



COMPANY PRESENTATION

13 ha @ 700 meters height, on Salto Lake (RI)



agriturismo
italia



- Organically Different Cultivations: 100% open field (orchard and garden, with also spices and herbs) NO treatments
- Hydroponic Cultivations in sterile, sealed, fully computerized, new generation glass greenhouses. Unique in Europe!
- Food Processing Line (under vacuum) for high quality products
- Agriturismo Locanda Colle Cerqueto – Luxury Country House
- Educational Farm



OSPITALITÀ ITALIANA

512 100 000000





AWARDS & PARTICIPATIONS



LA POTENZA DEL LIMITE
TESTIMONIAL REGIONE LAZIO



ITALIA
EXPO MILANO 2015



AWARDS & PARTICIPATIONS



La Camera di Commercio
Industria Agricoltura e Artigianato di
Rieti
ha inserito l'impresa

Ferrari Farm società agricola srl

nella
**BANCA DATI DELLE QUALITÀ DELLA PROVINCIA DI
RIETI**

come impresa di eccellenza nel settore agroalimentare

30 Gennaio 2015

IL PRESIDENTE
Vincenzo Regnini

AWARDS & PARTICIPATIONS



AWARDS & PARTICIPATIONS



AWARDS & PARTICIPATIONS



AWARDS & PARTICIPATIONS



AWARDS & PARTICIPATIONS



GIORGIA,
COLTIVATRICE
E INGEGNERE
AEROSPAZIALE

ANCHE IN
AGRICOLTURA
IL LAZIO CAMBIA.



Per conoscere la storia di Giorgia e di chi come lei ha già usato i Fondi Europei vai su laziopsr.it oppure inquadra il QR code



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE



PROGRAMMA DI SVILUPPO
RURALE. PER UNA REGIONE
PIÙ ECOLOGICA, PIÙ SANA,
PIÙ MODERNA.

Il Programma di Sviluppo Rurale consente, attraverso i Fondi Europei, la realizzazione di tutti gli interventi che aiutino a far crescere il settore agricolo, alimentare e forestale. Grazie al PSR 2007-2013, l'agricoltura laziale è diventata più competitiva e sostenibile.



REGIONE
LAZIO

regione.lazio.it

THE
FOOD
MAKERS.

GIORGIA PONTETTI



Ferrari Farm Società Agricola S.r.l.

Via Colle Cerqueto, 1 • 02025 Petrella Salto (RI)
www.ferrarifarm.it

Giovane, sorridente e solare Giorgia racconta di essersi laureata "in corso" in ingegneria elettronica e subito dopo in ingegneria aeronautica. Rispettando le tradizioni di famiglia, ha cominciato a lavorare nell'impresa di elettronica di suo padre fino a quando, partecipando ad una conferenza in cui si parlava delle forme di vita sul pianeta Marte, ha udito per la prima volta la parola "idroponica". Insieme alla sorella Valentina, ha deciso di far diventare realtà sulla terra, la produzione di vegetali di alta qualità prescindendo dal clima esterno.

Come tutti i veri food maker ha cominciato a progettare un metodo di coltivazione del futuro, da attuare dove se non nell'azienda agricola di famiglia a Petrella Salto, nel reatino?

L'idea è stata quella di realizzare delle serre di nuova generazione, con coltivazione idroponica, completamente sterile in ambiente ermetico, con gestione automatica della ricetta di crescita vegetale.

Dopo vari studi, numerose prove e cinque lunghi anni spesi per ottenere le necessarie autorizzazioni, l'azienda ha realizzato, unico impianto in Europa, 3 serre ermetiche sterili, con clima intorno indipendente dall'esterno e gestione automatica.

The innovative product

Nelle sue serre Giorgia coltiva basilico e pomodori idroponici, dai sapori autentici e naturali che vengono trasformati direttamente in azienda.

Sì, perché Giorgia ha dotato la struttura di una linea di trasformazione semi-automatica con un impianto per concentrazione e cottura, che lavora sotto vuoto per non far perdere le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche al prodotto lavorato, al fine di poter commercializzare prodotti di elevata qualità.

