



AGRICOOLTUR

living greens

**“SOGNAVAMO
DI CAMBIARE
IL MONDO.
SIAMO PARTITI
DALLE RADICI.”**

Bartolomeo Divià, Founder

LA NOSTRA MISSIONE

GROWING BETTER FOOD.

Dalla sinergia tra Elettronica e Agronomia, Innovazione tecnologica e Ricerca nasce Agricooltur, un'Azienda giovane e dinamica con una mission ben precisa: migliorare il mondo in cui viviamo, attraverso un approccio di coltivazione più sostenibile e la creazione di nuovi modelli di consumo. Per portare sulla tavola prodotti salutari, deliziosi e, soprattutto, freschissimi.



IL FUTURO, SECONDO NOI.

HEALTHIER FOOD, FOR EVERYONE, EVERYWHERE.

L'**aeroponica** è un metodo di coltivazione fuori suolo che consiste nella nebulizzazione di acqua e sostanze nutritive sulle radici delle piante.

Agricooltur ha sviluppato due sistemi per la coltivazione aeroponica: il sistema statico **Aerosmart** e il sistema dinamico **Aeromatic**. Entrambi i sistemi consentono di posticipare la raccolta del prodotto al momento del consumo, tramite il sistema di conservazione **Aerofresh**.

**MENO
ACQUA**

95% in meno di acqua rispetto
alle coltivazioni tradizionali

**CM
ZERO**

luogo di coltivazione vicino
al luogo di utilizzo

**RESIDUO
ZERO**

nessun trattamento perché
coltivato in ambiente protetto

**URBAN
REUSE**

possibilità di riutilizzo
di aree dismesse



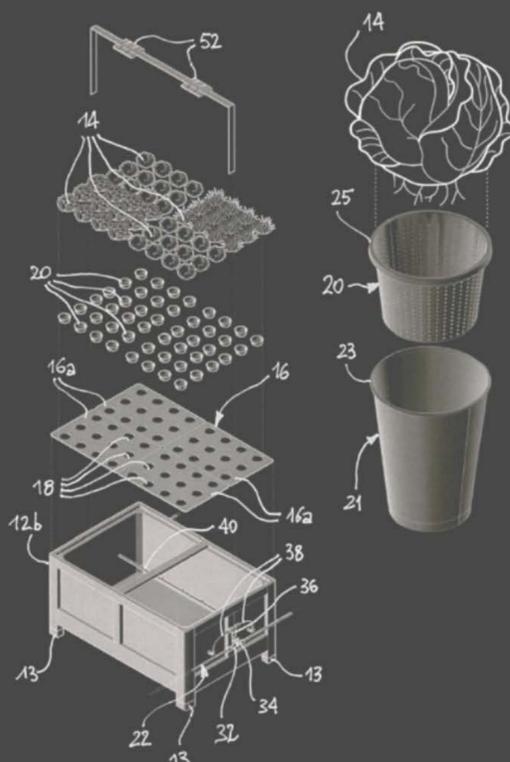
IL SISTEMA DI COLTIVAZIONE STATICO AEROSMART

Da una tecnologia rivoluzionaria, alle radici del gusto.

Aerosmart consiste in vasche di nebulizzazione tra loro connesse, sulla sommità delle quali sono poste le piastre di coltivazione, le quali vengono poi trasportate dal polo produttivo fino al punto vendita.

I prodotti restano così vivi e continuano a crescere fino al momento del consumo, mantenendo intatte tutte le proprietà organolettiche.

Brevetto rilasciato
n. IT102018000010260



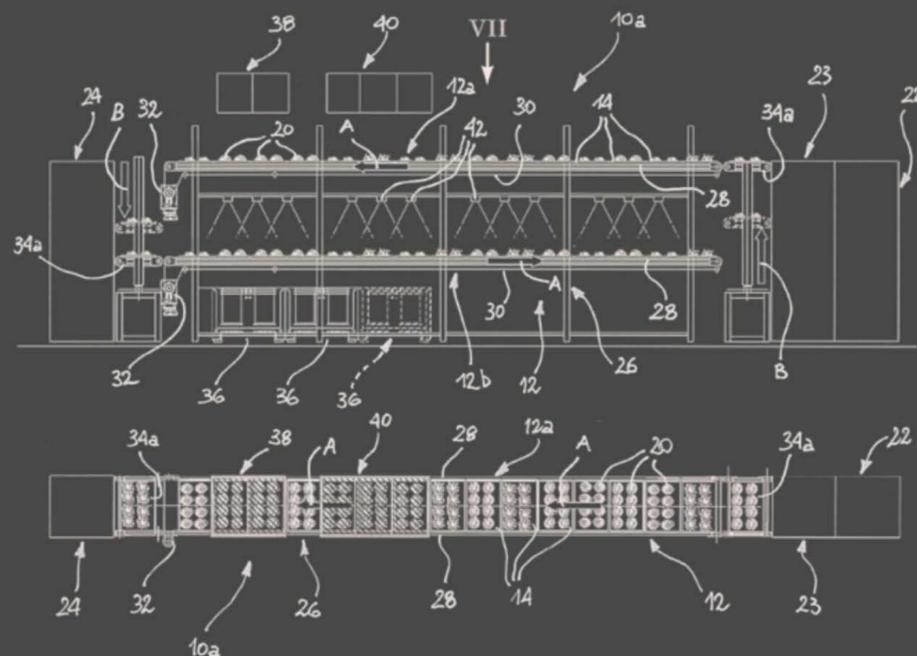
IL SISTEMA DI COLTIVAZIONE DINAMICO AEROMATIC

