

# Al supermercato raccogli l'insalata con le radici

[giovedì, 17 gennaio 2019](#)



**Allunghi la mano**, la metti in un bicchiere e te la porti a casa: **comprare l'insalata** diventa un gesto tutto nuovo grazie all'idea di porre un espositore aeroponico dentro al supermercato. Nei contenitori si presentano **ortaggi con radici, pronti per la raccolta** diretta, e per il consumo super fresco. I vantaggi? **Insalata viva e vegeta**, quindi potenzialmente con nutrienti intatti, e durata più lunga nel frigo, oltre alla possibilità, volendo, di coltivarla in casa. E la **piccola grande rivoluzione** è stata introdotta per la prima volta in una grande catena di supermercati.



Nel punto vendita Auchan di Corso Romania a Torino il reparto ortofrutta da un paio di mesi ha cominciato così ad offrire ai clienti basket di micro-ortaggi, insalate, basilico ed erbe aromatiche, tutte dotate di ...radici. L'esperienza è frutto della collaborazione con Agricooltur, che ha le sue serre a Carignano (TO) – quindi prodotto "local", e fornisce le verdure coltivate con il sistema chiuso di **aeroponia** fuorisuolo.

**Le piante crescono senza la terra**, con radici spruzzate, a ricircolo, con una miscela di acqua e sostanze nutritive che assicura lo sviluppo dei vegetali al riparo dall'attacco dei parassiti. Nessun pesticida di sintesi, quindi, per questo si definiscono "**a residuo zero**" e nessun lungo trasporto. Un tipo di coltivazione artificiale, quello aeroponico, che può vantare un consumo fino al 90% in meno di acqua rispetto alle colture in campo.

Al supermercato, una volta scelto il cespo d'insalata, i clienti possono utilizzare bicchieri biodegradabili per portarla a casa, dove potrà **conservarsi in semplice acqua** ancora per 2 o 3 giorni. Per l'Italia si tratta di un esperimento nuovo su grande scala. Avrà successo?