

Ferrari Farm®

Biologicamente Differenti



Agriturismo
Locanda Colle Cerqueto®

Bio®
Tek



“L'agricoltura è l'arte
di saper aspettare”

*“Agriculture is the art
of knowing wait”*

Riccardo Bacchelli - “Il diavolo al Pontelungo” - 1927



L'AZIENDA AGRICOLA THE FARM

Biologicamente Differenti



AZIENDA AGRICOLA FERRARI FARM

DAL 2004 SINCE 2004

All'interno del podere l'Azienda coltiva piante da frutto in accordo con il regolamento CE per le produzioni biologiche e si è dotata di mezzi tecnologici d'avanguardia per condurre attività di ricerca e produzione agricola per la commercializzazione di prodotti di alto livello qualitativo. L'azienda si è voluta dotare di un impianto di avanguardia per realizzare prodotti alimentari decontaminati ricavati prevalentemente da colture idroponiche fuori terra. L'obiettivo è quello di ottenere colture assolutamente indipendenti dagli agenti ambientali (clima, contaminanti, batteri, virus, animali, ecc...) e di realizzare sperimentazioni di colture simulando anche condizioni climatiche avverse, così da lasciare una finestra aperta verso le necessità alimentari per la vita dell'uomo nello spazio.

Un'analisi svolta a livello internazionale ha mostrato la presenza di un mercato sempre crescente di prodotti alimentari decontaminati, di alta qualità e rispondenti a requisiti specifici, magari anche in termini di "Functional Foods".

Gli impianti sono stati realizzati integrando le tecnologie più avanzate ed includono la gestione elettronica automatizzata per il comando e controllo della crescita vegetale in serre ermetiche di nuova generazione ed impianti di produzione e conservazione integrati in una gestione semiautomatica computerizzata.

La grande esperienza di tutto lo staff in questo campo permette alla Ferrari Farm di essere considerata pionieristica nel suo settore

Inside the property, the company cultivates fruit trees in accordance with the EC Regulation for organic production and is equipped with advanced technological means to conduct research and agricultural production for the marketing of high quality products, obtained only with organic and hydroponic "decontaminated" processes.

The company was meant to provide a cutting-edge facility to produce food products derived mainly from decontaminated hydroponics productions. The goal is to get crops completely independent from the environment (climate, contaminants, bacteria, viruses, animals, etc ...) and make some cultivation experimentation also simulating adverse weather conditions, so as to leave a window open to the nutritional needs for human life in space. An analysis carried out at international level has shown that there is a growing market for decontaminated, high quality food also conforming to specific requirements, perhaps even in terms of "Functional Foods".

The plants were made by integrating the most advanced technologies and include an automated electronic management for command and control of plant growth, in new generation sealed greenhouses, else that facilities for production and storage, integrated in a semi-automatic computerized management.

The great skill of the company's staff in this field allows the Ferrari Farm to be considered pioneering in its field and to position themselves to high trade levels. The company's motto is "Biologically Different" as



DOVE SIAMO WHERE WE ARE

A circa 700m di quota su una splendida ed incontaminata collina che domina il Lago del Salto, il più grande invaso artificiale della Regione Lazio in provincia di Rieti, in una tenuta di circa 10 ettari, è ubicata l'Azienda Agricola Ferrari Farm che vanta le più avanzate tecnologie colturali. All'interno del podere aziendale è stato realizzato un frutteto biologico con oltre 500 piante di differenti specie, oltre ad un orto biologico con un'area dedicata alle spezie ed alle piante aromatiche ed un modernissimo impianto per la coltivazione idroponica in ambiente controllato.

In un'ottica imprenditoriale complessiva nasce l'Agriturismo "Locanda Colle Cerqueto", il luogo ideale per ritrovare il proprio benessere avvolti in un'atmosfera piena di classe e tradizione che si rifà agli antichi sapori. L'Agriturismo gode di una strategica posizione geografica infatti, nonostante sia immerso in una splendida ed incontaminata natura, è ben collegato a punti strategici di primaria importanza, a città quali Roma, Rieti, L'Aquila, agli aeroporti di Roma Fiumicino e Ciampino ed all'aeroporto di Pescara.

At about 700m of altitude on a pristine and beautiful hill overlooking the Lago del Salto, the largest artificial lake in the Lazio region in the province of Rieti, on a 10 hectares property, is located the Ferrari Farm which shows off the most advanced crop technologies.

Inside the farm property an organic orchard with over 500 different species of plants has been realized, as well as an organic garden with an area dedicated to spices and aromatic plants and a modern plant for hydroponic cultivation in controlled environment.

In an overall business project has been also realized the farm holidays "Locanda Colle Cerqueto", the perfect place to regain wrapped in an atmosphere of class and tradition that goes back to the ancient flavors. The farm holidays enjoys a strategic geographical position, in fact, despite being surrounded by a beautiful and unspoiled nature, is well connected to strategic points of primary importance, to cities such as Rome, Rieti, L'Aquila, the airports of Rome Fiumicino and Ciampino and to the airport of Pescara.

e di posizionarsi ad alti livelli commerciali. Il motto dell'azienda è "Biologicamente Differenti" poiché l'azienda al fine di garantire coltivazioni di altissima qualità ed al fine di rispettare l'ambiente, non effettua alcun tipo di trattamento sulle proprie piante ad eccezione dell'uso di letame certificato biologico una volta ogni due anni. La frutta proveniente dal frutteto biologico, viene lavorata entro pochissime ore dalla raccolta, al giusto grado di maturazione dando luogo ad una linea di prodotti biologici, alternativi a quelli della serra, destinati al mercato consumer. Analogo discorso per le spezie ed erbe aromatiche o per i vegetali provenienti dall'orto biologico, che permettono di completare la gamma di prodotti biologici. In un panorama mondiale che vede l'agricoltura sempre più in condizioni di sofferenza, la Ferrari Farm ha deciso di investire in un progetto integrato di nuova generazione al fine di potersi proporre al mercato al di fuori degli schemi consolidati, in modo originale e con prodotti di altissima qualità, incarnando la veste di "Azienda Agricola Innovativa".

the company, to ensure the highest quality cultivations and in order to respect the environment, does not make any kind of treatment on their plants with the exception of the use of a certified organic manure once every two years.

