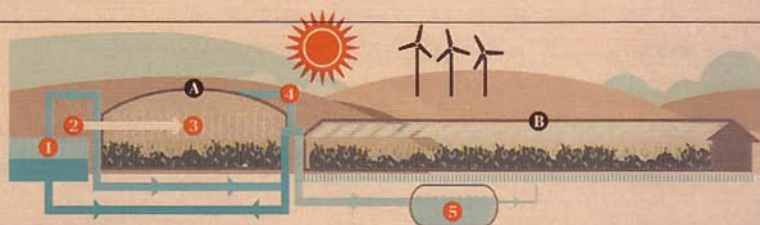




COME LAVORA LA SERRA

L'acqua marina di superficie (1) viene fatta scorrere su una parete attraverso la quale passa l'aria del deserto (2). Il vapore così prodotto (3) è condensato e desalinizzato (4) e diventa acqua dolce (5) per irrigare



RIVOLUZIONE AFRICANA Potere all'effetto rugiada

# La foresta del Sahara

Un inglese visionario vuole far crescere le piante nel deserto. Con un tecnica antica

— Londra, Christian Benna

**P**ioggia sul deserto africano. E poi ortaggi, campi di grano, alberi. Non c'è solo la produzione di energia fotovoltaica a coprire di piani (europei) il Sahara. L'ultimo visionario progetto dell'eco-imprenditore londinese **Charlie Paton** si propone nientemeno che di dare scacco matto al *global warming*, trasformando il luogo più arido del pianeta in una futura foresta.

Come? La tecnologia è antica: quella dell'effetto **rugiada**. Quando il vapore acqueo contenuto nell'aria viene in contatto con superfici più fresche si condensa in gocce d'acqua. Seguendo questo

principio, la società di Paton, la **Seawater Greenhouse**, ha creato giganteschi distillatori: raccolgono l'aria calda dei venti; la raffreddano e umidificano, facendola entrare attraverso pareti di acqua di mare (pompa o prelevata dal litorale costiero) in una grande serra. In questo modo le **piante** all'interno della struttura crescono rapidamente a una temperatura più bassa rispetto all'esterno. Allo stesso tempo, nella serra si

**Un condensatore trasforma l'aria umida in acqua dolce che servirà per irrigare**

crea vapore acqueo che viene convogliato in un condensatore, desalinizzato e trasformato in **acqua dolce** per l'irrigazione (vedi il riquadro sopra nella pagina). La "serra di acqua di mare" è già stata sperimentata con alterne fortune a Tenerife, in Oman e ad **Abu Dhabi**. La futura foresta del Sahara sarà costruita interamente grazie all'energia del sole.

**NORD AFRICA** Sopra, il deserto del Sahara: la zona arida copre quasi 5 milioni di km<sup>2</sup>

MILLE AZIENDE SPECIALIZZATE

## SOMMELIER AL NATURALE



Novità: il vino biologico è sempre più richiesto — Siena

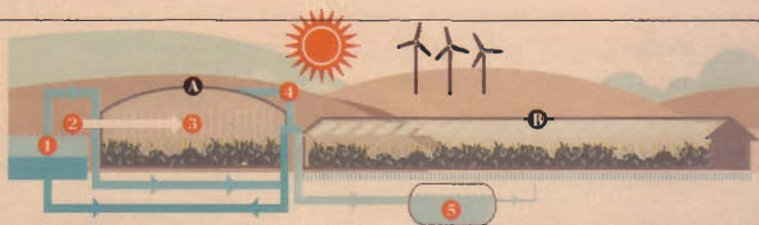
Ultrasceattici e puristi non ne vogliono sapere. Eppure, tra neo estimatori e amanti della sperimentazione, il vino biologico sta raccogliendo sempre più consensi. In Italia occupa già più di **30mila** ettari coltivati: il 20 per cento della superficie viticola totale, per un mercato da 1,87 miliardi di euro, cresciuto nel 2008 del 10 per cento rispetto al 2007. È la **Toscana**, dopo Sicilia e Abruzzo, ad avere la maggior superficie bio: qui, secondo gli ultimi dati Arsia, dai 1.741 ettari del 2000 si è passati a 6.000. Le aziende erano 229, oggi sono oltre mille. **Fabio Carlesi** (sopra, nella foto) segretario generale di Ente Vini — Enoteca Italiana di Siena, commenta: «Credo che ci sia, a torto, parecchia diffidenza nei confronti del vino biologico. Ma la tendenza è in evoluzione. Secondo Experia.com, negozio d'alimentari online tra i più grandi d'Europa, l'acquisto di etichette prodotte con metodo naturale è cresciuto, negli ultimi anni, del **39 per cento**». E per avere una mappa ragionata del settore, Enoteca Italiana ha dato il via al progetto "360° Bio". — **Francesca Vercesi**





