

Il Pantaleoni di Grottaferrata apre le porte all'Acquaponica

Sarà inaugurato Giovedì 20 febbraio a Grottaferrata il sistema di agricoltura sostenibile 4.0 – indoor e outdoor – che abbina la crescita di specie vegetali all'allevamento ittico. Un modo concreto per diffondere e praticare nuova Cultura Alimentare sana, rispettosa dell'ambiente ed ecosostenibile, soprattutto tra i giovani.

Riconquistare un rapporto con la natura, rispettoso e sostenibile, per produrre alimenti sani e incontaminati. L'innovazione tecnologica entra all'I.P.S. Alberghiero Maffeo Pantaleoni di Villa Cavalletti, in Via 24 Maggio 73 a Grottaferrata (RM) dove, Giovedì 20 Febbraio alle ore 11.30, sarà inaugurato un impianto di Acquaponica di agricoltura sostenibile 4.0 per l'autoproduzione, in pochi metri quadrati, di erbe aromatiche, piante officinali, germogli, pesci e crostacei di acqua dolce. Cibo nato pulito senza agenti chimici e antiparassitari con una tecnologia rispettose dell'ambiente ed ecosostenibile. Nata come l'unione tra l'acquacoltura (l'allevamento di organismi acquatici) e la coltivazione idroponica (coltivazione fuori suolo dove la terra è sostituita da un substrato inerte come argilla espansa, perlite, vermiculite, fibra di cocco, ecc.), l'acquaponica è un sistema innovativo "all-in-one" in cui i pesci concimano le acque in cui le piante affondano le radici; le piante filtrano e depurano il liquido, traendone nutrimento e restituendo ai pesci acqua pulita ed ossigenata adatta alla loro sopravvivenza. Ideale in contesti indoor e outdoor come abitazioni private, ristoranti, alberghi, uffici. Promotori di questa iniziativa ed ospiti dell'incontro, la Dirigente Scolastica Marilena Ciprani, Simone Caporale CEO di Ponics Partner convenzionato dell'Istituto Pantaleoni e realtà che ha l'obiettivo di realizzare modelli di fattorie urbane completamente sostenibili utilizzando, appunto, impianti di acquaponica e lo Chef Renato Bernardi esperto di cucina salutistica e Ambasciatore della Dieta Mediterranea nel mondo, uno dei principali interpreti della nuova nutrizione nata dal connubio Scienza dell'Alimentazione-Gastronomia. Tra gli ospiti anche il professor Antonello Senni, nutrizionista e docente di "Educazione alimentare, cucina dietetica e stile di vita mediterraneo". Dal 20 febbraio, dunque, il Maffeo Bar dell'Istituto Maffeo Pantaleoni avrà il suo modulo di agricoltura sostenibile che sarà mostrato a stampa e istituzioni durante un incontro in cui, soprattutto gli studenti conosceranno da vicino l'innovazione tecnologica applicata alla produzione di cibo sano e sicuro, rispettoso dell'ambiente. Un modo per concreto per diffondere una nuova Cultura Alimentare soprattutto ai giovani che saranno i professionisti di domani. Al termine dell'incontro seguirà Light Lunch.

[Read More](#)