The fruit from its organic orchard is processed within a few hours after collection, harvested at the right degree of ripeness, resulting in a line of organic products, alternatives to the greenhouse, for the consumer market. The same goes for spices and herbs or vegetables from the organic vegetable garden, which allows the company to complete its range of organic products.

With world that sees agriculture more and more in terms of suffering, Ferrari Farm has decided to invest in an integrated new generation project in order to be able to offer to the market, outside of established patterns, in an original way and with high quality products, embodying the role of "Innovative Farm."



LE NOSTRE ATTIVITÀ OUR ACTIVITIES

All'interno del podere aziendale l'Azienda ha realizzato un frutteto biologico certificato in accordo con il regolamento CE, che ospita più di cinquecento piante di differenti specie; le principali varietà coltivate sono: melo, pero, albicocco, susino, ciliegio, visciolo, fico, nocciolo, noce e castagno. All'interno della proprietà è stato poi realizzato un orto biologico che include un'area dedicata alle spezie ed alle piante aromatiche, incluso rosmarino, salvia, timo, alloro, maggiorana, etc...

Al fianco della coltivazione "tradizionale" in pieno campo, l'Azienda ha realizzato un modernissimo impianto per la coltivazione di piante, sia da foglia che da frutto, in tecnologia idroponica, ovvero senza utilizzo del terreno tradizionale, coltivando in condizioni di assoluta sterilità e di assoluto rispetto per le piante. Per fare ciò, si è dotata di tutti i mezzi tecnologici necessari ad ottenere una produzione agricola di altissima qualità.

La Ferrari Farm, inoltre, al fine di poter commercializzare un prodotto "trasformato" di elevatissima qualità, ha realizzato una linea di trasformazione automatica per la realizzazione di conservati di frutta e di verdure; in particolare la linea, pur se di piccole dimensioni, include tutte le macchine occorrenti, partendo dal prodotto fresco, per arrivare, a seconda dei casi, a confetture, conserve, sciroppi, nettari di frutta, sughi, salse, paté, sott'olii, sott'aceti, omogeneizzati. La novità nella linea di trasformazione aziendale sta nel fatto che è stata progettata al pari di impianti di dimensioni "industriali", mantenendo però la caratteristica di produzione di carattere "artigianale".

Produciamo succhi e nettari di frutta, frutta omogeneizzata e confetture extra di frutta realizzate esclusivamente a partire dalla frutta proveniente dal nostro frutteto biologico, oltre ad una passata di pomodoro proveniente dai pomodori idroponici coltivati nelle nostre serre. Fra i prodotti tipici aziendali ci sono anche i prodotti vegetali quali spezie ed erbe aromatiche biologiche essiccate ed i vegetali in olio. L'Azienda possiede inoltre una piccola acetaia fatta di botti in frassino, castagno, rovere, robinia e ciliegio per l'invecchiamento di aceto in accordo con la tradizione Italiana che vede l'aggiunta di solo mosto cotto; ogni anno dalle nostre botti spiliamo pochissimo del nostro nettare!

Inside the farm property, the company has built an organic orchard, certified in accordance with the EC Regulation for organic production, that hosts more than 500 plants of different species; the main varieties grown are: apple, pear, apricot, plum, cherry, sour cherry, fig, hazelnut, walnut and chestnut. Inside the property there is also an organic garden that includes an area devoted to spices and aromatic herbs like rosemary, sage, thyme, bay leaf, marjoram, etc...

Alongside the "traditional" cultivation in open field, the company has developed a modern hydroponic plant for cultivation of leaf and fruit plants, without the use of traditional soil, cultivating in conditions of absolute sterility and of absolute respect for the plants. To do this, it is equipped with all the technological tools necessary to obtain high-quality agricultural productions. The Ferrari Farm, furthermore, in order to be able to market a "transformed" product of very high quality, has realized an automatic food line for the realization of canned fruits and vegetables. In particular the line, even though small in size, includes all the machines necessary, starting from fresh, to arrive to jams, preserves, syrups, nectars, fruit juices, sauces, paté, in oil, pickles, smoothies, etc...

The novelty in this food line lies in the fact that it was designed like industrial plant, while retaining the characteristic of "artisanal" production. We produce juices and nectars, fruit smoothies and extra jams made exclusively with the fruit from our organic orchard, as well as a tomato sauce coming from hydroponic tomatoes grown in our greenhouses. Among the company's typical products there are also organic dried herbs and spices and vegetable in oil. The Company also has a little vinegar made of barrels of ash, chestnut, oak, locust and cherry for the aging of vinegar according to the Italian tradition that sees the addition of cooked must only. Each year from our barrels we drip a bit of our nectar!

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI OUR CERTIFICATIONS

L'Azienda coltiva in pieno campo in accordo con il regolamento CE per le produzioni biologiche ed è stata ritenuta idonea al metodo di produzione biologico dall'ICEA (Istituto di Certificazione Etica ed Ambientale) IT BIO 006 con Cod. Op. G2024.

L'azienda è certificata ISO 9001 ed ISO 22000 per la produzione di confetture, succhi ed omogeneizzati da frutta e vegetali e la preparazione di liquori ed infusi alcolici. Questa certificazione garantisce al consumatore i

The company cultivates open field in accordance with the EC regulation for organic production and has been considered suitable for organic production by ICEA (Institute for Ethical and Environmental Certification) IT BIO 006 with Op. Code G2024.

The company is certified ISO 9001 and ISO 22000 for the production of jams, juices and smoothies of fruits and vegetables and the preparation of liqueurs and infusions of alcohol. All this in order to guarantee the

necessari livelli di qualità, sicurezza ed igiene alimentare, oltre ad una precisa e documentata rintracciabilità dei prodotti. La certificazione ISO 22000, infatti, non è obbligatoria ma volontaria ed unitamente alla certificazione ISO 9001 permette l'integrazione del sistema di gestione della qualità con il sistema di gestione per la sicurezza e l'igiene alimentare. L'azienda è inoltre iscritta nell'Elenco Provinciale dei soggetti abilitati all'esercizio delle attività agrituristiche della Provincia di Rieti al nr. 458.

consumer the necessary levels of quality, safety and food hygiene, as well as a precise and documented products traceability. The ISO 22000 certification, in fact, is not mandatory but voluntary and along with the ISO 9001 certification enables the integration of the quality management system with the safety and food hygiene management system. The company is registered in the Province List of authorized farm holidays in the Province of Rieti with nr. 458.