Il prodotto di punta è la passata di pomodoro, un prodotto di altissima qualità, che proprio perché coltivato e lavorato in ambiente sterile e trasformato lavorando a basse temperature, mantiene inalterate le sue qualità organolettiche.

Completano la gamma il nettare ed omogeneizzato di pomodoro idroponico, un liquore al basilico ed un fantastico pesto su ordinazione.



ISMEA
ISTITUTO NAZIONALE
PER LO SVILUPPO AGRARIO ECONOMICO

IL
mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali
presenta
**"Giovani, nuovi contadini
e innovatori"**



MIPAFAF
MINISTERO DELLE
POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

AWARDS & PARTICIPATIONS



THEY SPEAK ABOUT US...



INNOVAZIONE Serre sterili ed ermetiche di nuova generazione nella Ferrari Farm
di Laura Saggio

“Coltiverò sulla luna”



Le IMPRESE DELLE MERAVIGLIE premiate da
Confartigianato Imprese Rieti

THEY SPEAK ABOUT US...



Il Messaggero.it

10-05-2015 sezione: RIETI

Rieti, le eccellenze del territorio brillano con gli artigiani che ce l'hanno fatta

CORRIERE DELLA SERA.it

stampa | chiudi

METE GOURMAND

La miglior pasta pomodoro e basilico nasce dalle serre senza terra del Salto

LA STAMPA CUCINA

ATTUALITÀ
03/12/2013 - COLTIVAZIONI IDROPONICHE

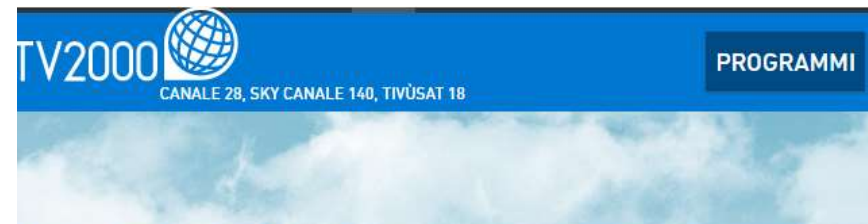
Se il pomodoro è tecnologico

Prodotti naturali decontaminati ottenuti dalle più evolute tecniche di agricoltura. Scopriamo la coltivazione idroponica nel Lazio

CORRIERE DI RIETI

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

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



Network Tv2000 > Bel Tempo Si Spera > Video > Come coltivo un pomodoro "spaziale". La Ferrari Far...

Come coltivo un pomodoro "spaziale". La Ferrari Farm di Petrella Salto (RI)

19 gennaio 2016

Giacomo Avanzi ci porta sulle sponde del Lago del Salto, in provincia di Rieti, per farci conoscere la Ferrari Farm dove l'ingegneria spaziale ha incontrato l'agricoltura.

THEY SPEAK ABOUT US...



THEY SPEAK ABOUT US...



THEY SPEAK ABOUT US...

GIORGIA PONTETTI

LE COLTIVAZIONI BIOLOGICHE HI-TECH DELLA FERRARI FARM

Ritratti del
LAVORO
CONFARTIGIANATO
e le imprese
che crescono



THEY SPEAK ABOUT US...



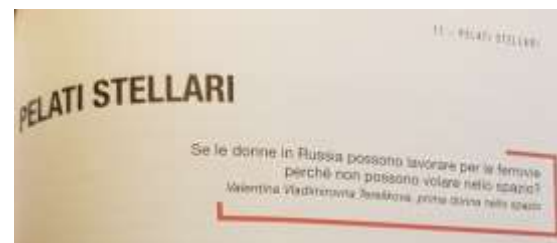
Marina Puricelli
Il futuro nelle mani

Viaggio nell'Italia dei giovani artigiani

Prefazione di
Cesare Fumagalli



THEY SPEAK ABOUT US...



THEY SPEAK ABOUT US...