Innovazione in movimento!

Il sistema dinamico Aeromatic, adatto a coltivazioni massive, consiste in una macchina che consente il movimento delle piastre di coltivazione verso un'unica vasca di nebulizzazione.

Con Aeromatic possiamo gestire dalla semina alla raccolta dei prodotti in modo completamente automatico!

Richiesta Brevetto
n. IT102019000024180



DISPLAY DIGITALE
PER LA
COMUNICAZIONE



FRONTALE
INTERAMENTE
PERSONALIZZABILE

AEROFRESH: L'ORTO AEROPONICO NEL TUO LOCALE.

Soluzioni all inclusive.

Agricooltur fornisce soluzioni all-inclusive per l'esposizione e la vendita al pubblico in tantissimi contesti diversi: dal ristorante al supermercato, dal bistrot alla palestra...

Gli elementi Aerofresh possono essere esposti singolarmente o affiancati ad altri elementi, in base allo spazio disponibile e possono essere personalizzati graficamente in base alle esigenze di comunicazione del cliente.

LE LINEE AEROFRESH

Insalate, aromi, basilico, micrortaggi, fiori eduli, babyleaf... Agricooltur ha studiato diverse linee di prodotto proposte in abbinamento, per creare gustosi mix e accontentare tutti i gusti!



L'INNOVAZIONE CHE FA BENE ALL'AMBIENTE.



Il rispetto per l'ambiente è una delle nostre priorità. Grazie al costante lavoro di ricerca le nostre soluzioni sono all'avanguardia e a bassissimo impatto ambientale. Per ospitare i sistemi vengono riutilizzati container di fine vita, trasformati in moduli altamente tecnologici attraverso l'installazione di elementi funzionali al **recupero di acqua, alla trasformazione di energia e alla filtrazione dell'aria.**

Oltre alla funzione di **hub produttivo**, il modulo può essere allestito come **negozio** per la vendita dei prodotti o come **salad bar**.





**UN CONTAINER CHE...
RESPIRA!**

I pannelli filtranti permettono di purificare dagli elementi inquinanti l'aria in entrata e di restituire aria ossigenata all'esterno, rendendo il modulo un vero e proprio polmone verde per l'ambiente!



**IL SOLE: UNA SORGENTE NATURALE
DI ENERGIA.**

La copertura è realizzata in moduli fotovoltaici a celle distanziate, che lasciano passare la luce del sole per l'accrescimento delle piante, consentendo inoltre di produrre energia da riutilizzare per la struttura.



**NIENTE SPRECHI! UTILIZZO E
RECUPERO DELL'ACQUA.**

L'evaporazione acquee sviluppata dalle piante viene raccolta da un deumidificatore. L'acqua distillata ottenuta viene quindi arricchita di sostanze nutritive e riutilizzata per la coltivazione.



LA GESTIONE CIRCOLARE DELLE RISORSE

Soluzioni all'avanguardia ci consentono di trasformare il singolo container in un vero e proprio ecosistema autonomo, modulabile a seconda delle esigenze.

I NOSTRI PRODOTTI. VIVI E VEGETI.



NUOVO!

TANTISSIME VARIETÀ TRA CUI SCEGLIERE!

INSALATE

Foglia di Quercia, Babyleaf,
Crescione, Vene Cress...

MICRO ORTAGGI

Lenticchia, Cavolo rosso, Porro,
Ravanello, Pieselli, Bietola...

FRUTTA E VERDURA

Fragole, Pomodori, Peperoni,
Cetrioli, Melanzane...

ERBE AROMATICHE

Basilico Genovese, Basilico Rosso,
Basilico al Limone, Prezzemolo, Salvia,
Salvia Tricolor, Timo, Timo Giallo,
Lavanda, Menta, Menta alla Fragola,
Santoreggia, Origano, Erba Aglina,
Calendula...



fiore di insalata

UNA NOVITÀ ASSOLUTA!



Servi l'insalata
ancora intera
e regala
un'esperienza
inaspettata!



Grazie.



Agricooltur S.r.l. - Cascina Gorrea 29, Carignano (TO)

www.agricooltur.it

info@agricooltur.it

+39 3791618871