



## presentazione AZIENDALE

L'azienda Nanometro Zero FarmHouse Soc. Agr. a R.L. con sede in Nocera Inferiore, alla Via Vittorio Sellitti, n°2 (SA), ha unità operativa in Sarno, con un fondo seminativo/irriguo, di circa 25.000m2 d'estensione.

Dal 2019 l'Azienda Nanometro, ha iniziato l'iter per CERTIFICAZIONE BIO con conseguente autorizzazione a:

- COMMERCIALIZZAZIONE
- PRODUZIONE
- TRASFORMAZIONE
- ETICHETTATURA
- MAGAZZINO

Si coltiva rispettando i ritmi della **NATURA**, tutelando la biodiversità e fertilizzando i terreni con concime organico dei nostri animali e senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi.

### DA Km ZERO a nm ZERO

La produzione che comprende ortofrutta bio certificata e confezionati bio di vario genere, sostiene il nm ZERO, prediligendo la filiera cortissima, interna all'azienda, che parte dalla pianta e arriva al prodotto finito.

Obiettivo fondamentale è dare sempre il giusto valore etico sia alla Natura circostante che ospita l'azienda che al consumatore finale sempre più consapevole ed attento a ciò che gusta.

# la FAMIGLIA

Tutto nasce alla fine del 1800, con un piccolo negozio di fiori a Nocera Inferiore, dove il Santuario di Sant'Antonio, faceva da corona al quartiere.

La Nonna Antonia Pellicchia, già erede di fioristi, continuò la tradizione di famiglia in un negozio prestigioso, sempre adorno e profumato.

Dopo il matrimonio con Nonno Salvatore Pepe, produttore e commerciante di ortofrutta, fu aperto un altro punto vendita, nella cittadina di Pagani.

Il primogenito di questa bella unione, fu il Nonno Alfonso, che continuò la tradizione di fioristi, con la terza generazione, prendendo in gestione proprio il negozio di Pagani. Nei terreni di proprietà, intanto, continuava la produzione di frutta e verdura, per i mercati locali.

Dal matrimonio fra il Nonno Alfonso e Nonna Giusy (detta Peppa), nacquero tre figli, di cui due continuarono l'attività di fioristi, mentre Antonio, la quarta generazione, si rese indipendente, occupandosi della produzione di verde ornamentale, acquisendo un bel fondo nel Comune di Sarno.

Dopo la bella esperienza a livello nazionale, Antonio si rivolse anche ai mercati europei ed extra europei, dando lustro e notorietà alla sua famiglia. L'attività ha continuato ad evolversi, di concerto con le figlie di Antonio, ponendosi degli obiettivi prestigiosi e degni di nota.

Partendo dalla conoscenza del comparto floricolo, l'azienda ha dato poi valenza al **FOOD**, rinnovando il suo impegno e destinando le risorse alla produzione di **FIORI EDULI E BABY VERDURE**, nonché **ORTAGGI** e **CONFEZIONATO** di eccellenza.

Nel 2019, la fraterna amicizia con la Famiglia Izzo, ha dato vita alla **NANOMETRO ZERO FARMHOUSE** società Agricola a Responsabilità limitata, guidata da **DUE DONNE**, di cui l'amministratrice, Alessia Giusy Pepe, figlia di Antonio e rappresentate della quinta generazione di Giuseppina Bianco, sorrentina di origine e vanto.

La propensione al **biologico** si è fatta strada nelle valutazioni strategiche, fino ad arrivare alla certificazione, ottenuta nel 2020, quando si è trasformata in certezza.

Da subito la NANOMETRO ZERO si è proposta per un mercato di **nicchia**, lasciandosi sempre alle spalle la corsa al prodotto di massa.

La conoscenza del granello di terreno, la vita vissuta nei campi, la voglia di **FARE BENE**, ha condotto la NANOMETROZERO, a valicare da subito dei confini interessanti.

Di fatto diventata partner della **Università LA PARTENOPE** e della **Università FEDERICO II**, nel 2021 ha collaborato alla presentazione di due interessanti progetti sulle produzioni biologiche, supportati da **bandi MIPAAF**.

Sempre nel 2021, la campagna produttiva del **POMODORO**, si è aggiudicata la **certificazione D.O.P**, per il confezionamento del **Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino**, non disdegnando anche le altre varietà interessanti quali: Corbarino, Principe Borghese giallo e rosso, Datterino, Ciliegino.

