

Vertical Farming

Capita ogni tanto che dei saggi divulgativi abbiamo il compito non di diffondere la conoscenza su di un tema, ma di rompere il ghiaccio aprendo per primi una strada in cui altri si incanaleranno, portando un aspetto scientifico o sociale all'attenzione del grande pubblico, fuori dai laboratori e dalle aule universitarie.

Questo libro rientra nella categoria.

Scritto con taglio godibilissimo, intrecciando la forma del dialogo/intervista a quella del business case in forma di racconto, come impone il più moderno business storytelling, questo saggio rientra pienamente nella categoria suddetta.

Come sarà il mondo tra trent'anni? Che cosa mangeranno i nostri nipoti? Domanda che ci tiene sulle spine, a volte un po' oziosa, a volte lasciata nelle mani di sedicenti futurologi che a fasi alterne ci vedono tutti impegnati, se non si prenderanno ipotetici provvedimenti a mangiare radici e cavallette o, se simpatizzanti delle funeste trecce di Greta vera Rapunzel noir dei nostri tempi, occupati a mangiarci tra di noi.

Sì, ma quali provvedimenti si devono prendere? A parte grida, proclami e manifestazioni nessuno lo sa bene. Forse occorre allora un fai da tè, cioè una rivoluzione dal basso. Se insomma grazie ad alcuni imprenditori visionari spostassimo il problema da dove è ora? Ora è "solo" nei campi, nelle piantagioni, insomma lontano dalle città dove vive la maggioranza dell'umanità, governato da leggi di mercato schizofreniche che ci impongono ad esempio che *"In questo attuale scenario, sia del tutto normale produrre un vino bianco in Nuova Zelanda e venderlo in Italia, consumare acqua minerale scozzese in Italia e italiana a Singapore, caricare derrate fresche da ogni latitudine verso le principali metropoli, spazzare vie foreste per produrre olio di palma"*

E se invece invertissimo la tendenza, grazie alle moderne tecnologie di indoor farming, per cercare di vivere "nell'era della vicinanza" grazie ad una *"Fattoria verticale o Vertical Farm ovvero semplicemente un edificio che accoglie al suo interno una filiera agroalimentare completa"* vicino casa nostra e che produce, con molti raccolti l'anno di altissima qualità, proprio il cibo che vogliamo quando lo vogliamo?

L'agricoltura consuma il 70% del totale della nostra acqua e lo fa con una efficienza del 50%. Le stime di perdita mondiali di terreno fertile, dedicato alla agricoltura, al 2050 arrivano fino al 20% della superficie fertile oggi

disponibile. Quanto allo spreco alimentare, tutto è legato all'allungamento della filiera, niente di più. Più il peso della logistica e della distribuzione è gravoso, più sprechiamo. Le vertical farms hanno dal loro lato *“Zero emissioni di CO2, grandissime rese produttive, annullamento delle distanze tra produttore e consumatore, bassissimo consumo di risorse basilari come l'acqua, nessun inquinamento o malattia, il tutto con tecnologie complesse ma alla nostra portata”*.

Di questo si occupa il libro, a partire dalla premessa, che fissa le prospettive di un settore scarsamente praticato in Italia e a volte anche osteggiato, che però non si pone affatto come alternativo ma anzi come complementare a quello tradizionale. Del resto *“Soluzioni di sistemi di coltivazione verticale erano già state ipotizzate da studiosi e artisti all'inizio del XX secolo, come tecnologie di utilizzo ottimizzato di acqua e terreno erano consuete nei pensili babilonesi, nell'antico Egitto, come già nelle popolazioni precolombiane del centro America”*.

Il libro è corale, vede il coinvolgimento degli imprenditori che in Italia più stanno dando al settore, e l'intervista centrale del volume è veramente godibile perché in poche pagine consente di visitare virtualmente una di queste fattorie, ora e nel futuro, in uno scenario che ha al contempo un che di fantascientifico e una spruzzata di magico. Come se l'imprenditore intervistato fosse una sorta di novello “Noè del vegetale”, ma la sua arca ricordasse un po' gli scenari cyberpunk di Matrix.

Resta il fatto che il libro si presta a varie letture, ha un ottimo apparato iconografico ed è ricco di dati e considerazioni in presa diretta, scritti o dichiarati in intervista da coloro che su questo settore stanno proprio ora rischiando ingenti capitali. Ma potrebbe piacere assai anche agli amanti della storia dell'innovazione, perché è raro vedere un processo di innovazione e potenziale disruption di un settore strategico quale è l'agricoltura mentre sta accadendo.

Potrebbe piacere anche ai lettori amanti delle storie e dello storytelling, perché dentro al volume ci sono due storie di vita, imprenditoriale e non, molto belle e toccanti.

In ultimo potrebbe risultare gradito pure ai golosi come noi, perché il libro, anche per dare una nota di leggerezza, si conclude con alcune ricette della “cucina del futuro” (ma che possiamo già gustare ad opera di un quotato chef che ha partecipato alla stesura del volume) che proprio le prelibatezze cresciute in vertical farm (e i loro sapori di una esplosività al palato davvero sorprendente) sfruttano per produrre piatti assai interessanti.