

LATISANA

# Serre innovative a Pertegada

*Un progetto pilota per le coltivazioni sostenuto dall'università*

**LATISANA.** L'innovazione parte da Pertegada. In aiuto a un'agricoltura che soffre per la concorrenza degli altri Paesi per gli alti costi soprattutto della manodopera, arriva un progetto pilota realizzato da un'azienda agricola di Pertegada in collaborazione con l'Università di Udine che permette un calo drastico dell'impiego della manodopera nelle colture da serra e l'impiego di un unico macchinario per tutte le fasi della produzione, dalla preparazione della terra al raccolto finale, con un taglio complessivo dei costi aggiunti che può arrivare al 40%.

Una soluzione alla mancanza ormai cronica di manodopera nel settore dell'agricoltura, una riduzione al minimo della specializzazione in quanto è la macchina a seguire tutte le fasi. E anche un ruolo diverso all'operatore, che non ha più il contatto con la terra ma si limita a impostare la macchina. Anche la resa per metro quadro ha il suo guadagno segnando una produzione di un chilo di verdu-



Agricoltura: in arrivo un progetto pilota per le serre

re rispetto ai 600 grammi della coltivazione tradizionale.

Protagonista dell'importante progetto frutto di una decina d'anni di studi Pietro Bassan dell'omonima azienda agricola: 7 mila e 600 metri quadri di

superficie coltivata a serra riscaldata con l'acqua della falda sotterranea che ha una temperatura di 25°, all'interno una temperatura mantenuta costante e di 9° superiore all'esterna.

Adagiata su un carroponete,

una sola macchina prepara la terra, semina, bagna le piantine e al momento giusto le raccoglie adagiando la produzione su un nastro che posiziona gli ortaggi direttamente nelle cassette pronte per i grossisti, il tutto seguito da un unico operatore, dove prima magari si rendevano necessarie almeno tre persone.

«Non abbiamo fatto altro che tradurre in tecnologia le vecchie tradizioni - ha spiegato Bassan - cercando di ridurre l'impiego della manodopera per i suoi costi ma anche limitando il grado di specializzazione in un settore che non vede più molta offerta di operatori».

Alla presentazione del nuovo impianto c'era anche l'assessore alle attività produttive del Comune di Latisana, Milo Gemia, «questo tipo di processo - ha commentato - può diventare essenziale nella produzione della cosiddetta 4° gamma ovvero le verdure già pulite, lavate e confezionate, in pratica pronte all'uso che si trovano nei supermercati».

**Paola Mauro**