LA COLTIVAZIONE *THE CULTIVATION*
Biologicamente Differenti



LA COLTIVAZIONE BIOLOGICA ORGANIC CULTIVATION



L'agricoltura biologica è un settore dell'agricoltura europea che negli ultimi anni ha registrato una crescita costante poiché è un tipo di coltivazione che contribuisce alla protezione delle nostre risorse naturali ed alla biodiversità. Gli studi realizzati stimano che il mercato dei prodotti biologici stia crescendo del 10-15% l'anno. L'Agricoltura Biologica è un metodo di produzione che rispetta dunque la salute dell'uomo e dell'ambiente, poiché non fa uso di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere), né di OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

L'Azienda, per scelta, provvede alla difesa delle colture in via preventiva, selezionando specie resistenti alle malattie ed intervenendo con tecniche di coltivazione appropriate; il solo fertilizzante che "ammette" è il letame che deve comunque provenire esclusivamente da aziende zootecniche certificate Bio, nonostante si possa per legge fare ricorso anche ad altre sostanze di origine naturale espressamente autorizzate.

Questo modo di operare conserva l'originale sostanza organica del terreno ed assicura frutta di primissima qualità.

È stato dimostrato, infatti in letteratura, che i prodotti biologici hanno un contenuto più elevato di sostanze nutritive ed antiossidanti, poiché la frutta biologica contiene meno acqua e possiede una maggiore concentrazione di nutrienti. L'impatto

Organic farming is a sector of European agriculture that in recent years has grown steadily because it is a type of cultivation that contributes to the protection of our natural resources and biodiversity. Studies done have estimate that the market for organic products is growing by 10-15% a year.

Organic farming is a production method that respects human health and the environment, as it does not use synthetic chemicals substances (fertilizers, herbicides, fungicides, insecticides, pesticides in general), or GMOs (Genetically Modified Organisms). The company, by choice, provides in advance for the crops protection, by selecting disease-resistant species and intervening with appropriate cultivation technique; the only fertilizer that "admits" is the manure that must still be derived exclusively from certified organic farms, although it can legally make use of other substances of natural origin that are expressly authorized. This mode of operation preserves the original soil organic matter and ensures highest quality fruit.

It has been demonstrated in the literature, that organic products have a higher content of nutrients and antioxidants, since the organic fruit contains less water and possesses a higher concentration of nutrients.

The environmental impact of agriculture is therefore very low; each segment of land is being used in accordance with its natural cycles,



I NOSTRI PRODOTTI OUR PRODUCTS

ambientale dell'attività agricola è dunque molto basso; ogni segmento di terreno viene utilizzato nel rispetto dei suoi cicli naturali, inclusa la tecnica della rotazione delle colture per quanto riguarda l'orto biologico e quindi in modo ecosostenibile. L'ambiente che circostante fornisce all'agricoltura tutte le risorse che necessita per produrre alimenti genuini e di alta qualità per il consumo umano. E gli agricoltori biologici ricambiano mantenendo, e migliorando, il livello naturale e la qualità di queste risorse.

La Ferrari Farm ha deciso quindi volontariamente di certificarsi e coltivare in accordo con i dettami del biologico al fine di rispettare il terreno e la natura nella quale si trova, per realizzare e proporre sul mercato prodotti trasformati di assoluta qualità, realizzati con materie prime fresche di qualità provenienti esclusivamente dal proprio frutteto ed orto biologico, mantenendo inalterati colori e profumi senza ricorrere a conservanti ed additivi di alcun tipo... I nostri prodotti sono sani e naturali al 100%.

including the technique of crop rotation with regard to the organic garden and then in an environmentally sustainable manner.

The environment that surrounds us provides all the resources that agriculture needs to produce food wholesome and of high quality for human consumption. And organic farmers reciprocate maintaining and improving the natural level and quality of these resources.

The Ferrari Farm has therefore decided to voluntarily certify and cultivate in accordance with the dictates of the organic rules, in order to respect the land and the nature in which it is located, to create and offer to the market products of the highest quality, made from quality fresh raw materials derived solely from its own organic orchard and garden, while maintaining colors and scents without the use of preservatives and additives of any kind...

Our products are healthy and 100% natural.

Tutti i nostri prodotti sono realizzati a partire da frutta autoctona proveniente esclusivamente dal nostro frutteto biologico, raccolta al giusto grado di maturazione e lavorata entro poche ore dalla raccolta. Lo zucchero utilizzato, invece, proviene esclusivamente da coltivazioni biologiche certificate. Le nostre confetture sono confetture extra con 70% di frutta minimo, preparate senza ricorrere a conservanti, additivi o coadiuvanti. Analogo discorso per i nostri nettari e per la nostra frutta omogeneizzata che non contiene conservanti ed è ottenuta dalla purea di frutta fresca senza aggiunta di alcun ingrediente.

Produciamo inoltre spezie che vengono raccolte nel periodo di massimo principio attivo (periodo balsamico) e che vengono poi essiccate naturalmente, lavorate a mano e conservate in vasetti di vetro con tappo a chiusura ermetica.

Dal nostro orto biologico, selezioniamo con cura le verdure, colte nel pieno della loro freschezza, per poi cuocerle in aceto e conservarle in olio evo.

Un pizzico di orto sulla vostra tavola!

All our products are made from native fruits derived exclusively from our organic orchard, picked at the right degree of ripeness and processed within few hours from its harvest.

The sugar used, however, comes exclusively from certified organic cultivation.

Our jams are extra jam with 70% fruit at least, prepared without the use of preservatives, additives or adjuvant.

The same applies to our nectars and smoothies that contains no preservatives and are made from fresh fruit purée with no added ingredients. We also produce spices that are harvested in the maximum active period (balsamic period) and are then dried naturally, by hand and stored in glass jars with airtight cap.

