



Dal 1960 prepariamo i vostri terreni con **successo**



**Abbonati**

**Iscriviti alla newsletter**

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

## Sezioni



**BASF**  
We create chemistry

**CENTURY® SL**  
Il partner sistemico ideale.



## Orticoltura



# Colture idroponiche, il futuro oltre la terra

*Ferrari Farm l'azienda agricola che ha fatto dell'innovazione la sua scommessa vincente*

Laura Saggio • 3 maggio 2015



A gestione prevalentemente femminile (con il 99% del capitale sociale detenuto da donne), Ferrari Farm, azienda di Petrella Salto (Ri), si contraddistingue nel panorama internazionale per la realizzazione di un impianto all'avanguardia capace di realizzare prodotti alimentari decontaminati ricavati prevalentemente da colture idroponiche fuori terra. L'ambizione ultima del progetto, figlio delle multidisciplinari competenze impiegate, è quella di lasciare una finestra aperta verso uno studio fattibile sulle necessità alimentari per la vita dell'uomo nello spazio.

Ne parliamo con Giorgia Pontetti, amministratore unico della Ferrari Farm, ingegnere elettronico ed astronautico con una grandissima – ereditata – passione per l'agricoltura.

### **Azienda agricola innovativa**

Ferrari Farm è una “Azienda agricola innovativa” che vanta le più avanzate tecnologie colturali, **quanto è importante investire in ricerca e innovazione in agricoltura?**

«In un panorama internazionale che vede l'agricoltura in condizioni di svantaggio e sofferenza, 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 – “dalla Tradizione all'Innovazione” -, cercando di soddisfare le esigenze economiche degli imprenditori agricoli e le richieste del consumatore, sempre più attento a qualità e sicurezza alimentare.

Le nuove tecnologie in agricoltura sono fondamentali anche per affrontare aspetti quali i mutamenti climatici e l'inquinamento ambientale, oggi sempre più ‘invasivi’. In futuro chi sceglierà di continuare a produrre in modo esclusivamente tradizionale avrà serie difficoltà, sia in termini di produttività che di sbocco su nuovi mercati internazionali».

### **Dott.ssa Pontetti può spiegarci come funziona l'impianto di coltivazione idroponica in serre ermetiche e sterili da voi realizzato?**

«L'impianto automatico di coltivazione idroponica in serre sterili ed ermetiche di nuova generazione, uniche nel loro genere, è stato realizzato dalla Ferrari Farm mettendo in sinergia la cultura tipicamente agricola contadina con il know-how elettronico, Ict e di automazione. L'impianto comprende la serra ermetica propriamente detta, macchine automatiche per la creazione del clima richiesto (temperatura, umidità e CO<sub>2</sub>), macchine automatiche per l'alimentazione vegetale ed un sistema di comando e controllo computerizzato completamente automatico, che provvede alla gestione complessiva segnalando agli operatori, in via telematica e in tempo reale, eventuali anomalie o malfunzionamenti. Questa soluzione all'avanguardia, oltre a garantire un risultato qualitativo della produzione, consente il controllo dell'impianto da qualsiasi posto del mondo e la conservazione in un database di tutti i dati storici di produzione. Gli impianti sono stati realizzati e dimensionati per funzionare indistintamente con le 3 maggiori tecniche di coltivazione idroponica: Drip irrigation, Nft ed Ebb&Flow, lavorando in “Closed water loop”

Le serre sono completamente ermetiche senza scambio alcuno con l'ambiente esterno; questo permette di coltivare in qualunque stagione e in qualunque posto, dal Polo all'Equatore. La scelta del nostro sito produttivo è stata operata proprio per poter sperimentare condizioni climatiche estreme che si raggiungono, anche se per pochi giorni, in inverno ed estate. Le serre, inoltre, sono sterilizzate in termini di aria ed acqua, al fine di garantire la totale assenza di contaminanti esterni e di patogeni, assicurando così coltivazioni esenti da trattamenti chimici, fertilizzanti, antiparassitari ecc.».

## Il fitotrone

### Ci parli anche del fitotrone senza luce solare.

L'impianto aziendale è costituito anche da un fitotrone: un ambiente completamente chiuso verso l'esterno mediante pannelli sandwich che, oltre a realizzare l'ermeticità, impediscono il passaggio della luce solare. La luce necessaria alla crescita vegetale è prodotta utilizzando dispositivi basati su tecnologia Led, che operano sulle lunghezze d'onda proprie della fotosintesi. L'esperienza del fitotrone con illuminazione artificiale suggerisce, quindi, la possibilità di coltivare anche senza sole, in ambienti confinati, anche nell'ottica di future missioni spaziali. Per questo motivo la Ferrari Farm prosegue nelle sue attività di ricerca, messa a punto e sperimentazione di Ricette di Coltivazione, utilizzabili in differenti ambiti nei quali non c'è luce solare».

### Che cos'è la "ricetta di coltivazione"?

«La "ricetta di coltivazione" elettronica, peculiarità degli impianti idroponici della Ferrari Farm codifica, comanda e controlla in automatico e in tempo reale, tutti i parametri climatici, di irrigazione e nutrizionali del vegetale prodotto, durante il suo intero ciclo di vita».

### Quali prodotti producite nelle vostre serre in tecnologia idroponica? E quali le caratteristiche?

«All'interno delle nostre serre produciamo, al momento, pomodoro e basilico; queste varietà sono state selezionate per dimostrare il funzionamento degli impianti sia con specie agronomicamente "semplici" (basilico), che con specie agronomicamente "complesse" (pomodoro). La caratteristica dei nostri pomodori è l'assenza di metalli pesanti e di nickel, questo ci permette di essere sul mercato con prodotti trasformati, quali passata nettare, omogeneizzato e confettura di pomodoro idroponico, fruibili anche da consumatori con allergie o intolleranze alimentari.

L'azienda è in grado di produrre tutte le tipologie di vegetali, i nostri prodotti sono identificati dal marchio BioTek®».

### Quali progetti avete per il futuro?

«Vogliamo consentire ad ogni persona del mondo di produrre vegetali in casa, in modo da poterne disporre nella quantità sufficiente con una operazione "Raccolto in tavola". Renderemo disponibile a breve sul mercato delle micro serre "Robot-farm" che potranno essere installate nella cucina di casa, come un elettrodomestico standard, ed ognuno potrà ottenere insalata fresca, erbe officinali, ecc. da raccogliere e mangiare. Se raggiungeremo questo obiettivo, potremo dire di aver stravolto -in positivo- il mondo dell'agricoltura».

**Tagged:** ortofrutta



**Benessere  
del suolo**

