Agricoltura sostenibile: Bistrot Casa Lavazza installa l'orto aeroponico di Agricooltur

20240603122601microindex-8d495c7b

Continua a puntare sulla sostenibilità il **Bistrot Casa Lavazza** situato all’interno dell’Ex Centrale elettrica, in via Bologna a Torino. Per quella che è molto di più di una semplice 'mensa' - ogni giorno vengono serviti circa 600 pasti ai dipendenti e ai collaboratori del Gruppo - essendo aperto anche alla città, la nuova iniziativa green si arricchisce dei **sistemi di coltivazione aeroponica Agricooltur**, che permettono alle piante di svilupparsi fuori dal terreno e crescere indoor, con un **risparmio idrico fino al 98% rispetto ai sistemi tradizionali.**

L'ultimo arrivato, dunque, è un **modulo di coltivazione compatto e completo di germinatoio, luci di coltivazione e sistema di nebulizzazione**, tutto integrato in un vero e proprio orto di design in cui la coltivazione è semplice e intuitiva grazie all'app user friendly di cui è dotato.

Grazie all’**Hortus Cube**, a due **Aerofresh** e a tre **Microhortus** di Agricooltur, la brigata di cucina del bistrot può **coltivare e avere sempre fresche e a portata di mano piante aromatiche per le proprie ricette e gli ortaggi a foglia per le insalate**. L’orto è un valore aggiunto per avvicinare il più possibile la cucina alla natura e ortaggi. Microrortaggi ed erbe aromatiche inoltre vengono utilizzati dagli chef per **creare accostamenti gustativi e cromatici**, o inserire un **elemento di sorpresa nel piatto.**

Restando a Torino e nell'orbita Lavazza, l'idea dell'Hortus Cube è piaciuta anche al **ristorante stellato** Condividere dove **Federico Zanasi e la sua brigata utilizzano le erbe aromatiche di Agricooltur** per i loro piatti, ingredienti effimeri che è necessario avere a portata di mano, **appena raccolti e non conservati in frigorifero**, in modo da mantenere intatte tutte le loro proprietà, sapori e consistenze.