

Dalla serra ipertecnologica alle tavole dei ristoranti

Sfera Waterfood ha chiuso un contratto con la società Sapori di Toscana
Tra pochi mesi l'inizio della produzione: tra le delizie, datterini e micro lattughe

di Giulia Sili
D GAVORRANO

Proseguono a Gavorrano, nella campagna della Castellaccia, i lavori per la realizzazione di Sfera Waterfood, la serra high tech di 13 ettari e dal costo di 18.000.000 euro che utilizza la tecnologia idroponica per la produzione di colture fuori suolo.

I lavori sono partiti a luglio proseguendo a ritmi sostenuti e già si sono concretizzate le prime importanti collaborazioni per garantire alla serra un solido mercato futuro: è di questi giorni la chiusura del contratto con Sapori di Toscana, l'azienda che si occupa di forniture alimentari per ristoranti e hotel che dal 2014 si è fusa con la grossetana Etruria Cash&Carry. «Sapori di Toscana ha selezionato Sfera come fornitore di ortaggi di elevata qualità – annuncia **Luigi Galimberti** amministratore delegato di Sfera Waterfood – non si tratterà però esclusivamente di una fornitura di ortaggi ma di una vera e propria collabora-

zione che parte dalla ricerca e dallo studio delle esigenze degli chef e dei loro clienti». Ad interessare all'azienda sono i pomodori datterini, le mini lattughe e soprattutto le cosiddette "microgreens": la nuova moda che arriva dall'America che vuole i piccoli vegetali raccolti ad uno stadio più avanzato di maturazione rispetto ai classici, e ormai sorpassati, germogli. Ma l'idea è anche quella di studiare varietà di ortaggi che oggi non vengono prodotte nel nostro paese. «Lavoriamo in centro Italia e siamo sempre alla ricerca di eccellenze – ha detto il direttore di Sapori di Toscana **Piero Profeti** – un prodotto come quello di Sfera, controllato e pulito, unico nel suo genere, è utile per rispondere alle esigenze sempre crescenti dei nostri clienti. Si tratta di ortaggi buoni, coltivati senza trattamenti chimici e privi di pesticidi e per questo sem-

pre più richiesti, come anche è sempre maggiore la richiesta di prodotti senza nichel. Insomma – continua Profeti – una collaborazione che i nostri chef, sempre più esigenti ed alla ricerca di prodotti particolari per i loro piatti, hanno gradito molto». Quella con Sapori di Toscana è una partnership molto importante per Sfera che ha così l'occasione di portare i suoi prodotti in molte realtà della ristorazione italiana. Ma la collaborazione tra Sfera e la cucine gourmet continuano: Sapori di Toscana sta organizzando un incontro al quale parteciperanno alcuni chef al fine di selezionare quale varietà di erbe aromatiche e lattughe mettere in programmazione per il futuro. La serra che tra pochi mesi dovrebbe essere ultimata, portando nel Comune circa 100 nuovi posti di lavoro riuscirà, secondo i suoi realizzatori, a produrre ortaggi di qualità coniugando risparmio di terreno e di acqua nel massimo rispetto della natura: «Sfera – aveva spiegato Luigi Galimberti a luglio – è una super serra dove la tecnologia e l'innovazione soppiantano la manipolazione genetica per produrre di più e meglio, secondo principi di sostenibilità alimentare, economica ed energetica. Ci sono dei pomodori che a causa della loro buccia sottile non venivano più prodotti, solo perché si ammaccavano. Grazie alla serra Sfera e ad accordi per la commercializzazione con la grande distribuzione queste varietà possono tornare a esser coltivate».



Un'immagine "virtuale" della serra Sfera Waterfood in costruzione alla Castellaccia