From our organic garden, we select with care the vegetables, caught in the middle of their freshness, and then cook them in vinegar and keep them in extra virgin olive oil. A bit of garden on your table!



LA COLTIVAZIONE IDROPONICA/HYDROPONIC CULTIVATION

L'azienda utilizza anche sistemi di coltivazione idroponica in ambiente controllato. Si tratta di una tecnica di coltivazione fuori suolo in cui la terra è sostituita da un substrato inerte e che prevede l'impiego dell'acqua come veicolo per il trasporto delle sostanze nutritive. Per realizzare questo tipo di impianto produttivo che attualmente risulta essere l'unico in Europa - sono state realizzate tre serre completamente ermetiche senza scambio alcuno con l'ambiente esterno. Una di queste è un Fitotrone che, isolato dall'ambiente esterno con pannelli sandwich, non utilizza luce solare, ma la luce necessaria alla crescita vegetale è prodotta utilizzando dispositivi basati sulla tecnologia LED, che operano sulle lunghezze d'onda proprie della fotosintesi, al fine di massimizzare il benessere della pianta. Le serre, invece, sono state costruite con una chiusura basata su un sandwich di vetri con particolari trattamenti superficiali tali da garantire isolamento termico, trasparenza per la luce utile ed abbattimento della radiazione IR.

Sia il fitotrone che le serre, oltre ad essere "chiuso" verso l'ambiente esterno, sono decontaminate mediante l'utilizzo di macchine di trattamento aria dotate di filtri assoluti e dispositivi per il controllo batterico, per far sì che l'ambiente interno sia totalmente controllabile ed indipendente dall'ambiente esterno. Il clima interno è gestito in tempo reale da computer attraverso il comando e controllo di uno speciale impianto di climatizzazione che, oltre a regolare temperatura ed umidità relativa, controlla il CO2 necessario alla vita vegetale. La tecnica dell'irrigazione si basa sulla miscelazione di fertilizzanti con le acque di irrigazione, permettendo di esaltare la nutrizione delle piante, con un sistema a "Ciclo Chiuso" con recupero totale delle acque di irrigazione; la soluzione nutritiva così realizzata, viene poi distribuita da un computer che determina in tempo reale, anche in funzione delle condizioni climatiche esterne, i bisogni delle piante.

The company also uses hydroponic cultivation systems in controlled environment. This is a technique of soilless cultivation in which the earth is replaced by an inert substrate and that provides the use of water as a vehicle for the nutrients transport. To realize this type of production plant, which currently appears to be the only one in Europe, three greenhouses, completely sealed, without any exchange with the external environment have been realized. One of these is a Phytotrone that, isolated from the external environment with sandwich panels, does not use solar light, but the necessary light for plant growth is produced using devices based on LED technology, which operate on the photosynthesis wavelengths, in order to maximize the welfare of the plant. The greenhouses, however, have been realized with a closing based on a sandwich of glass with a special surface treatment such as to ensure thermal insulation, transparency for the useful light and abatement of IR radiation. Both the greenhouses that the phytotrone, in addition to being "closed" towards the outside environment, are decontaminated by the use of machines equipped with absolute filters for air treatment and devices for bacterial control, in order to let the internal environment being fully controllable and independent from the external environment. The internal climate is real-time automatically managed from a computer to ensure the optimal conditions, through the command and control of a special climate control system that, in addition to adjusting temperature and relative humidity, controls the CO2 necessary for the plant life. The irrigation technique is based on the mixing of fertilizers with the irrigation water, allowing bringing out the best concept of nutrition for the plants, with a "Closed Loop" system with total recovery of the irrigation water; the nutritive solution so realized is then distributed from a computer which determines real-time, also taking into account the external climate conditions, the plant need.



I NOSTRI PRODOTTI OUR PRODUCTS

Nelle nostre serre produciamo pomodori in tecnologia idroponica con un costante standard qualitativo; i nostri pomodori, infatti, di tipo ovale, dalla pezzatura grande, sono tutti di circa 110-130 grammi, con un ottimo colore rosso ed un eccellente potenziale produttivo. Questi pomodori diventano poi la nostra Passata di Pomodoro, un concentrato di aroma e sapore unici, senza conservanti né additivi, confezionato in un vaso di vetro che garantisce la freschezza di un sapore autentico senza alcuna alterazione.

All'interno delle serre in tecnologia idroponica produciamo anche altri vegetali che proponiamo sul mercato, quali basilico, fragoline, peperoncino, melanzane. Rigorosamente Idroponici!

In our greenhouses we produce tomatoes in hydroponic technology with a consistently high quality standard; our tomatoes, in fact, of the oval type, of large size, are all about 110-130 grams, with an excellent red color and an excellent production potential. These then become our Tomato Sauce, a concentrate of aroma and unique flavor, with no preservatives or additives, packaged in a glass jar which guarantees the freshness of an authentic flavor without any alteration.

In the greenhouse, in hydroponic technology, we also offer other plants on the market, such as basil, strawberries, peppers and eggplants. Strictly Hydroponic!

LA LINEA DI TRASFORMAZIONE THE FOOD WORKSHOP

L'azienda utilizza un moderno impianto di trasformazione con una linea per il Food dedicata alla produzione ed al confezionamento di conservati di frutta e di verdure quali confetture, succhi, nettari, frutta omogeneizzata ed una per il Beverage dedicata all'imbottigliamento e confezionamento di liquori ed infusi. La linea per il Food è di tipo semiautomatico e prevede che le sole fasi di lavaggio e cernita del prodotto siano fatte a mano dagli operatori, per il resto del ciclo di lavorazione il prodotto non entra in contatto con l'ambiente esterno. Un impianto per concentrazione e cottura di frutta ed ortaggi provvede alle fasi successive garantendo la sicurezza sanitaria. La concentrazione avviene sottovuoto per non far perdere le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche al prodotto lavorato e la successiva cottura avviene a bassa temperatura evitando così la cristallizzazione delle parti zuccherine, la distruzione delle proteine e delle vitamine e l'ossidazione del prodotto, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche.