# filiera cortissima

- la scelta del seme migliore per ortaggi e frutta bio
- la preparazioni dei fondi per accogliere e coccolare le piantine
- le concimazioni adeguate con: letame biologico, zeolite micro , enzimi EM
- la raccolta manuale e mattutina
- la lavorazione veloce , entro tre ore dalla raccolta, con semplici macchinari di trasformazione, ideati e progettati ad hoc

filiera  
CORTISSIMA  
interna  
all'Azienda



# sistema agrario ANTICO

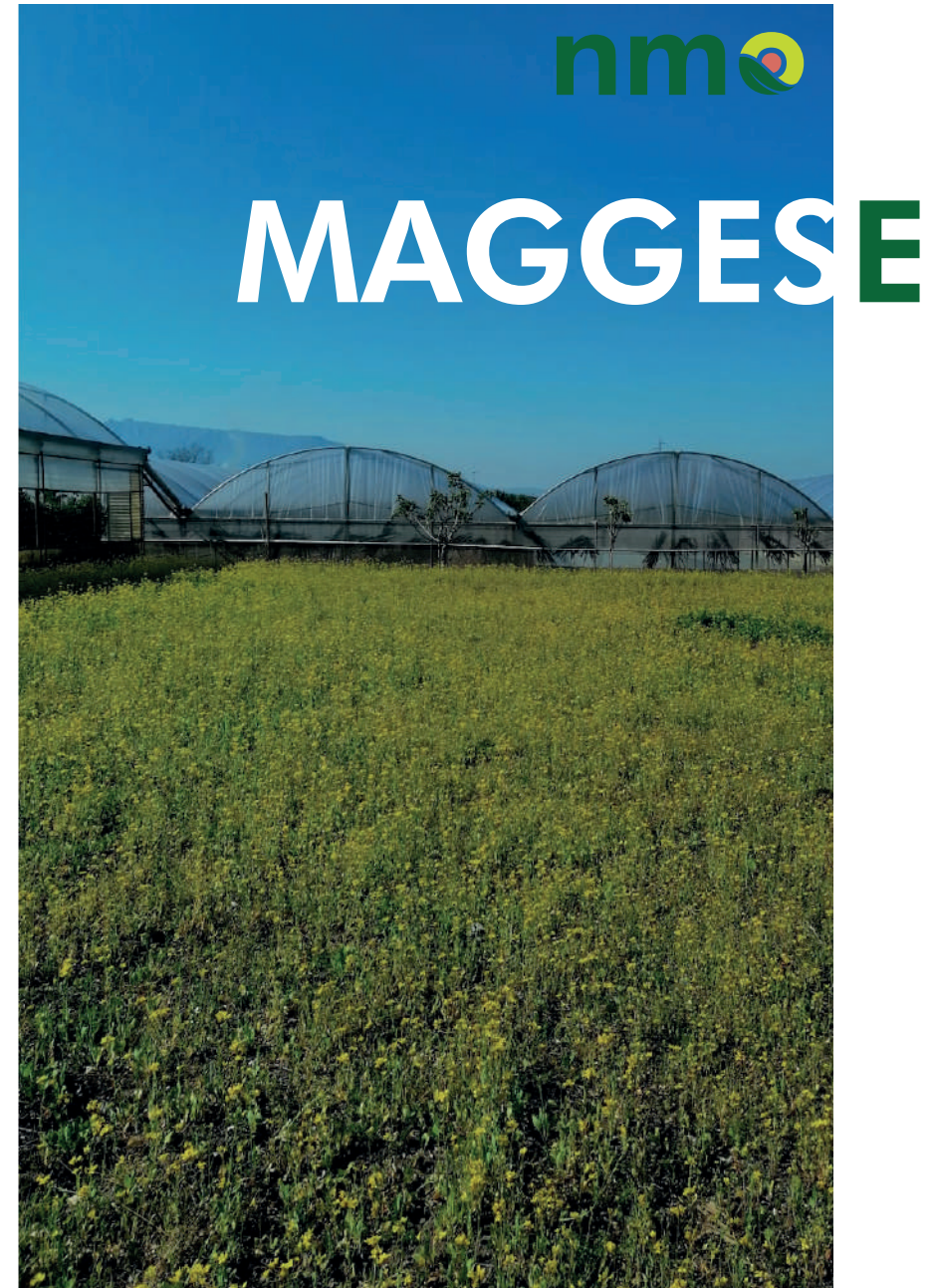
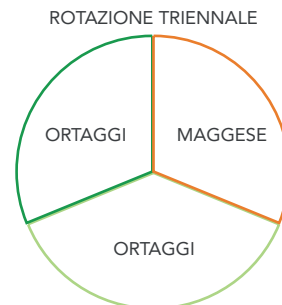
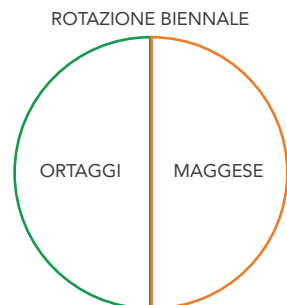
Il sistema agrario dell'Azienda Nanometro, si basa sulla divisione dei campi in base ad esigenze, usufruendo della tecnica del maggese che consiste nella messa a riposo di un appezzamento di terreno che ha l'obiettivo di restituire fertilità.

