

Agricoltura casalinga e giardinaggio in interni



Nascono da quando molti hanno scoperto che per coltivare verdure in proprio bastano un micro terrazzo o un piccolo spazio in casa. Così, dopo l'orto urbano, è il momento di una nuova agricoltura, dentro i muri di casa

I più recenti saloni dell'arredamento e del design di interni, assieme a grandi eventi nazionali ed internazionali, come il Chelsea Flower Show, il Glee, il MyPlant & Garden, hanno evidenziato alcune tendenze comuni. Negli arredi l'attenzione per i piccoli spazi ha portato nella progettazione a una maggiore attenzione per elementi dai molteplici usi, e contemporaneamente i produttori di piante hanno affermato il grande ritorno delle piante da interni, tra l'altro immettendo sul mercato nuove varietà fastigate perfette per piccoli spazi, come il sambuco 'Lace Up' e il melo ornamentale (Malus toringo) 'Argos', piante dal fogliame porpora scurissimo e verticali, adatte a spazi ridotti, così come l'Ima Aspidistra rara, o piccole collezioni di succulente. Sul mercato sono comparse proposte innovative come le serre idroponiche in miniatura, con dimensioni e l'aspetto di un elettrodomestico di ultima generazione, in grado di integrarsi perfettamente nell'arredamento. Sono stati presentati giardini da parete e sistemi acquaponici, con piante e acquari, kit per produrre in casa funghi

freschi, ecc. In particolare, da quando molti hanno scoperto che per coltivare verdure in proprio bastano un micro terrazzo o un piccolo spazio in casa, riesce una nuova tendenza: dopo l'orto urbano, è il momento dell'agricoltura casalinga.

Urban Farming

Il trend dell'urban farming, mirato anche per terrazze e soluzioni casalinghe, propone molte nuove varietà particolarmente produttive, piuttosto facili da coltivare, che crescono e fruttificano anche in vasi di dimensioni contenute.

Spazi opportunamente strutturati per giardinaggio verticale, illuminazioni led che riproducono lo spettro solare, piccole serre che permettono di far germinare in casa e coltivare piante da collezione, piante aromatiche e varietà nane di piante da orto, dalle lattughe ai pomodori, in cucina, o ovunque ci sia un po' di spazio. La tendenza prioritaria in casa e in terrazzo interessa anche in giardino, per chi ne ha la possibilità. Anche qui, allontanandosi dall'idea di orto tradizionale, si verificano scelte sempre più accurate. A esempio, si tende ad allontanarsi dall'uso di comportamenti non sostenibili e a prestare attenzione alle tecniche di coltivazione più ecologiche, si punta su lampade solari da giardino, ecc.

Natura e tecnologia

Oggi sono in commercio mezzi sempre più sofisticati: serre interattive con monitoraggio in tempo reale dei parametri vitali, ideali a esempio per piante aromatiche o che hanno bisogno di temperature particolari. Lampade speciali, riscaldatori e sensori regolano il funzionamento in base al fabbisogno delle piante. Nei garage e nelle cantine possono essere realizzate colture verticali. Le loro strutture occupano poco spazio e richiedono un consumo minimo di acqua.

Tramite una app è possibile controllare le piante a distanza, regolare l'irrigazioni e le luci, con speciali led che stimolano la fotosintesi. Con i sistemi acquaponici le piante crescono sopra a un acquario, con un riciclo continuo che assicura un risparmio idrico del 90 per cento rispetto alla coltivazione tradizionale. Il risultato sono un cibo organico e un tocco originale nell'arredamento.

Nell'arredamento sorprendono nuove proposte nelle cucine di oggi: pensate per essere vissute da persone con tanti interessi e passioni sfruttano al meglio lo spazio e vanno oltre la loro funzione tradizionale. Alla base, un messaggio ricorrente: l'arredamento, anche in cucina, rispetta l'ambiente e soprattutto rispecchia lo stile di vita di chi la abita. Ad esempio, Kitchen Garden Revolution è un progetto brevettato per realizzare un orto in cucina. Ogni cassetto è

un ecosistema di coltivazione con impianto di irrigazione e luci a led per la crescita di frutta e verdura.

NUOVE MODE, BENESSERE NATURALE E SALUTE

Nuove proposte si affacciano e affiancano i prodotti dell'orto tradizionale. Ora, dopo le stagioni della curcuma e della quinoa, si segnala un nuovo trend in ascesa, quello della moringa.

È una pianta che si trova soprattutto in India ma anche in Africa e America meridionale. Cresce in fretta ed è resistente, infatti sopporta bene temperature diverse e perfino la siccità. Risulta quasi interamente commestibile e contiene minerali come calcio e potassio ed una buona fonte di ferro, più alta rispetto agli spinaci, amminoacidi e vitamine come la C e la A. In tutto ciò c'è sicuramente un dato obiettivo da tenere in considerazione: mai come adesso il mercato è interessato alla provenienza del cibo, e alla possibilità di poterlo coltivare da sé, in giardino, in terrazzo o in indoor. Aldilà delle mode e delle ricorrenti proposte di salutari superfood, è un dato di fatto che il mercato, sempre più ampio e diversificato, comprende anche target esigenti e selettivi che rappresentano una realtà in espansione. Questi clienti non mirano tanto al risparmio o ad una produzione a getto continuo, quanto ad avere una concreta possibilità di controllo dell'origine del prodotto, in un'idea generale di benessere naturale e salute. Il mito di questi ultimi anni, quella dell'agricoltura a chilometro zero, sembra realizzarsi addirittura all'interno delle abitazioni, o in spazi ridottissimi, permettendo di coltivare con soddisfazione insalate, germogli e ortaggi, risparmiando e controllando la salubrità del prodotto.