

MF
il quotidiano
dei mercati finanziari

★
SPECIAL ISSUE
ECO
LIFESTYLE
Moda • Food • Yacht
Orologi • Viaggi
★

Gentleman

IL MENSILE PER GLI UOMINI CHE AMANO LA VITA - NUMERO 256 - LUGLIO 2021

I GENTLEMAN DELLA SOSTENIBILITÀ VERDE PRADA?

IL FUTURO VERDE DEL BRAND NELLE MANI DI LORENZO
BERTELLI. FIGLIO DI MIUCCIA E PATRIZIO,
È A CAPO DELLA CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY



L'INSALATA IN CIELO

UN MONDO MIGLIORE GRAZIE ALLE COLTIVAZIONI VERTICALI
IDROPONICHE: LA START UP DI LUCA TRAVAGLINI E DANIELE
BENATOFF HA CONQUISTATO RENZO ROSSO. E NON SOLO

AUTO

Sportive, berline, city car: zero
emissioni, divertenti da guidare

POWER LADIES

Anisa Kamadoli Costa,
le strategie Esg secondo Tiffany





COLTIVARE IL FUTURO

PUNTARE IN ALTO È LA FILOSOFIA DI LUCA TRAVAGLINI E DANIELE BENATOFF, CREATORI DI PLANET FARMS, SOCIETÀ ITALIANA LEADER NEL VERTICAL FARMING CHE HA CONQUISTATO IMPRENDITORI COME RENZO ROSO E CHEF STELLATI

DI GIADA BARBARANI



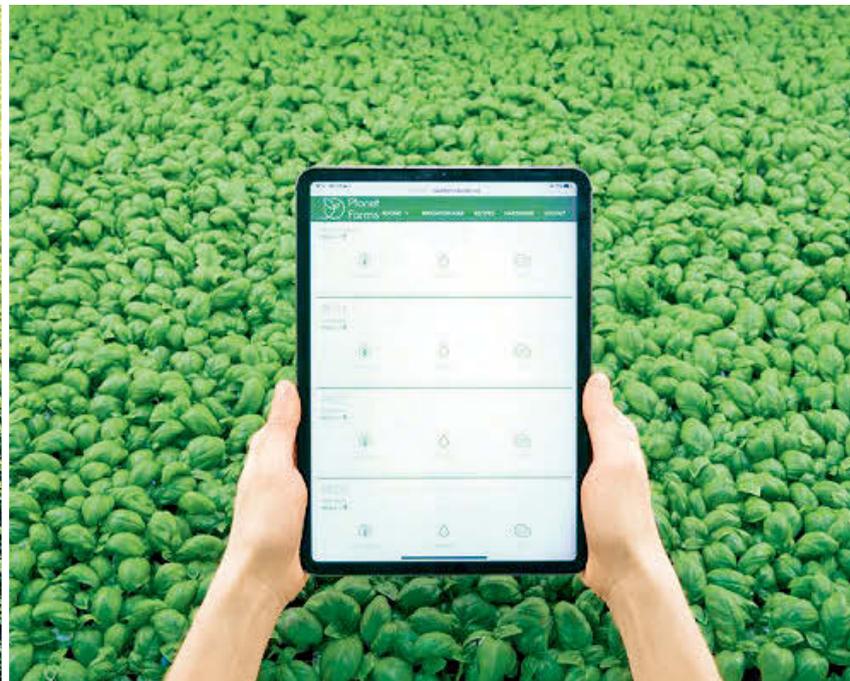
CAMBIARE PROSPETTIVA. Guardando non solo oltre l'orizzonte, ma in alto. Verso il cielo. Immaginando un futuro, e un Pianeta, migliore. E cercare di farne parte. Con questa idea è nata Planet Farms, società leader nel vertical farming che ha sviluppato un sistema di coltivazione verticale unico al mondo, sostenibile al 100%. Un sistema che permette di armonizzare tutti i parametri per la crescita degli ortaggi, risparmiando il 95% dell'acqua e il 90% del suolo rispetto alle coltivazioni tradizionali. Il tutto senza l'impiego di sostanze chimiche come pesticidi e diserbanti, sostituite dalla tecnologia. Dietro Planet Farms si nascondono due imprenditori quarantenni, amici da sempre che,

