

## **La produzione di basilico della siciliana Sapori & Aromi è sempre più ricca grazie all' "elisir" al 100% naturale Biozon**

Trattare le piante e "curarle" senza utilizzare prodotti chimici? Si può. Ne sa qualcosa l'azienda agricola **Sapori & Aromi di Triscina di Selinunte** (frazione di Castelvetro, in provincia di Trapani), fondata nel 2010 e specializzata nella coltivazione di ortaggi da foglia in serra, in particolare il basilico.

Vista la predisposizione di questa pianta aromatica a contrarre la "peronospora del basilico", una patologia sempre più diffusa e riconducibile a condizioni climatiche favorevoli al proliferare di questi funghi, la ditta siciliana è dovuta correre ai ripari scegliendo una soluzione naturale a base di ozono brevettata e prodotta dall'azienda bergamasca Multiossigen: "La collaborazione con Multiossigen è nata dalla voglia di ricercare prodotti efficaci e biologici", ha dichiarato il titolare di Sapori & Aromi **Alessandro Leone**. Il prodotto in questione si chiama Biozon ed è già stato certificato dal Ministero come soluzione per l'agricoltura biologica.

La necessità in questo caso era soprattutto di prevenire, visto che la peronospora si diffonde facilmente in condizioni di abbondanza di acqua e che la soluzione è di ridurre l'umidità sulle foglie, che funge da vettore per la diffusione del fungo. "Il trattamento è stato settimanale, dalla messa a dimora fino alla raccolta. Abbiamo ottenuto dei risultati che ci hanno portato a considerare Biozon un'alternativa al prodotto chimico per i trattamenti", prosegue Leone. Stimolando la produzione di clorofilla, l'elisir al 100% naturale messo a punto dal centro di ricerca di Multiossigen è così in grado di respingere i parassiti e migliorare qualità e durata del raccolto.

La ricetta è tanto semplice quanto innovativa: sulle coltivazioni, in questo caso sulle foglie di basilico, viene di fatto spruzzata una soluzione che miscela l'olio vegetale che usiamo comunemente in cucina e l'ozono, per favorire la reazione che permette agli alberi di generare una maggiore quantità di clorofilla e dunque di proteggersi dalle infezioni. In altre parole, Biozon abbatte gli organismi nocivi alle coltivazioni (virus, batteri, funghi e parassiti), ma senza utilizzare sostanze chimiche.

"Tramite le ricerche - ha spiegato il professor Marianno Franzini, presidente di SIOOT Internazionale e inventore di Biozon per conto di Multiossigen -, abbiamo scoperto che l'olio destinato all'alimentazione umana è il giusto veicolo per stabilizzare la molecola dell'ozono. Così abbiamo iniziato a trattare le piante con questo preparato, riscontrando risultati sorprendenti". Per una realtà come Sapori & Aromi poter contare su una soluzione naturale è ancora più importante, visto che il basilico viene coltivato in floating, una tecnica che prevede il galleggiamento in vasche piene d'acqua (e quindi a rischio per la diffusione della peronospora), e che la pianta viene trattata "rispettando tutte le norme igienico sanitarie dell'Unione europea".

Il floating consente, in particolare, di coltivare il basilico 365 giorni l'anno senza consumare acqua in quantità superiore al fabbisogno della pianta (quindi senza spreco) e senza inquinare le falde sotterranee. Le piante vengono coltivate su dei plotò di polistirolo, posizionati all'interno di vasche piene d'acqua concimata per la semina, dopodiché passano in camere con illuminazione artificiale e temperatura e umidità controllata. "Dopo aver acquisito una serie di conoscenze sul processo di produzione, siamo arrivati alla conclusione che l'idea aveva delle potenzialità e nel 2012 abbiamo costruito altre dieci serre per un totale di 3.600 mq, più 360 mq di avanserra, utilizzata per il confezionamento direttamente sul luogo di coltivazione", ha aggiunto Leone. In questo modo il prodotto arriva fresco sugli scaffali della grande distribuzione di tutta Italia.

Biozon, oltre a non contaminare chimicamente le coltivazioni, evita di conseguenza anche l'inquinamento del territorio e soprattutto migliora la stessa qualità dei prodotti, a tutela del consumatore finale: la colorifilla infatti, oltre ad essere un battericida fondamentale, consente una maggiore freschezza di frutta e verdura. L'oleosità della soluzione applicata rende il prodotto più lucido e quindi più appetibile agli occhi del consumatore, aumentandone la cosiddetta shelf life, cioè la sua conservazione, e garantendone una maggiore durata nelle cucine degli italiani.

[www.multiossigen.com/It/Biozon](http://www.multiossigen.com/It/Biozon)

**Ufficio stampa**

Mediamover

3402893068

info@mediamover.it