

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.