Sguardo scanzonato, seria ma tutt'altro che seria, Giorgia, la protagonista della nostra tappa con **Volvo Auto Italia** a bordo di XC90, è ingegnere elettronico e astronautico. Con il padre guida un'azienda di apparati speciali nel settore militare e spaziale, ma è stata letteralmente folgorata da un'affermazione di un professore americano nel corso di una conferenza, il quale affermava che - nella necessità di farlo - l'unica possibilità di coltivare su Marte era rappresentato dalla coltivazione idroponica, che non ha bisogno di terra.



Da queste parole il passo verso **Ferrari Farm** è stato breve, perché Giorgia è sì figlia di un ingegnere e lei stessa una professionista del calcolo, ma è anche nipote di contadini e ha a disposizione un magnifico podere a 700 metri d'altezza che guarda dall'alto il lago del Salto.

THEY SPEAK ABOUT US...



THEY SPEAK ABOUT US...



THEY SPEAK ABOUT US...



ORGANICALLY DIFFERENT



NO Fertilizers for OUR Lands

- We Keep the Original Soil Organic Matter
 - We Ensure the Highest Quality Fruit
 - We Respect Biodiversity
 - We Preserve Native Species
 - We Respect the Environment



- Orchard: only native species resistant to disease and to the winter weather.
- Garden: Crops rotation + Mulch

ORGANICALLY DIFFERENT



ORGANICALLY DIFFERENT



ORGANICALLY DIFFERENT

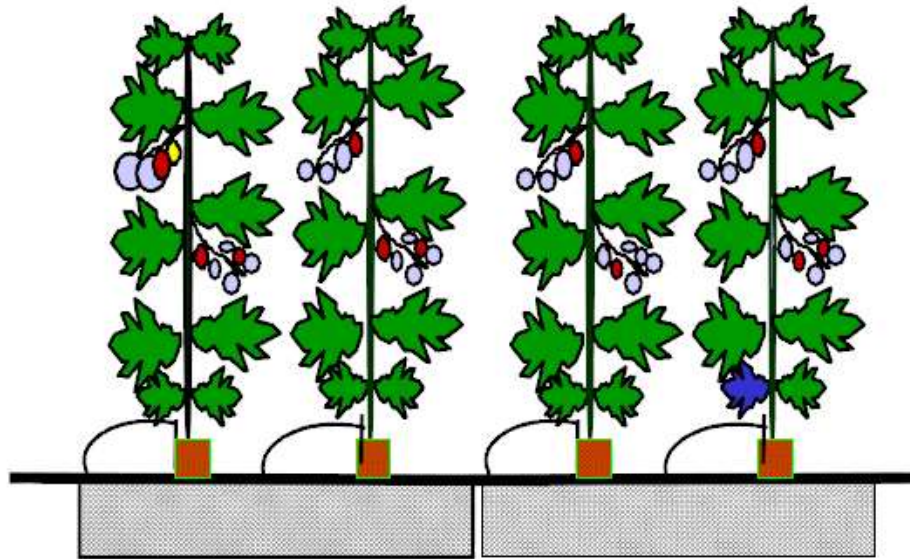
Ferrari
Farm®
Nature & Technology



HYDROPONIC PLANTS

This particular cultivation method, is made without the use of soil and using water as a vehicle for the nutrients transportation.

