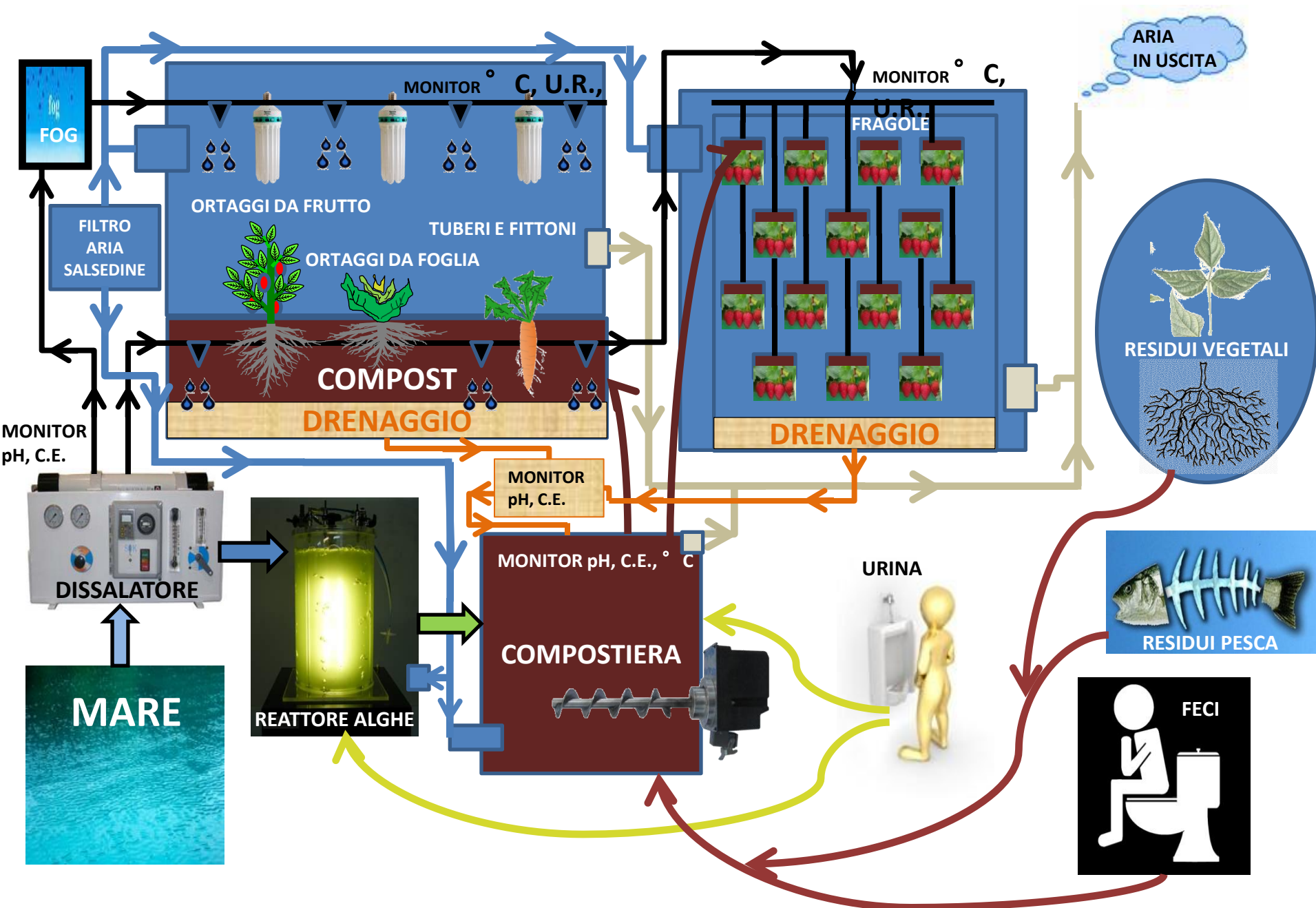
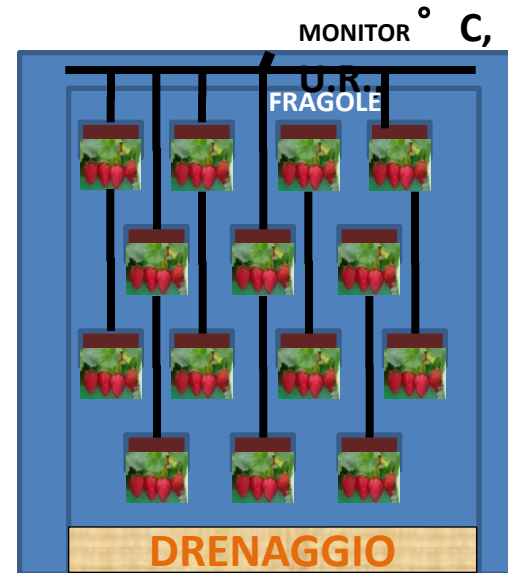
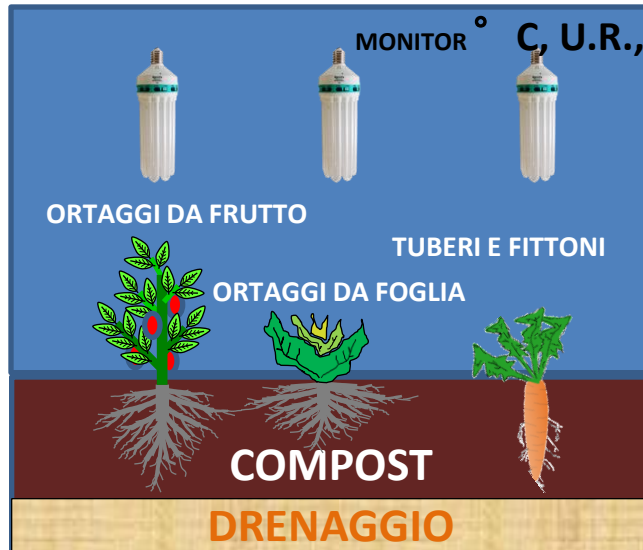