Rappresenta infatti, un periodo di riposo del campo, con lavorazioni e fresature periodiche capaci di tenerlo pulito da erbe infestanti e contemporaneamente mosso in superficie.

Dalla raccolta della coltura precedente, nasce e si sviluppa, una vegetazione fitta e spontanea, la cui produzione viene sfruttata sia per l'alimentazione animale che per concimazione naturale.

Gli effetti del maggese sono vari:

- limitazioni delle perdite di umidità per evaporazione
- mineralizzazione della materia organica
- contrasto efficace delle erbe infestanti.



## ortaggi e frutta bio

L'Azienda Nanometro produce a rotazione, una vastità di varietà di ortofrutta certificata biologica esclusivamente stagionale suddivisa per categoria:

- a foglia
- cavolo e zucca
- radici
- agrumi
- frutta
- aromatiche

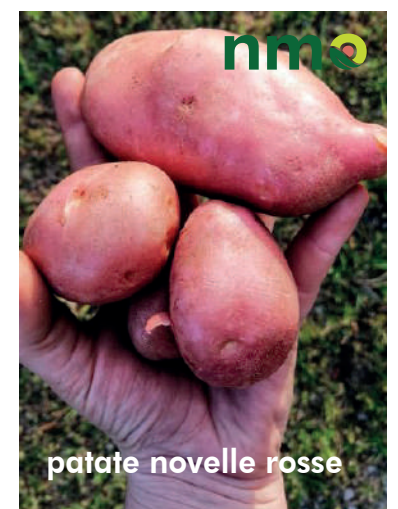
Le disponibilità variano di settimana in settimana in base alle differenti condizioni metereologiche e in quantità variabile moderata.

# BIO

stagionalità



## produzione a nanometrozero



The logo consists of the lowercase letters 'nm' in a dark green font, followed by a stylized green leaf icon with a white vein.A close-up photograph of a black cabbage plant. The leaves are dark green, tightly packed, and have a distinctively bumpy, warty texture. The plant is growing in a field with brown soil and other green plants in the background.

# cavolo nero

- Produzione autunnale
- Concimazione con scarti di lavorazione fermentati

The logo consists of the lowercase letters 'nm' in a dark green font, followed by a stylized green leaf icon with a white vein.A photograph of a white cauliflower plant. The head of the cauliflower is a pale, textured mass of tightly packed florets, partially covered by large, dark green leaves with prominent white veins. The plant is growing in a field with dark soil.

# cavolfiore bianco

- Produzione invernale
- Concimazione con materiale organico di derivazione animale



# mais

- Produzione estiva
- Crescita naturale a lunga cessione.



