

Petrella Salto *L'azienda ha presentato il suo passato di pomodoro idroponico*

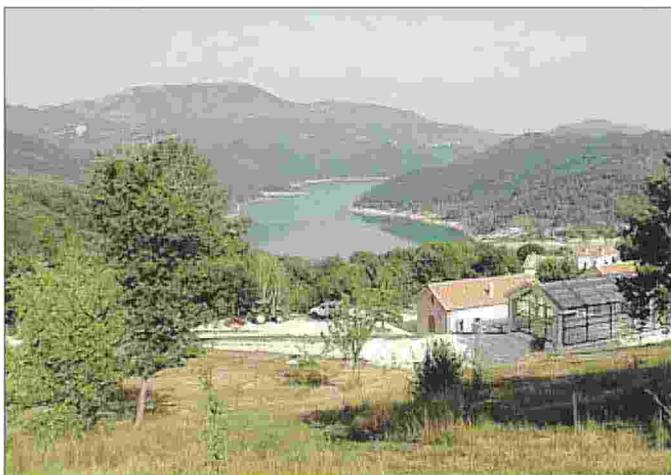
La Ferrari Farm ha vinto al "Tuttofood award" all'Expo

di **Francesca Sammarco**

► **PETRELLA SALTO** - Il "Passato di pomodoro idroponico" della società agricola Ferrari Farm Srl ha vinto il "Tuttofood award", evento inaugurale tenutosi dal 3 al 6 maggio all'Expo di Milano, dedicato ai valori della qualità certificata e dell'innovazione (è un concorso di "Tuttofood2015", manifestazione internazionale che premia il rispetto della tradizione, la capacità di innovarsi e di trovare nuove nicchie di mercato). La Ferrari Farm, a Colle Cerqueto di Petrella Salto, ha realizzato un modello produttivo tutto italiano, rispettoso dell'ambiente, in grado di funzionare anche quando le condizioni esterne non sono favorevoli (anche nel deserto) o addirittura senza luce naturale.

"La tecnica idroponica (in acqua, senza terra) ha origini antiche - precisa Giorgia Pontetti, ingegnere e presidente della società -, era praticata già nei giardini pensili di Babilonia e dagli Atzechi".

Il concorso è stato realizzato con la collaborazione della società Ipsos, che ha intervistato un campione di 1.200 consumatori, definendo ventiquattro prodotti (tre per ciascuna delle otto categorie in gara: carne e salumi, lattiero caseario, dolciario, surgelato HoReCa & Beverage, la se-



Ferrari Farm Srl L'azienda di Colle Cerqueto ha vinto il "Tuttofood award", evento inaugurale tenutosi dal 3 al 6 maggio all'Expo Milano

zione multi prodotto, Ittico e Green Food).

Dopo la pre-selezione delle giurie tecniche, i vincitori sono stati decretati dai buyers che hanno votato nei giorni della manifestazione.

La società agricola Ferrari Farm (ferrarifarm.com) è iscritta nell'elenco delle Agri-Fattorie didattiche della provincia di Rieti.

I prodotti sono lavorati nella linea di trasformazione semi-automatica, con un impianto per concentrazione e cottura sotto vuoto e vengono coltivati all'interno di tre serre ermetiche e sterili, di nuova generazione, una delle quali è completamente isolata dall'ambiente esterno e utilizza luce artificiale con lampade Led, impianti di areazione, filtri per la decontaminazione, controllo della temperatura e anidride carbonica (anche a distanza con un software).

I vetri delle serre sono uniti con particolari guaine, in grado di sopportare sbalzi termici, caratteristiche che li rendono adatti anche a zone con problemi sismici. La società coltiva anche in pieno campo (frutteto, orto, spezie e erbe officinali), con tecniche biologiche e ha anche una Luxury Country House (Locanda Colle Cerqueto). Una bella soddisfazione per l'azienda di Colle Cerqueto di Petrella Salto. ◀