Durante la fase di sottovuoto il prodotto viene sottoposto ad un processo di evaporazione allo scopo di cuocere il prodotto stesso e nel contempo favorire l'allontanamento dell'acqua libera; in questo modo il contenuto di acqua finale è rappresentato esclusivamente dall'acqua legata, ovvero non disponibile alle attività microbiche. Al termine della cottura il prodotto ottenuto viene immediatamente invasettato a caldo e pastorizzato, a totale garanzia di salubrità ed igienicità per il consumatore. I vasetti chiusi ermeticamente e pastorizzati vengono quindi raffreddati velocemente con uno "shock termico" che assicura il mantenimento delle condizioni di sottovuoto, grazie al brusco abbassamento di temperatura, con conseguente abbassamento della pressione interna alla confezione.

The company uses a modern processing plant with a line for Food dedicated to production and packaging of canned fruit and vegetables such as jams, juices, nectars, smoothies, etc... and one line for Beverage dedicated to bottling and packaging spirits, infusions..

The Food line is semi-automatic and provides that only the product washing and sorting stages are made by hand by the operators, for the rest of the processing cycle the product does not enter into contact with the external environment. A plant for fruit and vegetables concentration and cooking provides the next steps ensuring health security. The concentration takes place under vacuum in order not to lose the product nutritional and organoleptic characteristics and the subsequent cooking takes place at low temperature, thus avoiding the crystallization of the sugar parts, the destruction of proteins and vitamins and the product oxidation, while maintaining unchanged the organoleptic properties. During the vacuum phase, the product is subjected to an evaporation process in order to cook the product itself and at the same time facilitate the removal of free water; in this way the final water content is represented solely by the water tied up, or unavailable to microbial activities.

After cooking, the product obtained is immediately put into jars when hot and then pasteurized, to total guarantee health and hygiene for the consumer.

The jars hermetically sealed and pasteurized, are finally cooled quickly with a "thermal shock" that ensures the maintenance of vacuum conditions, thanks to the abrupt lowering of temperature, with consequent lowering of the pressure inside the package.





DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE FROM TRADITION TO INNOVATION

Dalla Tradizione all'Innovazione... È questo il motto della Ferrari Farm, un'azienda agricola al di fuori degli schemi tradizionali in cui la prevalenza è femminile poiché il 99% del capitale sociale è detenuto da donne. In un panorama mondiale che vede l'agricoltura sempre più in condizioni di svantaggio e di sofferenza, la Ferrari Farm ha deciso di investire in un progetto di nuova generazione con lo scopo di innovare quanto di tradizionale e millenario c'è nel campo dell'agricoltura, cercando di soddisfare le esigenze economiche degli imprenditori agricoli e le richieste del consumatore sempre più attento alla qualità ed alla sicurezza alimentare. La scelta imprenditoriale è stata quindi quella di coniugare il mondo agricolo tradizionale con il know-how e l'expertise della proprietà in campo elettronico, di automazione di edifici e di ricerca ed innovazione, al fine di creare un cocktail innovativo ed unico, non solo a livello Italiano ma anche a livello internazionale. L'azienda agricola ha così creato un impianto di avanguardia per realizzare prodotti alimentari decontaminati ricavati da colture idroponiche fuori terra, il quale - da ricerche effettuate - si è rivelato essere l'unica installazione al momento in Europa, oltre ad una linea di prodotti biologici naturali e sani al 100%, senza additivi, né conservanti, né coadiuvanti. Valutazioni aziendali hanno inoltre, portato alla decisione di includere nel progetto complessivo di Azienda Agricola Innovativa quanto necessario per la trasformazione in conservati di prodotti freschi, potendo anche mantenere i requisiti di decontaminazione del prodotto di partenza. Questa impostazione oltre a svincolare della necessità di dover vendere il prodotto fresco in tempi brevissimi a partire dalla sua disponibilità, permette anche la diffusione libera del prodotto decontaminato e biologico senza limiti territoriali. L'azienda mira a divulgare la peculiarità e la funzionalità dei propri impianti, sia verso altre realtà imprenditoriali che verso la comunità scientifica con la quale ha accordi, anche con lo scopo di fornire supporto e know-how ad altri imprenditori intenzionati ad innovare in un settore stanco come quello dell'agricoltura, tenendo in considerazione la possibilità di riprodurre l'intero progetto in qualsiasi parte del mondo e con qualsiasi clima.

From tradition to innovation... This is the motto of the Ferrari Farm a farm outside of traditional patterns in which the prevalence is feminine because 99% of the capital share is held by women.

In a worldwide scenario in which agriculture is increasingly at a disadvantage and suffering, Ferrari Farm has decided to invest in a new generation project with the aim to innovate the traditional and age-old field of agriculture, trying to meet the economic needs of farmers and the demands of consumers who are increasingly attentive to food quality and safety. The business idea was then to combine the traditional farming with the know-how and expertise of the property in electronics, building automation and research and innovation, to create an innovative and unique cocktail, not only at Italian level but also at international level.

The farm has so created a cutting-edge facility to produce food products derived from decontaminated hydroponics cultivation, which - from research carried out - turned out to currently be the only installation in Europe, as well as a line of organic products that are natural and 100% healthy, with no additives, no preservatives, no adjuvant. Company evaluations have led to the decision to include in the overall project of Innovative Farm also what is necessary for processing fresh products into preserved, also with the possibility of keeping the requirements for decontamination of the original product. This setting, as well as release of the need to sell fresh produce in a very short time since its availability, it also allows the free diffusion of the organic and decontaminated products without territorial limits.

The company aims to disclose the features and functionality of its facilities, both to other businesses than to the scientific community with which it has agreements, also with the aim of providing support and know-how to other businessman willing to innovate in a tired sector such as agriculture, taking into account the ability to play the entire project anywhere in the world and under any weather conditions.



A scenic landscape at sunset. The sun is low on the horizon, casting a warm, golden glow over a range of mountains. The sky is a mix of orange and yellow, with some light clouds. In the foreground, there are dark green trees and foliage, some of which are silhouetted against the bright sky. The overall mood is peaceful and natural.