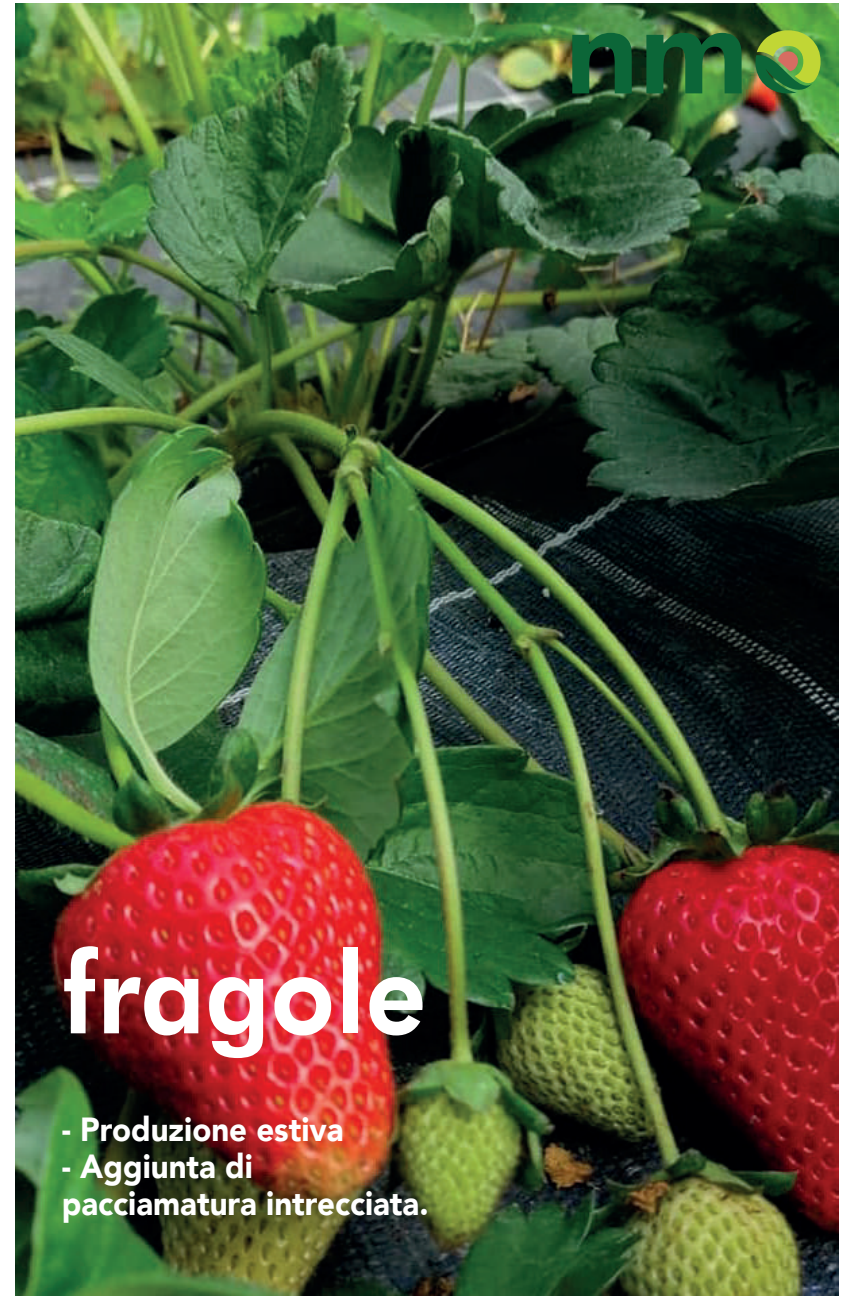
# verza verde

- Produzione invernale
- Concimazione con materiale organico di derivazione animale

The logo consists of the lowercase letters 'nm' in a green, sans-serif font, followed by a circular icon containing a stylized green leaf.

# melagrana

- Produzione estate/autunno
- Crescita naturale senza concimazione aggiuntiva.

The logo consists of the lowercase letters 'nm' in a green, sans-serif font, followed by a circular icon containing a stylized green leaf.

# fragole

- Produzione estiva
- Aggiunta di pacciamatura intrecciata.



# produzione POMODORO

dal seme bio al  
confezionamento

## Autoproduzione

I nostri pomodori sono coltivati nelle terre fertili Vesuviane, caratterizzate da suoli, ricchi di elementi nutritivi dove vi è un costante equilibrio tra le diverse particelle e minerali che li compongono.

Per l'irrigazione solo acqua purissima, proveniente da una sorgente a pochi passi dall'azienda, con metodo d'irrigazione a goccia, non dispersiva e sprecata.

La nostra terra che rispettiamo e curiamo con estrema dedizione e il sole incessante estivo, consentono di ottenere pomodori biologici di eccezionale qualità, ricchi di licopene e sali minerali.

