

[Barbabetola, rossa di vigore](#)[Scuolagelato Federico II](#)[La stella Michelin più giovane](#)[Omelette ricca](#)[Pici autunnali](#)

Se il pomodoro è tecnologico

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



Serre idroponiche

Condividi Tweet

ISCRIVITI

ARIANNA CURCIO (NEXTA)
ROMA

03/12/2013

Non solo bio. Pomodori, basilico, insalata, carote: nel podere sul lago del Salto la **Ferrari Farm** (Rieti) coltiva anche piante da frutto in accordo con il regolamento CE per le produzioni biologiche e vanta un impianto di avanguardia per realizzare prodotti alimentari decontaminati ricavati prevalentemente dalle **colture idroponiche fuori terra**: conserve, marmellate, succhi, smoothie, omogeneizzati, infusi, vini e liquori.

La **tecnica idroponica** fuori da terra consente colture assolutamente indipendenti dagli agenti ambientali (clima, contaminanti, batteri, virus, animali, ecc...) e permette di realizzare sperimentazioni di coltivazioni simulando anche condizioni climatiche avverse. Un sistema computerizzato controlla la crescita vegetale nelle **serre ermetiche** di nuova generazione e gli impianti di produzione e conservazione integrati in una gestione semiautomatica.

Questo genere di coltura prevede che le piante possano fare a meno terra per completare il loro ciclo di vita; **il terreno è sostituito da un substrato inerte** e la pianta è irrigata con una soluzione nutritiva composta dall'acqua e dai fertilizzanti necessari ad apportare tutti gli elementi assunti normalmente con la nutrizione minerale. Una coltivazione che consente produzioni controllate, sia dal punto di vista qualitativo sia igienico-sanitario durante tutto l'anno. Questa impostazione consente di potersi proporre al mercato al di fuori degli schemi consolidati, in modo originale e con prodotti di altissima qualità.

Una raccolta di prodotti trasformati quali **nettari di frutta, confetture, frutta omogeneizzata** caratterizzati da una vasta tavolozza aromatica fatta di sapori autentici e naturali che rispecchiano il gusto dei frutti maturi, rispettano la natura e le sue sfumature. Sono prodotti con materie prime di qualità provenienti esclusivamente dal **frutteto biologico** con l'idea di realizzare prodotti che riflettano le caratteristiche della frutta fresca. A differenza dei prodotti industriali, riprodotti nel corso dell'anno, i **prodotti i-Farm** sono diversi in ogni stagione, i loro gusti variano di anno in anno e in funzione delle condizioni meteo; per questo motivo la loro produzione è limitata.

Analogo discorso per la gamma di **prodotti vegetali, spezie essiccate e vegetali in olio**, che utilizzano esclusivamente materie prime provenienti dall'orto biologico aziendale senza utilizzo di concimi né trattamenti del terreno di nessun tipo, al fine di garantire un risultato finale di assoluta qualità e genuinità. Materie prime tipiche selezionate e lavorate rispettando tempi e metodi che consentono di mantenere colori e profumi senza ricorrere a conservanti, additivi, addensanti, antiossidanti.

Il podere ospita **più di 500 piante di differenti specie**; le principali varietà coltivate sono: **melo, pero, albicocco, susino, ciliegio, visciolo, fico, nocciolo, noce e castagno**. All'interno della proprietà inoltre, è realizzato un orto biologico che include un'area dedicata alle spezie e alle piante aromatiche, incluso **rosmarino, salvia, timo, alloro e maggiorana**.

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE



12/05/2015

L'orto del carcere diventa "impresa" e riscopre le antiche varietà astigiane



08/09/2015

Anche le piante medicinali ora rischiano l'estinzione



10/06/2015

Expo: tutta la biodiversità italiana è qui



26/10/2015

Cerchi l'auto dei sogni? Scopri oltre 350.000 occasioni e risparmia



22/06/2015

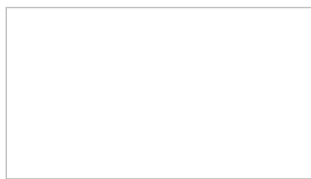
Cibo biologico: moda o strumento per sfamare il mondo?



26/10/2015

Migliori Vini Online -30%. Ti regaliamo 10€ per provarli!

I PIÙ LETTI DEL GIORNO



ANSA

26/10/2015

Lo sport italiano si schiera con Valentino Rossi: "Mondiale falsato"

LA STAMPA SHOP



02. Muffin E Cupcake

LE SCHEDE

Nome

Indirizzo

Provincia

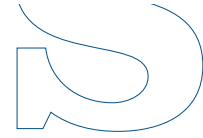




01. Finger Food



07. Cucina Naturale Frutta



Mappe



SHOP

P.I.00486620016

| Copyright 2015

| Per la pubblicità

| Scrivi alla redazione

| Dati societari

| Privacy

| Cookie Policy

| Stabilimento

| Sede

01