COME LAVORA LA SERRA

L'acqua marina di superficie (1) viene fatta scorrere su una parete attraverso la quale passa l'aria del deserto (2). Il vapore così prodotto (3) è condensato e desalinizzato (4) e diventa acqua dolce (5) per irrigare



RIVOLUZIONE AFRICANA Potere all'effetto rugiada

# La foresta del Sahara

Un inglese visionario vuole far crescere le piante nel deserto. Con un tecnica antica

— Londra, Christian Benna

**P**ioggia sul deserto africano. E poi ortaggi, campi di grano, alberi. Non c'è solo la produzione di energia fotovoltaica a coprire di piani (europei) il Sahara. L'ultimo visionario progetto dell'eco-imprenditore londinese **Charlie Paton** si propone nientemeno che di dare scacco matto al *global warming*, trasformando il luogo più arido del pianeta in una futura foresta.

Come? La tecnologia è antica: quella dell'effetto **rugiada**. Quando il vapore acqueo contenuto nell'aria viene in contatto con superfici più fresche si condensa in gocce d'acqua. Seguendo questo

principio, la società di Paton, la **Seawater Greenhouse**, ha creato giganteschi distillatori: raccolgono l'aria calda dei venti; la raffreddano e umidificano, facendola entrare attraverso pareti di acqua di mare (pompa o prelevata dal litorale costiero) in una grande serra. In questo modo le piante all'interno della struttura crescono rapidamente a una temperatura più bassa rispetto all'esterno. Allo stesso tempo, nella serra si

## Un condensatore trasforma l'aria umida in acqua dolce che servirà per irrigare

crea vapore acqueo che viene convogliato in un condensatore, desalinizzato e trasformato in **acqua dolce** per l'irrigazione (vedi il riquadro sopra nella pagina). La "serra di acqua di mare" è già stata sperimentata con alterne fortune a Tenerife, in Oman e ad **Abu Dhabi**. La futura foresta del Sahara sarà costruita interamente grazie all'energia del sole.

**WORD AFRICA** Sopra, il deserto del Sahara: la zona arida copre quasi 5 milioni di km<sup>2</sup>

MILLE AZIENDE SPECIALIZZATE

## SOMMELIER AL NATURALE



Novità: il vino biologico è sempre più richiesto — Siena

Ultrasceccisti e puristi non ne vogliono sapere. Eppure, tra neo estimatori e amanti della sperimentazione, il vino biologico sta raccogliendo sempre più consensi. In Italia occupa già più di **30mila** ettari coltivati: il 20 per cento della superficie viticola totale, per un mercato da 1,87 miliardi di euro, cresciuto nel 2008 del 10 per cento rispetto al 2007. È la **Toscana**, dopo Sicilia e Abruzzo, ad avere la maggior superficie bio: qui, secondo gli ultimi dati Arsia, dai 1.741 ettari del 2000 si è passati a 6.000. Le aziende erano 229, oggi sono oltre mille. **Fabio Carlesi** (sopra, nella foto) segretario generale di Ente Vini — Enoteca Italiana di Siena, commenta: «Credo che ci sia, a torto, parecchia diffidenza nei confronti del vino biologico. Ma la tendenza è in evoluzione. Secondo Experya.com, negozio d'alimentari online tra i più grandi d'Europa, l'acquisto di etichette prodotte con metodo naturale è cresciuto, negli ultimi anni, del **39 per cento**». E per avere una mappa ragionata del settore, Enoteca Italiana ha dato il via al progetto "360° Bio". — Francesca Vercesi