Coltiviamo rispettando i ritmi della NATURA, tutelando la biodiversità e fertilizzando i terreni con concime organico dei nostri animali e senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi.

La nostra "storia naturale" viene costruita anno dopo anno con la custodia dei migliori semi che verranno messi a produzione l'anno successivo.

Seminiamo e coltiviamo seguendo processi biologici, senza utilizzo di macchinari importanti ed infine trasformiamo esclusivamente il nostro prodotto entro tre ore dalla raccolta con una freschezza e una qualità ineguagliabile.



# piantumazione

- autoproduzione di semi
- piantumazione manuale

# il pomodoro bio naturalmente nichel free

Tanti consumatori esprimono la propria necessità quotidiana di doversi alimentare con prodotti garantiti e salutari, controllati anche per le percentuali di **metalli pesanti e nichel**.

Dalle prime analisi fatte in autocontrollo, NANOMETRO ZERO ha prodotto barattoli di POMODORO, le cui percentuali sono veramente vicine allo 0.

Per l'annata 2022 un altro obiettivo si delinea all'orizzonte: il NIKEL FREE certificato ovvero un prodotto il cui contenuto di nichel è  $\leq 0,03$ .



Spett.le  
NANOMETRO ZERO FARMHOUSE  
VIA SELLITTI,2  
84014 NOCERA INFERIORE (SA)

#### Dati del campione

Denominazione: **PASSATA DI POMODORO vaso 580 ml BRAND MARZA.RE'**

Matrice: Pomodori

Ricevuto Il: 02/02/2022

N° 1 da 580 ml - Tempo di conservazione dopo l'analisi: 7 gg.

#### Dati del campionamento

Campionato da: Cliente/Committente

Prelevato Il: 02/02/2022

Modalità: CAMPIONAMENTO ESEGUITO DAL CLIENTE SECONDO PT16 REVISIONE CORRENTE

#### Risultati analitici prove

##### Risultati Chimici

Parametro / Metodo di prova	Risultato	U	LQ	U.M.	Inizio/fine prova	Limiti di Riferimento
<b>Nichel</b> <small>FDA.EAM Vers 1.2 Mett 4.7 2020</small>	0,027		0,02	mg/Kg	02/02/2022 09/02/2022	
<b>Cadmio</b> <small>FDA.EAM Vers 1.2 Mett 4.7 2020</small>	0,011	± 0,005	0,002	mg/Kg	02/02/2022 09/02/2022	≤ 0,02
<b>Piombo</b> <small>FDA.EAM Vers 1.2 Mett 4.7 2020</small>	0,024	± 0,011	0,002	mg/Kg	02/02/2022 09/02/2022	≤ 0,05

Riferimento dei Limiti: Reg. CE n°1881/2006 del 20/12/2006 e succ. mod.

## VALORI ECCELLENTI

**nichel 0,027**

**cadmio 0,011**

**piombo 0,024**

Abbiamo ottenuto valori eccellenti senza apportare modifiche importanti durante la coltivazione e la trasformazione. Ciò significa che il nostro pomodoro è naturalmente PRIVO di nichel e metalli pesanti.



nmo

# piantagioni

- Produzione esclusivamente estiva
- Lavoro manuale e non meccanico



nmo

# maturazione

- Maturazione su pianta
- Produzione estiva



nmo

**D.O.P**

- varietà KIROS
- forma irregolare
- colore rosse intenso
- raccolta manuale.



nmo

**trasformazione**

- pomodori ITALIANI
- lavorati entro 3 ore  
dalla raccolta



nmo

# pastorizzazione

- PACKAGING

Barattolo/Jar: VETRO/GLASS (GL70)

Capsula/Cap: ACCIAIO/STEEL (C/FE91)



nmo

# autocontrollo

- attrezzature aziendali  
per un autocontrollo  
costante per ogni lotto.



nm 

# imballaggio

- verifica
- sovrapposizione finale

nm   
nanometrozero   
azienda agricola BIOLOGICA

**Nanometro Zero Farmhouse**  
Via Sellitti n° 2 - 84014 Nocera Inferiore (SA)  
Sede operativa in Sarno (SA)  
nanometrozero@gmail.com  
P. I. e C. F. 05830170659  
Servizio clienti: 3334954120