L'AGRITURISMO COUNTRY HOUSE

Biologicamente Differenti



LOCANDA COLLE CERQUETO LUXURY COUNTRY HOUSE

L'agriturismo "Locanda Colle Cerqueto" è il luogo ideale per ritrovare il proprio benessere avvolti in un'atmosfera di classe e tradizione che rispecchia gli antichi sapori. Il podere è situato a circa 700m di quota su una splendida ed incontaminata collina che domina il Lago del Salto, si estende per circa dieci ettari con un suggestivo panorama sulla campagna circostante ed un clima fresco e ventilato anche nei mesi estivi. L'Agriturismo è accogliente, ospitale e si trova in piena campagna, tra i campi coltivati con il metodo biologico, un ambiente agreste particolare, semplice e cordiale, lontano dai rumori della città.

Gli ospiti della struttura potranno rilassarsi passeggiando all'interno del bellissimo podere aziendale, leggendo un libro in assoluto relax oppure osservando uno dei meravigliosi tramonti che questa terra offre, magari sorseggiando un bicchiere di vino o degustando alcuni dei prodotti di nostra produzione. Ospitalità e cortesia sono al servizio dei nostri ospiti, insieme a benessere, tranquillità e relax. L'agriturismo è il luogo ideale per una pausa di ricarica energetica, per la mente e per il corpo. Le tonalità riposanti del verde ed il silenzio della campagna sono infatti il contesto ideale per lasciarsi andare ad esperienze di contatto profondo con le proprie energie. Un angolo di pace e benessere unico. Un lusso da concedersi contro lo stress della quotidianità, godendo di tranquillità ed attenzioni uniche. Cerchiamo sempre di andare incontro e di soddisfare le diverse esigenze dei nostri ospiti, offrendo ospitalità a tutti coloro che sono attratti dalla vita di campagna e dalla natura.

The Farm Holiday "Locanda Colle Cerqueto" is the perfect place to restore your wellbeing enveloped in an atmosphere of class and tradition that goes back to ancient flavors.

The farm is located at about 700m height on a beautiful and pristine hill overlooking the Lago del Salto, it extends for about ten hectares with a beautiful view of the surrounding countryside and a cool and windy climate also in the summer months.

The Inn is comfortable, hospitable and is located in the countryside, between fields cultivated with organic methods, a particularly rural environment, simple and friendly, far from the noise of the city. Hotel guests can relax walking through the beautiful farm property, reading a book or relaxing watching one of the beautiful sunsets that this land offers, sipping a glass of wine or tasting some of the products we produce. Hospitality and courtesy are at the service of our guests, along with well-being, peace and relax. This is the ideal place for a break to recharge energy, for mind and body. The relaxing shades of green and the silence of the countryside are in fact the ideal environment to indulge experiences of deep contact with our own energy. A place of peace and well-being.

A luxury to be granted against the stress of everyday life, enjoying tranquility and unique attention. We always try to meet and satisfy the needs of our guests, offering hospitality to all those who are attracted by country life and nature.

For reservations, our website does not provide the ability to make an on-line reservation, but require you to fill out a Booking Request to request information via email to our staff, exposing any special



LE CAMERE ROOMS & APARTMENTS

La proprietà dispone di due appartamenti spaziosi e luminosi, con un comodo accesso indipendente e di tre camere matrimoniali.

Gli interni e gli esterni sono spaziosi, rifiniti ed arredati con uno stile rustico per mantenere il calore e lo stile del luogo al fine di creare un ambiente elegante e familiare che permetta agli ospiti di sentirsi "a casa", ma in vacanza. Ogni particolare è stato pensato per rendere l'ambiente raffinato ed accogliente. Lo stile, naturalmente, è anche nel servizio – distinto ed impeccabile.

La struttura non rinuncia ai comfort ed ai servizi essenziali ed infatti tutte le camere e gli appartamenti sono caratterizzati da servizi moderni poiché dotati di connessione internet wireless gratuita, TV LCD satellitare, cassaforte elettronica per esaudire ogni esigenza dell'ospite.

Inoltre la vista dagli appartamenti garantisce relax e benessere al fine di garantire ai clienti un soggiorno tranquillo e lontano da ogni stress.

Oltre al proprio alloggio gli ospiti possono usufruire delle ampie sale comuni e degli ampi giardini.

Insomma... Nulla è lasciato al caso per un soggiorno davvero indimenticabile.

The property, at the moment, has 2 apartments spacious and bright, with independent access and three double bedrooms. The interior and exterior are spacious, finished and furnished in a rustic style to keep the warmth and the style of the place, in order to create an elegant atmosphere that allows guests to feel "at home", but on vacation. Every particular has been designed to make the environment stylish and welcoming.

The style, of course, is also in the service - classy and impeccable. The structure does not give up comfort and essential services; in fact all the rooms and apartments feature modern facilities that offer free Wi-Fi connection, LCD satellite TV, electronic safe, to meet all guests' needs. In addition to all, the view from the apartments offers relaxation and well-being in order to give customers a peaceful stay away from any stress. In addition to their accommodation, guests can enjoy the large common rooms and extensive gardens.

Well... Nothing is left to chance for an unforgettable stay.

Per le prenotazioni, il nostro sito non prevede la possibilità di effettuare la prenotazione on-line, ma richiediamo di inviare una Richiesta di Prenotazione per richiedere informazioni via e-mail al nostro personale, esporre qualsiasi esigenza particolare e ricevere tutte le risposte desiderate. La prenotazione verrà poi confermata mediante transazioni sicure con carta di credito. L'agriturismo è disponibile per prenotazioni di carattere "esclusivo": in questo caso l'intera struttura è riservata esclusivamente a colui che la prenota, tutte le attenzioni del nostro staff saranno esclusivamente dedicate agli unici ospiti rendendo l'atmosfera magica ed indimenticabile... In questo luogo speciale si riscopre la magia di un tempo lontano: un solo tavolo, luci soffuse e candele, sottofondo musicale, aromaterapia e cromoterapia a tema personalizzabile, cucina Italiana basata su una scelta di ingredienti freschi, selezionati ogni giorno in base alla stagione ed al periodo, accompagnata dai vini delle migliori cantine...il cameriere arriverà solo quando necessario. Al momento della conferma della prenotazione si potranno decidere ed organizzare tutti i dettagli: il menù, i vini, la musica di sottofondo, eventuali addobbi floreali, eventuali spettacoli pirotecnici personalizzati, ecc...

requirements and receiving all the needed answers. The booking will then be confirmed by secure transactions by credit card.

