

## MODELLI HI TECH

# La serra ermetica e idroponica, gestita da remoto

Giorgia Pontetti ha realizzato in provincia di Rieti una struttura avveniristica, in atmosfera controllata e luce artificiale, per produrre ortaggi - Un prototipo utilizzabile anche nello spazio

Realizzare un modello produttivo 100% italiano, rispettoso dell'ambiente, in grado di funzionare anche quando le condizioni esterne non sono favorevoli (ampi sbalzi di temperatura, inquinamento dell'aria ecc.) o addirittura senza la presenza della luce naturale è possibile? E' proprio quello che ha sviluppato la Ferrari Farm nella regione Lazio non troppo lontano da Roma. L'azienda è localizzata su una collina che domina il Lago del Salto (RI), si estende su una superficie di 10 ettari dove oltre a frutteti, orto ed erbe officinali, sono state sviluppate delle serre ermetiche e sterili in cui gli ortaggi vengono coltivati con metodo idroponico e biologico.

L'idea è venuta alla giovane imprenditrice agricola, Giorgia Pontetti, che la definisce come "un'idea matta" che cerca di coniugare due passioni: lo spazio e la passione per l'agricoltura e la produzione di cibi di alta qualità che rispettino tradizione ed ambiente. Durante il nostro incontro ci ha ricordato che la coltivazione in idroponico ha origini antichissime, che anche i Maya la praticavano. Attraverso le sue serre ha scelto di costruire, anche grazie alle conoscenze informatiche, un modello produttivo che potesse funzionare utilizzando un controllo da remoto della produzione e anche in assenza di luce naturale.

Ha realizzato quindi delle serre ermetiche e sterili per la produzione di ortaggi ed in particolare di pomodoro e basilico che Giorgia considera "il prodotto più facile e più difficile da coltivare". Le serre sono tre di cui una è completamente isolata dall'ambiente esterno ed utilizza luce artificiale con lampade LED che operano sulle lunghezze d'onda della fotosintesi. Tutte e tre le serre sono dotate di impianti di areazione con filtri per la decontaminazione ed automatismi per il controllo della temperatura, umidità e CO<sub>2</sub>. Non solo, i software di gestione da remoto ma anche l'"hardware" sono stati curati e adattati a specifiche esigenze ed è tutto made in Ferrari Farm: ad esempio, i vetri della serra sono uniti con particolari guaine e il sistema progettato consente di sopportare ampi sbalzi termici; caratteristiche che li rendono adatti anche a zone con problemi sismici.

Il modello produttivo proposto potrebbe soddisfare un facoltoso emiro che volesse raccogliere i suoi pomodori anche in un'area desertica, come anche assicurare la produzione in aree molto inquinate grazie ai particolari filtri utilizzati. In più, l'attività di sperimentazione nella serra a luce



Giorgia Pontetti nella sua azienda Ferrari Farm in provincia di Rieti



*Una panoramica della serra hi-tech sotto la neve*

artificiale rende questo modello addirittura utilizzabile nello spazio. L'impresa ha una strategia a tutto tondo, che si spinge oltre l'attività di produzione. E' stato infatti realizzato anche un impianto semi-automatico per la preparazione di confetture, progettato su misura per le diverse lavorazioni: conserve, nettari di frutta, sughi, salse, paté, sott'oli, sott'aceti, omogeneizzati. La particolarità della linea di trasformazione aziendale sta nel fatto che è stata progettata

secondo gli standard degli impianti di dimensioni "industriali", mantenendo però la caratteristica di produzione di carattere "artigianale" e lavorando con la tecnica del sottovuoto.

La multifunzionalità aziendale è rafforzata dallo sviluppo di una Country House con ristorazione, dove la stessa Giorgia si diverte ad inventare o riprodurre piatti della tradizione locale utilizzando i suoi prodotti. Per la commercializzazione viene utilizzato il sito internet aziendale dove è possibile acquistare e ricevere a domicilio prodotti o prenotare visite, eventi, cene ed altro.

**Elisabetta Savarese**  
**(e.savarese@isma.it)**  
**Pierluigi Milone**

*Con l'articolo su Giorgia Pontetti si chiude il racconto delle tre storie presentate nel cortometraggio "Giovani, contadini e innovatori" realizzato da Enrico Parenti nell'ambito di un'iniziativa finanziata dal MIPAAF che prende in esame tre casi selezionati nell'ambito di uno studio su giovani e innovazione. Le due storie di Selene Rocco e Marco Bertoni*

*PianetaPSR numero 40 - febbraio 2015*