

[http://www.agenziarepubblica.it/news/e3be29c9-dfb3-4332-b9be-6b90030a36f8/MOLTO-e-FERRARI-FARM-co-marketing-biologicamente-differente.aspx#.UkmU0n\\_IuSo](http://www.agenziarepubblica.it/news/e3be29c9-dfb3-4332-b9be-6b90030a36f8/MOLTO-e-FERRARI-FARM-co-marketing-biologicamente-differente.aspx#.UkmU0n_IuSo)

Agir > News > Eventi > MOLTO e FERRARI FARM co-marketing biologicamente differente

AGIR

30/09/2013 - 16:53

## MOLTO e FERRARI FARM co-marketing biologicamente differente

Al via il sodalizio tra il noto ristorante romano e l'Azienda Agricola reatina per un comune percorso tra tradizione ed innovazione. Domani sera in Viale Parioli l'esclusivo evento di presentazione della speciale partnership.



Inaugurato nel 2006, il Ristorante MOLTO di Roma, in Viale Parioli 122, rappresenta oggi una struttura conosciuta e apprezzata che offre un occhio di riguardo alla cucina tradizionale italiana. Una filosofia che si basa sulla volontà di creare qualcosa dal forte sapore Made in Italy declinato nella ricerca dei prodotti di qualità elevata, selezionati nel rispetto della stagionalità e della freschezza, per garantire una continua variazione delle proposte in menù.

Dal mese di settembre inizia il sodalizio con FERRARI FARM, Azienda Agricola Innovativa al di fuori degli schemi tradizionali che 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.

All'interno del podere l'Azienda agricola, situata sulla splendida collina del Lago del Salto (Rieti), 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. 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. Una scelta imprenditoriale che coniuga 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.

MOLTO non si limita a riprodurre il patrimonio di esperienze e tendenze gastronomiche che costituiscono l'arte italiana del cucinare, ma sviluppa, per i propri clienti, dei veri percorsi gastronomici che rileggono in chiave moderna i sapori della tradizione riuscendo a mantenere una continua ricerca dei giusti piatti.

Domani 1° ottobre al Ristorante MOLTO, in occasione di una esclusiva serata ad invito, sarà possibile assaporare la Miglior Pasta Pomodoro e Basilico, celebrazione del connubio MOLTO FERRARI FARM e frutto dell'unione di Pomodoro Idroponico Pasta Verrigni Basilico Idroponico. La Miglior Pasta Pomodoro e Basilico sarà inserita nel menù per tutti i clienti e gli ospiti abituè del ristorante MOLTO di **Marco e Lorenzo Bassetti**.