

GIORGIA PONTETTI

LE COLTIVAZIONI BIOLOGICHE HI-TECH DELLA FERRARI FARM



Giorgia Pontetti fotografata da Ivan Demenego – testo di Fabrizio Cassieri

Sulle rive del **Lago del Salto**, nel cuore del Cicolano, quel lembo di terra che dalla provincia di **Rieti** si insinua in Abruzzo fino ai piedi del Monte Velino, la **Ferrari Farm** sta rivoluzionando le coltivazioni biologiche, sfruttando serre e tecniche di lavorazione ad alto tasso di innovazione, uniche in tutta Europa.

Serre idroponiche, ermetiche e asettiche contro le contaminazioni esterne e della terra stessa, computerizzate e capaci di creare condizioni ideali di coltura in qualsiasi luogo, “dal Polo Nord all’equatore, volendo anche su Marte. Le nostre serre hanno ricette elettroniche di coltivazione che permettono al computer di gestire la crescita delle piante nelle migliori condizioni climatiche e di irrigazione, dalla semina fino all’ultimo giorno di vita”, ci spiega **Giorgia Pontetti**, ingegnere elettronico “vocata all’agricoltura. Sono cresciuta tra campi e orti in una famiglia di contadini”, come sottolinea con un sorriso.



Oggi, insieme al padre **Antonio** e alla sorella **Valentina**, Giorgia fa della Ferrari Farm una delle realtà più innovative e tecnologiche di tutta Italia, che fa coltivazioni in serre e in pieno campo, ottenendo frutta e verdura biologica di primissima qualità, ideale anche per chi ha problemi di allergie e intolleranze. “I nostri prodotti sono privi di nichel e metalli pesanti, non hanno patogeni e parassiti presenti naturalmente nella terra. Togliendo la terra e sterilizzando l’acqua e l’aria delle serre, siamo sicuri della purezza dei nostri prodotti e possiamo coltivare in ogni condizione. Anche qui nel Cicolano, dove raggiungiamo i -20° in inverno e i 40° in estate”, continua Giorgia.

La Ferrari Farm coniuga tecniche di coltivazione molto antiche, “la coltivazione idroponica veniva utilizzata già dai maya e dai babilonesi”, a tecnologie capaci di far crescere le piante di pomodoro fino ai 20 metri d’altezza, riducendo anche i consumi e l’impatto ambientale delle coltivazioni. **Il nutrimento delle piante, infatti, arriva dalla miscelazione dell’acqua con sali minerali e concimi alimentari naturali e data dal computer alle piante.** “Passiamo dalle 40 irrigazioni al giorno nei periodi più caldi alle 2-3 di inizio autunno. Nel momento di massima irrigazione, arriviamo ad alimentare una serra con 125 litri di acqua, una quantità che in pieno campo non sarebbe neanche ipotizzabile”.

Un’attenzione alla qualità e alla purezza del prodotto che la Ferrari Farm applica a tutta la filiera produttiva, dalla coltivazione alla trasformazione dei prodotti in confetture e conserve, spezie e verdure sott’olio, pesto, omogeneizzati e passate che l’azienda esporta anche in Germania e Gran Bretagna. “Una volta a settimana entriamo nelle serre e raccogliamo i pomodori, seguendo un processo di vestizione degno di una sala operatoria ed utilizzando speciali contenitori che non contaminano i prodotti. A quel punto – conclude – inizia un processo di trasformazione completamente sottovuoto, un metodo che permette di mantenere la purezza e le proprietà organolettiche e nutrizionali dei nostri prodotti. E’ per questo che la nostra confettura di mele è di un giallo intenso e la nostra passata di pomodori rosso fuoco”. E il sapore, fidatevi di noi, è eccezionale.