



# Microgreen

Pordenone 15 febbraio 2018

Maria Cristina Orsini PhD

[cristina.orsini@holerilla.it](mailto:cristina.orsini@holerilla.it)



# Microgreen: che cosa sono?

Sono giovani e tenere piantine edibili che vengono raccolte prima del loro completo sviluppo, cioè allo stadio di cotiledoni o alla comparsa della prima coppia di foglie vere



# Che differenza c'è fra microgreen e germoglio?

I germogli sono semplicemente semi germinati. Sono prodotti in acqua, non vengono seminati su substrato.

Il germoglio è pronto per essere raccolto già nella primissima fase di crescita, cioè immediatamente dopo lo spuntare delle prime foglie cotiledonari





## Che differenza c'è fra microgreen e germoglio?

I microgreen non sono quindi semplici germogli, ma vere e proprie micro piantine che hanno sviluppato radici e con le prime foglie vere.

Si ottengono seminando in contenitori da florovivaismo, in serra oppure in ambienti indoor, con l'utilizzo di lampade a led.

Il ciclo colturale di tali piantine è molto breve, dalla semina alla raccolta passano da 1 a 4 settimane circa, a seconda di specie e varietà.



# Holerilla microgreen

Il mio interesse verso questo tipo di coltivazione è nato dal fatto che si possono produrre microgreen senza usare fertilizzanti e agrofarmaci, mettendo in atto buone pratiche agronomiche insieme ad una gestione efficiente di acqua e luce.





# Coltivazione

Holerilla coltiva microgreen all'interno di un piccolo fabbricato ad uso agricolo, nel quale luci a LED a basso consumo energetico forniscono alle piante uno spettro di luce ottimale per la loro crescita.

Utilizziamo solo semi non trattati e selezionati per il loro alto grado di germinabilità, terriccio certificato e **acqua**, senza l'impiego di fertilizzanti, pesticidi e additivi artificiali.



# Coltivazione

Holerilla si presenta quindi come **un'azienda sostenibile a ridotto impatto ambientale** -

- perché si rivolge al mercato locale
- perché utilizza tecniche di microirrigazione
- perché è a basso consumo di suolo
- perché fa compostaggio per il riciclo del terriccio impiegato nella coltivazione.

# Caratteristiche organolettiche e nutrizionali

- sapore molto intenso
- altamente decorativi
- grande varietà di forme, colori e consistenze
- elevato contenuto di vitamine e antiossidanti



# Quali microgreen coltiviamo?



- Brassicacee: senape, ravanello, rucola, crescione, cavoli
- Apiacee: finocchio, aneto, carota, sedano
- Amarillydacee: cipolla, erba cipollina, porro
- Leguminose: cece, pisello, lenticchia, fava, trifoglio, erba medica
- Oleaginose: girasole
- Cereali: grano tenero, grano saraceno, mais
- Erbe aromatiche: basilico, coriandolo, salvia, cerfoglio, levistico, prezzemolo, melissa, shiso
- Erbe spontanee: tarassaco, amaranto, cicoria, borragine, crescione d'acqua, finocchio selvatico, farinello

## Prezemolo

*Petroselinum crispum*



## Ravanello rosso "Sango"

*Raphanus sativus*



### Shiso red

*Perilla frutescens*

---



### Melissa

*Melissa officinalis*

---





## Pisello

*Pisum sativum*



## Acetosella "red veined"



## Nasturzio

*Tropaeolum majus*

---



## Cipolla

*Allium cepa*

---



# Microgreen: come utilizzarli

I microgreen sono considerati veri nuovi ingredienti in grado di completare il gusto e la presentazione di piatti raffinati e creativi, ma anche di arricchire di sapore una semplice insalata

I clienti di Holerilla sono chef e ristoranti locali, ma anche tutti coloro che vogliono mangiare verdure gustose, sane e ricche di elementi nutritivi, prodotte nel rispetto delle normative igienico-sanitarie









# Grazie per l'attenzione

Maria Cristina Orsini, PhD

[cristina.orsini@holerilla.it](mailto:cristina.orsini@holerilla.it)