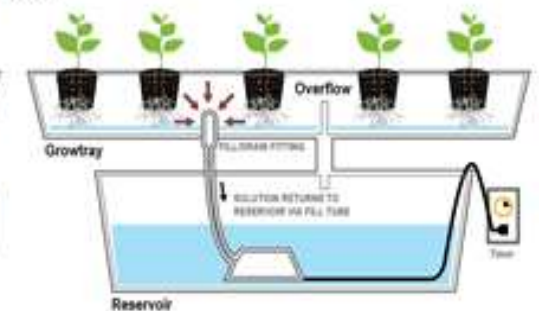
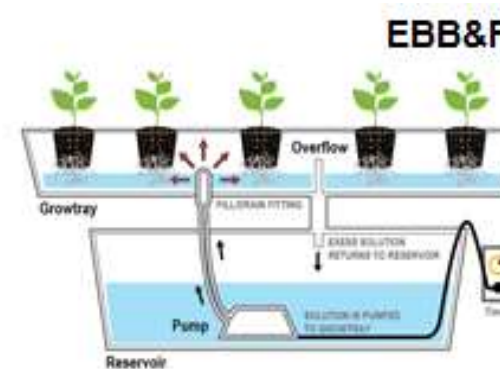
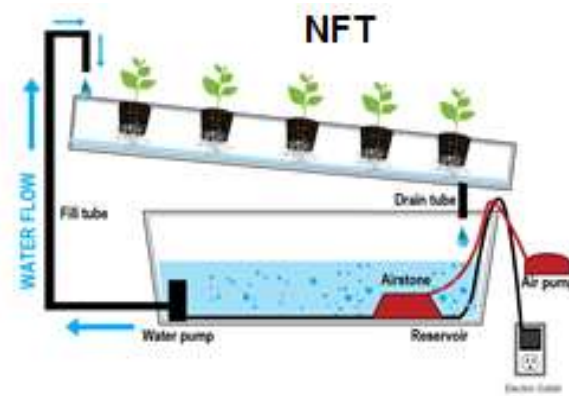
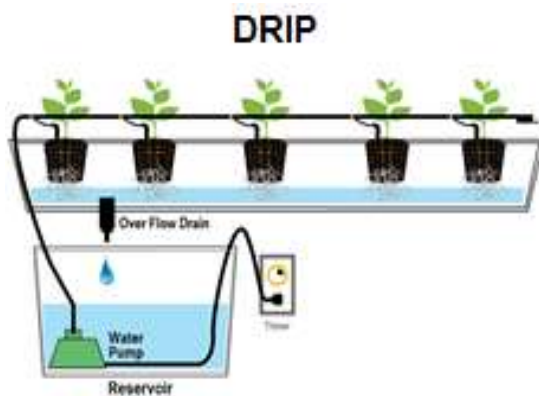
Soil is replaced by a sterile substrate and plants are irrigated with a Nutritive Solution made by water and mineral salts.



HYDROPONIC PLANTS



- ✈ A completely sealed environment, sterile, fully computer controlled and totally LED lighted
- ✈ Able to cultivate all over the world... and above!
- ✈ Standardized Design
- ✈ Use of the most common hydroponic techniques



HYDROPONIC PLANTS



CHARACTERISTICS

- ❖ NO exchanges with the external environment
- ❖ NO emissions into the atmosphere
- ❖ NO contamination and pollution in the Cultivation Area

Cultivation under sterile conditions without need of chemical treatments.



TECHNOLOGY



Highly Technological Control System able to real-time command and control: T, RH, CO₂, as well as to sterilize the incoming air, without exchanging with the outside.

Else, it is able to command and control the proprietary LED lamps in order to provide, for the entire cultivation, the needed light quality and intensity.



All parameters are real-time controlled and adjusted, allowing pesticides free cultivations.



FEATURES



- ❖ Electronic Cultivation Recipe
- ❖ Closed-Cycle Irrigations, with total recovery and recycling, after sterilization
- ❖ Fully PC management and automatic report of any malfunction/deviation to the operators.
- ❖ Restricted Access with sterile garments.



CLOSED SYSTEM

All the resources are used with the maximum efficiency:

- ❖ Waters: recovered and recycled
- ❖ Air: always the same, being treated and cleaned
- ❖ Building Thermal Insulation: minimum effort for the clima
- ❖ New Generation Proprietary LED lamps: minimization of the thermal load inside the Cultivation Area

ADVANTAGES



🌿 Food Security



🌿 80% Water Saving & Recovery



🌿 Air And Substrate High Quality



🌿 No Herbicides



🌿 Vegetative Time Optimization

🌿 Phenological Phases Reduction

🌿 Cultivation all-the-year





This technological tool can be used to cultivate everywhere, from the North to the Equator, underground or aboveground, outdoor or indoor and WHY NOT on other Planets!

