

---

## Il basilico in fondo al mare

**Autore:** Carlo Genovese

**Fonte:** Città Nuova

**Nuove tecniche di coltivazione, con appezzamenti all'interno di biosfere trasparenti ancorate sul fondale marino a 100 metri dalla costa. E' l'Orto di Nemo, senza parassiti e senza... Sole**

Era famoso quello di Prà. Al mercato l'altro giorno ne ho comprato un vasetto veniva da Savona, così m'han detto. Aveva delle foglie straordinarie. Ora la novità: il basilico si coltiva sott'acqua, per ora è un progetto sperimentale, che si sta sperimentando, appunto nel savonese a Noli, nel ponente ligure.

Addio serre, impianti di irrigazione, profumo mozzafiato che arriva appena t'avvicini a quegli appezzamenti. Ora il basilico cresce all'interno di due biosfere subacquee. Il progetto ha un nome davvero indovinato, è l'Orto di Nemo, curato da Mestel Safety, una società del gruppo Ocean Reef, che opera nel settore della subacquea, nata da una storica società ligure e sviluppatasi anche negli Stati Uniti.

«La biosfera - spiega l'amministratore unico della Mestel Safety e promotore del progetto - ha una climatizzazione stabile, grazie al costante livello della temperatura del mare, e una umidificazione altrettanto costante grazie all'evaporazione dell'acqua marina che lambisce i semenzai nella parte bassa della biosfera. Inoltre, il ciclo clorofilliano mantiene livelli accettabili di ossigeno e Co2 e non vi sono potenziali pericoli di aggressione da parte di parassiti o insetti come nelle culture terrestri».

Per la verità c'è già stato un altro test, avvenuto nel settembre dello scorso anno, sempre nello stesso luogo, dove ora si sta effettuando la sperimentazione e ci raccontano che il basilico è germogliato dopo circa tre giorni dalla semina e le piante si sono sviluppate in tempi rapidissimi. Per i più curiosi le biosfere, sono realizzate in materiale vinilico parzialmente trasparente, sono ancorate sul fondale, ad una profondità di circa nove metri, si trovano a 100 metri dalla costa e il loro volume è intorno agli 800 litri cadauna. Nell'interno sono posizionate delle mensole con i contenitori per la semina del basilico, i cui semi sono rigorosamente savonesi.

Altra novità in questa novità è che «l'impianto prevede una monitorizzazione con telecamera ed un collegamento audio con la superficie e in remoto» Ovvero: dall'interno delle biosfere si può comunicare in diretta con qualunque parte del mondo. Nel progetto, infatti, la biosfera viene equipaggiata con un sistema di comunicazione audio di tipo wireless ad ultrasuoni che permette la comunicazione con subacquei entro un raggio di circa 200 e la biosfera è monitorata da un circuito

---

televisivo accessibile via internet.

A dirla tutta, già sento il sapore assai annacquato di questo basilico. Da che mondo è mondo, mi spiega un saggio coltivatore, è sempre stato il sole a far crescere le piante, a dar colore e sapore ai loro frutti. Mah!, l'acqua è fondamentale, per la crescita, ma che ora andiamo a coltivare in mare ciò che s'è sempre coltivato in superficie... i tempi stanno cambiando per davvero.