



7 cose che non ti è consentito mangiare:

Dimagrisci ogni giorno eliminando dalla propria dieta sette prodotti che ti fanno ingrassare

Leggi
[l'articolo](#) >>

Ads by CouponDropDown

CORRIERE DELLA SERA

[stampa](#) | [chiudi](#)

METE GOURMAND

La miglior pasta pomodoro e basilico nasce dalle serre senza terra del Salto

Da Molto ai Parioli una cena per lanciare il rosso Lycopersicon delle colture idroponiche di Colle Cerqueto

ROMA - Una cena per provare «il pomodoro più buono del mondo». La propone il ristorante Molto di viale Parioli 122, che ha recentemente stretto un sodalizio con Ferrari Farm, azienda agricola protagonista di un innovativo sistema produttivo sulle rive del lago del Salto. Il pomodoro a loro dire più buono viene proprio da queste terre ai confini del Lazio, dove intorno all'agriturismo Colle Querceto si innalzano le serre hi-tech in vetro e legno della fattoria più avanzata in termini di coltivazione idroponica. Martedì 1° ottobre una cena a inviti proporrà in anteprima «la miglior pasta pomodoro e basilico, a base di pomodoro (*Lycopersicon esculentum*) idroponico, pasta Verrigni e basilico idroponico.

COMPUTER E CLIMA - La tecnica idroponica fuori da terra consente colture assolutamente indipendenti dagli agenti ambientali (clima, contaminanti, batteri, virus, animali, ecc...) e permette di realizzare sperimentazioni di colture simulando anche condizioni climatiche avverse. Un sistema computerizzato controlla della crescita vegetale nelle serre ermetiche di nuova generazione e gli impianti di produzione e conservazione integrati in una gestione semiautomatica.

MENU DECONTAMINATO - Molto ha «sposato» i pomodori di serra idroponica - che sono prodotti alimentari decontaminati -per «creare qualcosa dal forte sapore Made in Italy, declinato nella ricerca dei prodotti di qualità elevata, selezionati nel rispetto della stagionalità e della freschezza», e li ha inseriti nel proprio menù. Nel podere sul lago del salto la Ferrari Farm coltiva anche piante da frutto in accordo con il regolamento CE per le produzioni biologiche e vanta un impianto di avanguardia per realizzare prodotti alimentari decontaminati ricavati prevalentemente dalle colture idroponiche fuori terra: conserve, marmellate, succhi, smoothie, omogeneizzati.

RACCOLTI TUTTO L'ANNO - L'aggettivo idroponico deriva dal greco ύδωρ (acqua) + πόνος (lavoro): questo genere di coltura prevede che le piante possano fare a meno terra per completare il loro ciclo di vita; il terreno è sostituito da un substrato inerte e la pianta è irrigata con una soluzione nutritiva composta dall'acqua e dai fertilizzanti necessari ad apportare tutti gli elementi assunti normalmente con la nutrizione minerale. Una coltivazione che consente produzioni controllate, sia dal punto di vista qualitativo sia igienico-sanitario durante tutto l'anno.

Redazione Online Roma

[stampa](#) | [chiudi](#)