The entire farm holiday can be booked for "Exclusive" reservation: in this case the whole structure is reserved exclusively to him that book. In this way all the attention of our staff will be dedicated exclusively to the only structure guests, making the atmosphere magical and unforgettable... In this special place we rediscover the magic of ancient times. A single table, soft lighting and candles, personalized music background, aromatherapy and chromotherapy with customizable theme, Italian cuisine based on a selection of fresh ingredients, selected each day according to the season and the period, accompanied by wines from the best wineries... the waiter will come only when necessary. Upon confirmation of booking you will be able to decide and organize all the details: the menu, wines, music background, any flowers, any custom fireworks, etc...



IL RISTORANTE

THE RESTAURANT

Il ristorante propone un menù di piatti tipici che varia nel corso dell'anno in accordo con la stagionalità dei prodotti, basato sui prodotti ricavati dall'orto biologico dell'azienda agricola. Una produzione limitata di cui se ne conosce la provenienza, sicura e di alta qualità. Il risultato è un insieme di piatti tipici della zona che garantiscono qualità e freschezza dei prodotti. Vengono proposti piatti tipici del territorio nel pieno rispetto delle tradizioni con una cucina buona e soprattutto sana. Le paste sono rigorosamente fatte a mano

The restaurant offers a menu of typical dishes that varies throughout the year according to the products seasonality, based on products from the farm organic garden.

A limited production of which is known the origin, safe and of high quality. The result is a set of local dishes that guarantee products quality and freshness. Typical local dishes are offered in the full respect of traditions with a good and healthy cooking. The pastas are rigorously daily made by hand according to

quotidianamente e le carni provengono da produttori locali di fiducia. La cantina offre un'ampia varietà di vini e distillati da degustazione e meditazione.

La ristorazione è esclusivamente su prenotazione al fine di garantire un menù basato su una scelta di ingredienti freschi di giornata, selezionati in base alla stagione. In fase di prenotazione gli ospiti potranno anche richiedere piatti speciali, noi saremo pronti ad accogliere ogni desiderio dei nostri clienti.

old traditions and the meat comes from local producers. The winery offers a wide variety of wines and spirits for tasting and meditation.

The restaurant is by reservation only to ensure a menu based on a selection of fresh ingredients, selected each day according to the season and the period.

When booking, guests can also request special dishes, we will be ready to accommodate the wishes of our customers.

I NOSTRI SERVIZI OUR SERVICES

La struttura offre ai propri ospiti numerosi servizi per rendere ancora più completo e piacevole il soggiorno e per trascorrere una vacanza all'insegna della salute e del benessere. La sua posizione strategica e la zona circostante ricca di suggestive attrazioni naturalistiche, permettono di organizzare moltissime attività ed escursioni che il nostro staff è disponibile ad illustrare e dettagliare. Per gli amanti della vita moderna, il personale dell'agriturismo è a disposizione per aiutare i propri ospiti a scegliere fra concerti, spettacoli teatrali, eventi culturali, aiutandoli a prenotare i migliori posti disponibili.

Per gli amanti dello shopping, il nostro staff è disponibile ad organizzare tour guidati nell'area del Tridente Romano con le famosissime via Condotti, via Borgognona, via Frattina e tutta la zona adiacente piazza di Spagna, costellata da famose gioiellerie e dagli atelier dei più importanti stilisti italiani ed internazionali.

La struttura è a disposizione per organizzare ed accompagnare gli ospiti in escursioni in fuoristrada o con quaddy od in tour a bordo di auto sportive e rende disponibili biciclette per escursioni e passeggiate nei dintorni del Lago del Salto, pedalando nella natura e respirando aria pura. È a disposizione degli ospiti una piccola palestra ben attrezzata con una macchina unica Technogym per tenersi in forma, unitamente ad una spalliera per fare stretching, un tapis roulant per allenarsi, idromassaggio, sauna e bagno turco per ritemperare il proprio corpo ed un sacco per praticare la boxe.

La struttura è a disposizione degli ospiti per organizzare visite al territorio ed alle città circostanti, per prenotare ed organizzare giri turistici in aereo privato od elicottero, corse sulle vicine piste di go-kart o possibilità di effettuare wake-board sulle acque del Lago Salto. Un'ampia libreria ed una collezione privata di film dvd e cd audio sono usufruibili dai nostri ospiti. Si possono poi organizzare su richiesta spettacoli pirotecnici personalizzati ed addobbi floreali per rendere indimenticabile una vostra occasione od una vostra ricorrenza. Sono inoltre, possibili visite guidate agli impianti aziendali di coltivazione idroponica di altissima tecnologia ed agli impianti di trasformazione.

The structure offers its guests many services to make it even more complete and enjoyable their stay and spend a vacation in the sign of health and well-being. Its strategic location and the surrounding area full of fascinating natural attractions, let organizing many activities and excursions that our staff is available to explain and detail. For modern life lovers, the farm staff is available to help their guests to choose between concerts, theater performances, cultural events, helping them to book the best seats available. For shopping lovers, our staff is available to arrange guided tours to the famous Roman Trident area with Via Condotti, Via Borgognona, via Frattina and the area adjacent to Piazza di Spagna, dotted with famous jewelers and ateliers of the most important Italian and international designers. The facility is available to arrange and accompany guests on excursions by jeep or quaddy or tour aboard sports car and makes available bicycles for excursions and walks in the surrounding of Lago del Salto, cycling in nature and breathing fresh air. It is available for guests a small well-equipped gym with a Technogym machine to keep fit, a tapisroulant to train, together with a trellis for stretching, Jacuzzi, sauna and Turkish bath to restore your body and a little place to practice box.

The property is available for guests to organize visits to the territory and the surrounding towns, to book and organize tours by private plane or helicopter, rides to the nearby go-kart or possibility of wakeboarding on Lago del Salto. The farm offers its guests the opportunity to choose films on dvd or cd audio from his private collection, as well as an extensive library available for customers. On request can then be arranged fireworks and custom floral arrangements, to make memorable your occasion or your anniversary. Are also possible guided tours to the high technology hydroponic cultivation facilities and the processing plants.

