

SEZIONI

EDIZIONI

Cerca...




Oggi il libro di Ferrazzi con Magliani e le scuole

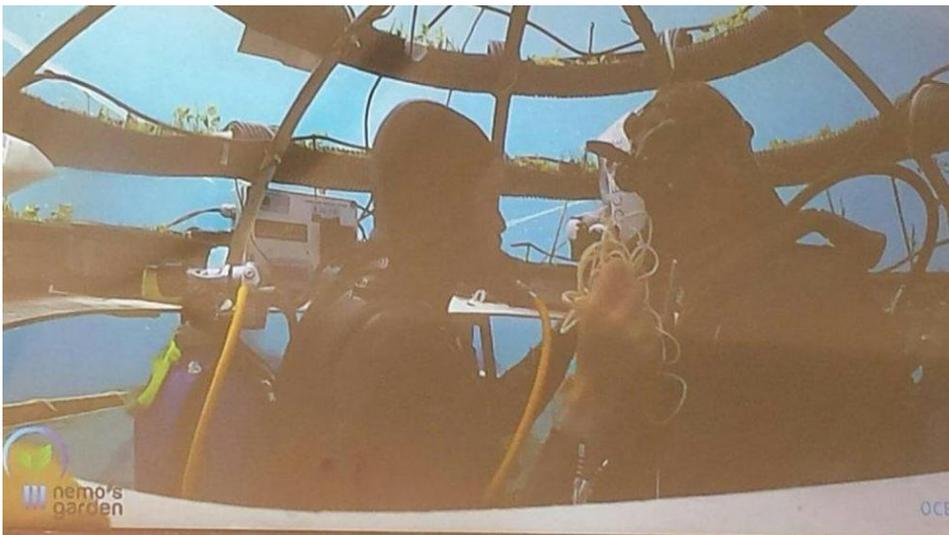
Le dimissioni di Benedetto XVI nell'analisi del teologo Vannini

"Meno soldi per i dirigenti gli assessori e i consiglieri"

Sindaci savonesi divisi sulla riorganizzazione della rete ospedaliera

## A Noli il pesto coltivato in fondo al mare

Ieri sono stati raccolti in fondo al mare della baia di Noli i mazzetti di basilico cresciuti all'interno di cinque biosfere, «bolle» ancorate al fondale




**Dove siamo**

Ospiti: **Presentato a cultura nazionale. Presenta Chiara Care**

Guest of Honour: **Wolfgang Rindler-Schjerve** will be presented by Chiara Care

Saranno presenti in Fiera:

CMAP per la certificazione del 100% del Totale spagnolo - Cabbani

36 artigiani dell'Emilia Romagna - L'azienda Noli Food - Ditta sarda che produce il Cava Parthenon

PRODOTTO E COLTO IN UNO DEI CINQUE PROGETTI DI SOTT'ACQUA

**SPONSORI:** 

LA STAMPA CON TE DOVE E QUANDO VUOI



E-mail

Password

ABBONATI



ACCEDI



+ Recupera password




STEFANIA MORDEGLIA  
NOLI

Pubblicato il 18/09/2016

Un progetto all'avanguardia, nato per aprire nuove frontiere all'agricoltura. Ieri sono stati raccolti in fondo al mare della baia di Noli i mazzetti di basilico cresciuti all'interno di cinque biosfere, «bolle» ancorate al fondale e galleggianti tra i sei e i dodici metri di profondità, dove nuotano i ciciarelli. Ma nell'Orto di Nemo non cresce solo il basilico: si possono raccogliere anche insalate, zucchine, prezzemolo, origano e timo.

Tradizione e tecnologia si sono unite dando vita al primo pesto realizzato con basilico coltivato in fondo al mare. All'interno di un antico mortaio di oltre 200 anni sono state pestate a mano le foglioline del basilico coltivato nelle biosfere trasparenti dell'Orto di Nemo, il progetto nato quattro anni fa per iniziativa di Sergio Gamberini di Mestel Safety, azienda che opera nel settore della subacquea, con l'obiettivo di ingegnerizzare e installare strutture sott'acqua per la coltivazione di vegetali terrestri destinati all'alimentazione umana.

Nelle sfere le piante si sviluppano grazie a una temperatura quasi costante tra giorno e notte e all'evaporazione dell'acqua di mare che, condensandosi sulle pareti interne, crea le condizioni ideali per la crescita. Scopo del progetto, che è stato presentato all'Expo di Milano, è quello di creare fonti alternative di produzione di vegetali laddove le condizioni ambientali terrestri estreme non rendono disponibile acqua dolce e terreni fertili. La conferma della bontà del

basilico, già promosso dagli esami del Centro di sperimentazione e assistenza agricola di Albenga, si è avuta con la prova del pesto.



Alcuni diritti riservati.



TI È PIACIUTO QUESTO ARTICOLO?

ISCRIVITI ALLE NEWSLETTER LASTAMPA



×

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE

15/11/2016 (Sponsor)  
72 anni sembra averne 52!  
Questa nonna rivela il suo metodo per soli 23 euro.

15/11/2016 (Sponsor)  
È arrivata IperFibra. Sconto canone 25€, Netflix incluso per 3 mesi. Attiva grati...

15/11/2016 (Sponsor)  
Nuova Renault SCENIC. Multi-space for multi-stories

Raccomandati da

Publicità 4w



**72 anni sembra averne 52!**  
Questa nonna rivela il suo metodo per soli 23 euro.  
Scopri di più!



**Volkswagen**  
Volkswagen Veicoli Commerciali. Il lavoro come lo vorresti.  
Scopri di più



**Genertel**  
Auto? Con Genertel assicurarsi è semplice  
Basta un click!

HOME



Ministro russo arrestato mentre riceve una tangente da due milioni di dollari

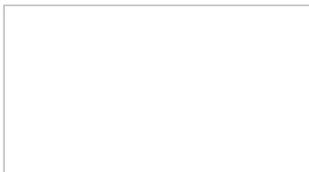


Brexit, spunta un documento segreto: "Il governo non ha un piano, serviranno mesi"



Firme false, la deputata siciliana dei Cinque Stelle confessa e inguaia i suoi

I PIÙ LETTI DEL GIORNO



15/11/2016  
Fermato dalla Polstrada: maxi-multa da 4 mila euro  
MARCELLO GIORDANI



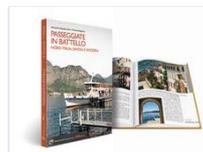
LA STAMPA SHOP



Luoghi Imperdibili Per Le Vacanze In Montagna



Itinerari In Provenza E Camargue



Passeggiate In Battello

[SHOP](#)

[P.I.00486620016](#)

[Copyright 2016](#)

[Per la pubblicità](#)

[Scrivi alla redazione](#)

[Dati societari](#)

[Privacy](#)

[Cookie Policy](#)

[Stabilimento](#)

[Sede](#)