PRODUZIONE BIOLOGICA DI ORTAGGI E FRAGOLE IN BARCA

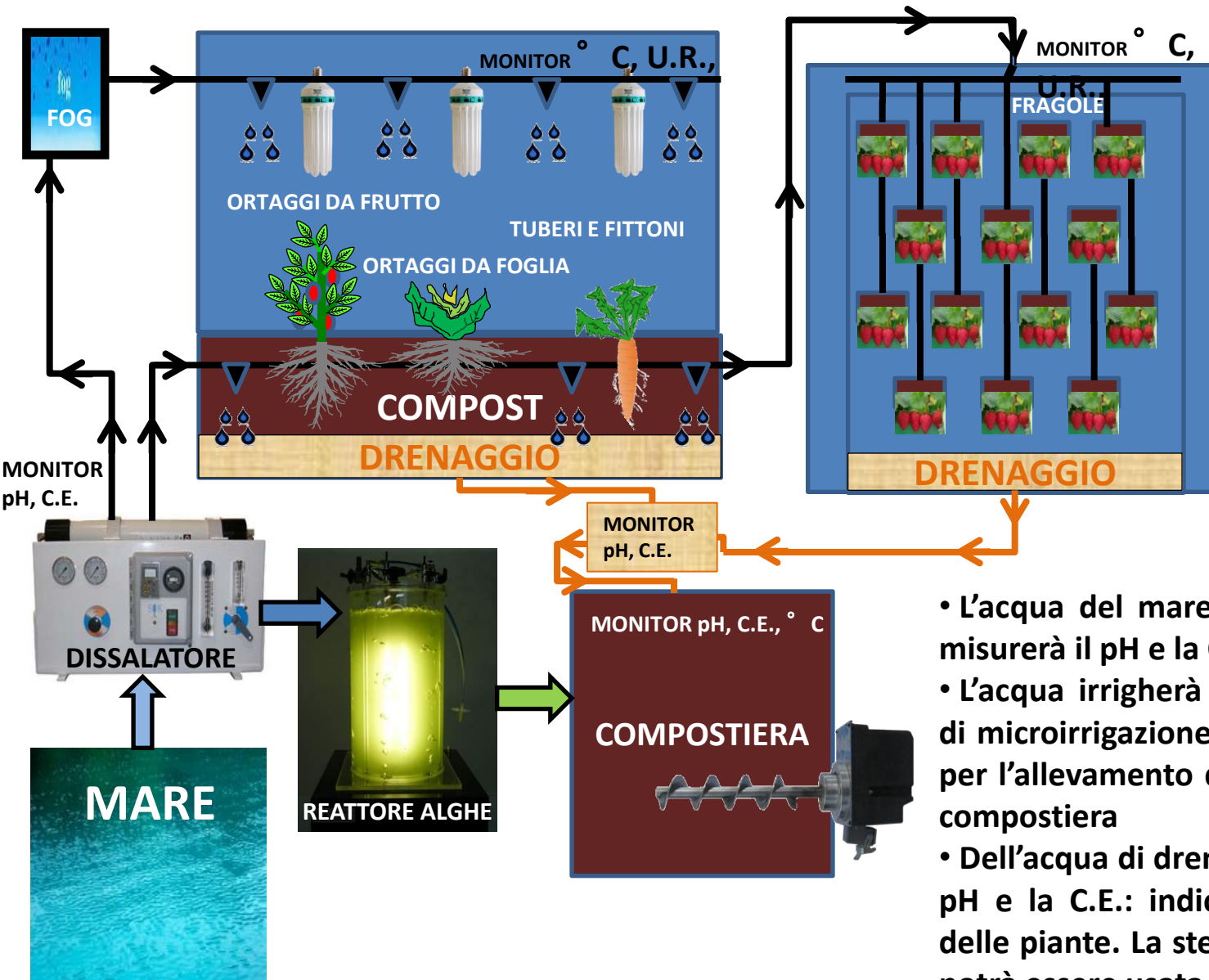


COLTURE



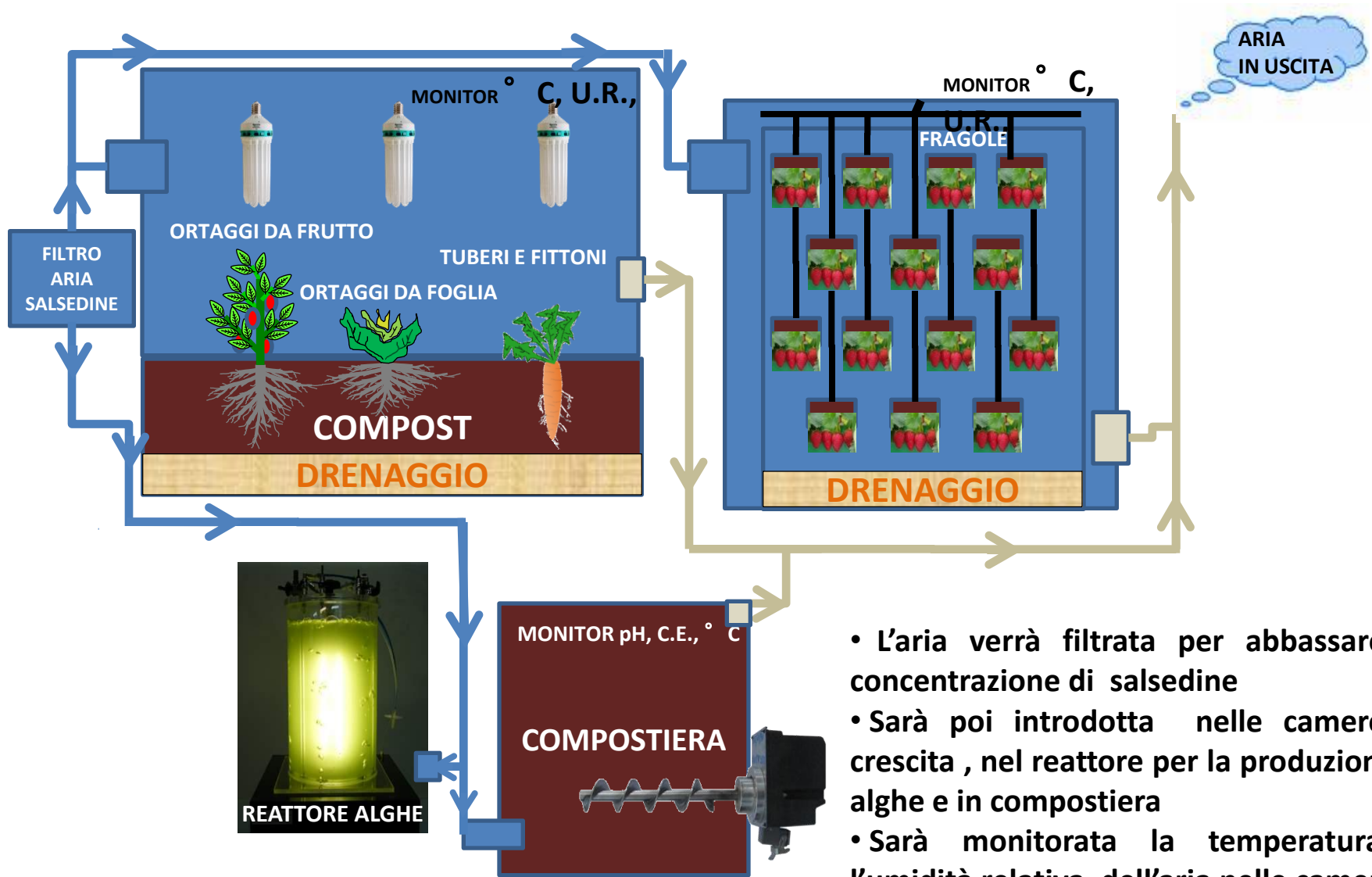
- Si tenterà di coltivare in camere di crescita
 1. Legumi: fagioli, fagiolini , piselli e fave
 2. Ortaggi da frutto: pomodori, peperoncini dolci e cetrioli (a parete)
 3. Ortaggi da foglia: lattughino, rucola, valeriana, spinacino, broccoletti, indivia
 4. Tuberi e fittoni: patate, carote e rape
 5. Fragole (a parete)
- Il substrato di coltivazione sarà **COMPOST BIOLOGICO** sistemato su materiale drenante
- Si utilizzeranno semi sterilizzati e in caso di malattia si useranno induttori di resistenza biologici
- La luce sarà fornita da lampade a corrente elettrica

ACQUA



- L'acqua del mare verrà dissalata: se ne misurerà il pH e la C.E.
- L'acqua irriterà le colture con sistema di microirrigazione e di fog, e verrà usata per l'allevamento di alghe da utilizzare in compostiera
- Dell'acqua di drenaggio si misureranno il pH e la C.E.: indici dello stato di salute delle piante. La stessa acqua di drenaggio potrà essere usata per la compostiera

ARIA



- L'aria verrà filtrata per abbassare la concentrazione di salsedine
- Sarà poi introdotta nelle camere di crescita, nel reattore per la produzione di alghe e in compostiera
- Sarà monitorata la temperatura e l'umidità relativa dell'aria nelle camere di crescita

COMPOST

- Il compost sarà prodotto sulla barca a partire da
 1. Residui di vegetazione
 2. Residui alimentari
 3. Paglia
 4. Deiezioni del marinaio
 5. Alghe allevate in fotobioreattore
- Sarà monitorata la temperatura, il pH e la C.E