MEETING & EVENTI

MEETINGS & EVENTS

L'agriturismo si presta ad essere una location di eccezione per organizzare feste di compleanno, ricorrenze, matrimoni, ricevimenti, ma anche per piccoli convegni, cene aziendali, o presentazioni di mostre. Un nostro "Event Planner" si prenderà cura del cliente per rendere un servizio personalizzato, prendendosi cura di ogni aspetto e senza trascurare alcun particolare. Lo supporterà nella scelta del menù e dell'allestimento più adeguato all'occasione. L'azienda è in grado di fornire vari servizi tra cui: catering, intrattenimenti musicali, servizi fotografici, transfer, allestimenti e decorazioni. Il servizio che offriamo è all'aperto, sulla sommità della collina che sovrasta il Lago del Salto. Un'oasi di pace e discrezione con un ambiente raffinato ed elegante, una soluzione esclusiva, di grande charme e fascino, che garantisce il massimo della suggestione ed i migliori servizi.

È inoltre disponibile, previa prenotazione, una sala conferenza piccola ma ben equipaggiata dotata di videoproiettore e possibilità di video/teleconferenza.

The structure is likely to be an exceptional location for birthday parties, anniversaries, weddings, receptions, but also for meetings, business dinners, presentations or exhibitions. One of our "Event Planner" will take care of the customer to make a personalized service, taking care of every aspect and without neglecting any detail. He will support in the choice of the more appropriate menu and staging taking into account the special occasion. The company is able to provide various services including: catering, entertainment, music, photo, transfer, fittings and decorations.

The service we offer is outdoor on the top of the hill overlooking the Lago del Salto; an oasis of peace and privacy, refined and elegant, a unique solution of great charm and fascination, which guarantees the maximum of suggestion and the best services.

It is also available by reservation, a small but well equipped conference room with projector and the possibility of video/teleconferencing.

ATTIVITÀ E DINTORNI

ACTIVITIES & SURROUNDING

Nella nostra struttura è possibile praticare diverse attività sia in estate che inverno. Per gli amanti dello sci invernale, ad esempio, la zona è ben collegata agli impianti sciistici di Marsia (44Km), Campo Felice (50Km), Terminillo (56Km), Ovindoli (70Km), Campo Imperatore (91Km), Passo Lanciano (139Km) e Rocca Raso (140Km).

Per gli amanti del trekking, invece, esistono una infinita possibilità di sentieri attraverso i boschi e le valli circostanti, mentre per gli amanti della pesca il Lago del Salto ha acque ricchissime di fauna ittica.

Per gli amanti del jogging, la viabilità interna al podere permette un ottimo allenamento fisico di tipo campestre, potendosi però nel contempo riposare ammirando il suggestivo panorama. Tutte queste attrazioni naturali e paesaggistiche e questi panorami mozzafiato sono perfetti per gli amanti della fotografia che potranno immortalare per sempre attimi indimenticabili. La zona ben si presta a soddisfare un'ampia gamma di gusti e di tendenze: sono possibili, infatti, escursioni di carattere storico religioso come quella alla Rocca ed al Santuario di Santa Filippa Mareri, escursioni a con uno sfondo di "gossip" come quella alla Rocca di Beatrice Cenci la cui storia negli anni non poteva non suscitare interesse, sentimenti di partecipazione sincera e commozione, curiosità morbosa, sia tra gli strati popolari sia tra gli artisti, escursioni di carattere archeologico come quella alle grotte di Val de' Varri ed alle Grotte di Pietrasecca, od al tumulo di Corvaro, oltre a numerose ed entusiasmanti escursioni fra le bellezze naturalistiche che circondano una zona così vicina a Roma e nel contempo così poco nota ai "forestieri".

In our structure you can enjoy various activities in both summer and winter. For ski lovers, in winter, the area is well connected to the ski slopes of Marsia (44km), Campo Felice (50km), Terminillo (56km), Ovindoli (70km), Campo Imperatore (91km), Passo Lanciano (139km) and Rocca Raso (140km).

For hikers, however, there are an infinite possibility of hiking trails through the woods and valleys, while for the fishing enthusiast, the Lago del Salto has water rich in fish.

For joggers, the internal farm road makes a great physical workout, being able to relax while admiring the beautiful view.

All these attractions, natural landscapes and breathtaking views are perfect for photography lovers that will capture unforgettable moments forever.

The area is well suited to meet a wide range of tastes and trends: are possible excursions of historical religious character like the Rock and the Sanctuary of Santa Filippa Mareri, excursions with a background of "gossip" such as the Rock of Beatrice Cenci, whose history over the years could not fail to arouse interest, feelings of sincere participation and emotion, morbid curiosity, both among the layers of populous and artists, excursion of archaeological taste such as the caves of Val de' Varri and the caves of Pietrasecca, or the Tumulus of Corvaro, as well as many exciting excursions among the surrounding natural beauty of a place so close to Rome and yet so little known to "outsiders".



L'Azienda Agricola e la Locanda Colle Cerqueto

Ferrari Farm Società Agricola S.r.l.
Via Colle Cerqueto 1
02025 Petrella Salto (RI)
Italy

Web: www.ferrarifarm.com - www.i-farm.it
e-mail: info@ferrarifarm.com - info@i-farm.it

Tel: +39 0746559002
Fax: +39 0746559114
Mobile 1: +39 3938390825
Mobile 2: +39 3938394115

C.F. e P. IVA IT00961470572

©2013 Ferrari Farm - All Right Reserved

*Ferrari Farm, iFarm, BioTek, Fijodena, Biologicamente Differenti, Locanda Colle Cerqueto
sono marchi registrati di Ferrari Farm Società Agricola S.r.l.*



WWW.FERRARIFARM.COM

WWW.I-FARM.IT

Ferrari Farm Società Agricola S.r.l.

Capitale Sociale 40.000,00 Euro - Registro Imprese Rieti: #00961470572 - REA: RI-58193 - C.F. & P.IVA: IT00961470572
©2013 Ferrari Farm - All Right Reserved

Abbiamo a cuore l'ambiente quindi abbiamo utilizzato per questo documento carta riciclata al 100%.
We take care of the environment so we have used for this document 100% recycled paper.