sul Mediterraneo. Due pesci su tre che arrivano nelle nostre tavole provengono da acquacoltura. Così abbiamo realizzato questo sistema di **vasche a ciclo chiuso per l'allevamento dei pesci e per la coltivazione delle verdure in serra**». Piante coltivate a Mangrovia. Fonte: Mangrovia Nella sua azienda, in contrada Bruffalori, Lorenzo ha scelto di allevare il **persico**, un pesce di lago. Nelle serre, **le colture con la tecnica acquaponica permettono di produrre delle verdure di qualità, interamente bio**, poiché nessun additivo viene aggiunto. Le piante hanno dai rifiuti lasciati dai pesci tutte le sostanze nutritive che servono per crescere. Lorenzo produce vari tipi di verdure: lattughe, bietole, cavoli, crescione, senape, cavolo, alcune piante asiatiche. I suoi prodotti e i suoi pesci sono destinati in larga parte al mondo della ristorazione. L'organizzazione di mercato attuale, che privilegia la quantità rispetto alla qualità, non permette di valorizzare il prodotto. Lorenzo, per ora, si rivolge ad un **mercato di nicchia. Ma con ottimi**

risultati. «Le nostre verdure sono eguali a quelle prodotte in terra nelle serre – spiega –, le caratterizza una **maggiore croccantezza, la freschezza, una maggiore resistenza e una minore deperibilità.** Alcune aziende sono veramente sensibili e apprezzano il prodotto. Abbiamo cominciato quasi dal nulla, ma oggi riusciamo ad avere uno sbocco commerciale per i nostri prodotti. Il prezzo non è il miglior biglietto da visita per la qualità. Noi produciamo con un sistema innovativo, ma riusciamo a contenere i prezzi». Ma il valore del progetto di Mangrovia va oltre. È un progetto culturale, un nuovo metodo che salvaguarda il pianeta e le sue risorse, **garantisce un ecosistema sano e sostenibile.** Perché Lorenzo **non utilizza pesticidi e antibiotici.** E, senza di essi, riesce a produrre prodotti buoni, di qualità e sostenibili. «È una sfida non facile in una Sicilia dove la burocrazia non aiuta le imprese. Facciamo fatica, ma ci sostiene la voglia di fare. Crediamo in questo progetto e sappiamo che, da giovani imprenditori, non possiamo vivere solo per noi stessi, ma per garantire il futuro dei nostri figli. **La terra va amata, e salvaguardata**». Coltivo in acqua delle piante con la tecnica acquaponica. Fonte: Mangrovia Nell'azienda di contrada Bruffalori oggi lavorano 5 persone. Insieme a Lorenzo Cannella ci sono 4 collaboratori. Lavorano e vivono con la stessa passione. La Sicilia, negli ultimi anni, ha perso un gran numero di giovani, che dopo gli studi, la laurea, la specializzazione, hanno scelto – o sono stati costretti – a lavorare altrove perché l'isola e la sua farraginoso burocrazia non offrono sbocchi occupazionali. O tarpano le ali di chi ha i progetti migliori. Questo apre le strade ad una regressione economica dell'isola e anche ad un progressivo invecchiamento della popolazione. E impoverimento. Oggi chi emigra non lo fa con la valigia di cartone, ma con **un carico di esperienza e di specializzazione** che solo in altre regioni può essere valorizzato. In Sicilia no. **Lorenzo Cannella viaggia controcorrente.** Un segnale di speranza. __

Sostieni l'informazione libera di Città Nuova! Come? [Scopri le nostre riviste, i corsi di formazione agile](#) e [i nostri progetti](#). Insieme possiamo fare la differenza! Per informazioni: rete@cittanuova.it _