HYDROPONIC PLANTS

- All plants are integrated into a computer system managed by a server. The system is based on an Internet connection with the outside and an Ethernet LAN that connects all buildings and allows the integration of all plants.



HYDROPONIC TOMATOES

Ferrari
Farm
Nature & Technology



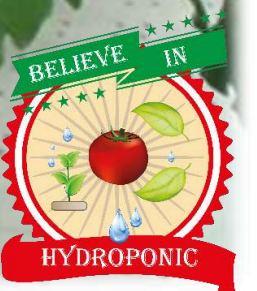
HYDROPONIC TOMATO



HYDROPONIC TOMATO



Ferrari
Farm[®]
Nature & Technology



HYDROPONIC TOMATO



Ferrari
Farm®
Nature & Technology



HYDROPONIC TOMATO



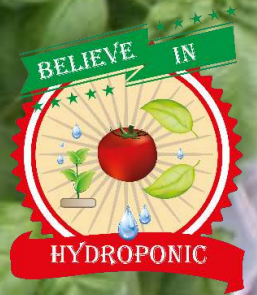
HYDROPONIC BASIL

Ferrari
Farm®
Nature & Technology



HYDROPONIC BASIL

Ferrari
Farm
Nature & Technology



HYDROPONIC BASIL



HYDROPONIC PLANTS



FOOD PROCESSING LINE



Ferrari
Farm
Nature & Technology

Washing, sorting,
blanching, pitting

Vacuum concentration

Putting-into-jar,
capping & sterilization

NO Thickeners

NO Preservatives

100% Made in Italy



I-FARM PRODUCTS

Ferrari Farm®
Nature & Technology



ROBOTFARM



Just open the door and collect, at the rest thinks RobotFarm®.

An indoor fully automated greenhouse, to make “cultivation” accessible to all, to produce salads, spices, micro-greens and baby-greens @ 0 meters, directly @ HOME!



ROBOTFARM

Ferrari
Farm®
Nature & Technology



Robot Farm®



ROBOTFARM



ROBOTFARM



ROBOTFARM



Ferrari
Farm[®]
Nature & Technology



ROBOTFARM

- Hydroponic Low Cost Kit for residential indoor cultivation.
- Starting point for the design of a “Growing Room” for space applications.



SPACE FARMING

IBIS GROUP MEMBER

Member of the working group instituted by the Italian Space Agency concerning bio-regenerative systems.

The only Farm reality in an interdisciplinary working group.



SPACE FARMING



65TH INTERNATIONAL CONGRESS OF AVIATION AND SPACE MEDICINE
Rome, 10-14 September 2017



65° ICASM

**INTERNATIONAL CONGRESS OF AVIATION AND SPACE
MEDICINE**

Ferrari Farm selected for the educational path “GREEN” for the international delegation of the International Congress of Aerospace Medicine.

<http://www.icas2017.it/home.asp>

LOCANDA COLLE CERQUETO

Ferrari
Farm®
Nature & Technology



agriturismo
italia

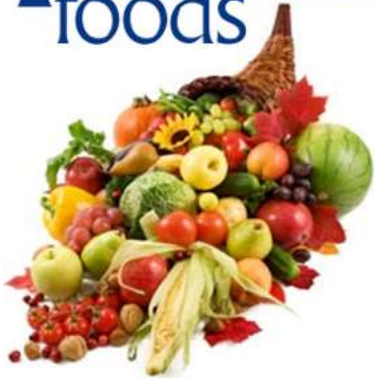


LOCANDA COLLE CERQUETO



OUR FUTURE

Functional
foods



INDOOR
FARMING



THANK YOU!

www.ferrarifarm.com

www.locandacollecercueto.com

www.robotfarm.tech

www.verticalfarmtech



LocandaColleCercueto



FerrariFarmSocietaAgricolaSrl



TheFerrariFarm



@TheFerrariFarm



TheFerrariFarm

Ferrari
Farm®
Nature & Technology