a un certo punto della vita, si sono ritrovati soci: Luca Travaglini e Daniele Benatoff. Il primo è la mente del progetto, il secondo il braccio strategico-finanziario. Uniti dalla stessa visione, hanno creato una start up diventata una realtà che fa gola a molti noti imprenditori che vogliono far parte di questa rivoluzione agricola 4.0. «L'idea mi è venuta alcuni anni fa, quando ho avuto un grave problema di salute e ho pensato: "Che cosa posso fare per migliorare la qualità della mia vita?". L'attenzione di come il cibo contribuisce sulla nostra salute è fondamentale: siamo ciò che mangiamo», racconta Luca Travaglini. «In quel pe-

riodo ero in Giappone per lavoro (come export manager e responsabile dell'automazione per la Travaglini Spa, leader mondiale nella realizzazione di stabilimenti automatizzati nel settore alimentare, ndr) e ho avuto occasione di vedere le prime vertical farms create dopo il disastro di Fukushima», spiega. «La terza dimensione non è

una nostra invenzione, basti pensare ai Giardini Pensili di Babilonia o, in tempi più recenti, a ciò che il professore Dickson Despommier della Columbia aveva teorizzato come vertical o urban farming. Ma, per concretizzare il tutto, mancava la tecnologia. Io ho lavorato su quello».

Luca Travaglini e, alle sue spalle, Daniele Benatoff, fondatori di Planet Farms, società leader nell'agricoltura verticale. Sopra, le varietà coltivate.



«L'agritech è un tema che conosco molto bene», aggiunge Daniele Benatoff, esperto di finanza, con base a Londra. «In Israele, a causa della mancanza di acqua e di terra, è adottato da tantissimi anni. Quando Luca, a un matrimonio di amici comuni, mi ha raccontato ciò che aveva in mente, mi ha subito colpito e ho voluto far parte di questo progetto, cercando di capire come potevo tradurlo in business».

Nasce così, quasi tre anni e mezzo fa, la loro start up. «Eravamo in quattro con tre sedie», raccontano ridendo, «oggi siamo in 55 e continuiamo a crescere su base settimanale. Così come cresce l'interesse degli investitori. Planet Farms è un progetto molto sfidante: stiamo creando qualcosa di nuovo che necessita di una grande visione e di grosse capacità pratiche. Ci siamo ispirati al concetto sviluppato al moonshot factory di Google: il lavoro è creare qualcosa che non esiste».

I Planet Farmers provengono da ambiti diversi (agronomi, biologi, ingegneri...), ma sono uniti dalla stessa visione e animati dal sogno di dar vita a un nuovo tipo di agricoltura che sia non solo di qualità, ma sostenibile e alla portata di tutti. «Quando c'è affinità di valori, ci si ritrova. Così è stato anche con l'entrata di Renzo Rosso nel capitale: è arrivato a noi attraverso un nostro azionista suo amico».

«Mi piace investire in progetti che reinventano il futuro e il mondo di Planet Farms sposa qualità, valori nutrizionali e utilizzo responsabile delle risorse», ha commentato Rosso, «e il prodotto mi ricorda davvero i sapori di una volta, quelli della fattoria in cui sono nato». Perché la volontà da parte di Luca e di Daniele è di trasformare il concetto di agricoltura verticale e urbana e declinarlo in quelle che sono le eccellenze italiane, mettendo la qualità del cibo sopra tutto, nel rispetto della migliore cultura alimentare e tradizione agricola italiana. Senza compromessi.

E di questo se ne sono accorti anche gli stellati fratelli Cerea, patron del ristorante Da Vittorio, che hanno stretto con Planet Farms una partnership a doppio senso. «Anche in questo caso, il destino e le affinità ci hanno fatto incontrare: durante il primo lockdown abbiamo deciso di donare i nostri prodotti all'Ospedale degli Alpini di Bergamo, dove, coincidenza, i fratelli Cerea gestivano la mensa», racconta Daniele. «Sono rimasti colpiti dalla qualità del nostro basilico e ci hanno contattato per sapere dove lo avessimo preso. Erano convinti avessimo fatto una donazione proveniente da terzi: in realtà era quello prodotto da noi a Cinisello Balsamo, alle porte di Milano». Da quella telefonata è nata una collaborazione, e un'amicizia, fondata sugli stessi valori: l'attaccamento alla tradizione culinaria italiana e alla devozione all'alto di gamma. «Oggi siamo loro fornitori esclusivi e, allo stesso tempo, Chicco e Bobo Cerea ci prestano le loro papille gustative per provare i nostri prodotti e i nuovi mix che creiamo in laboratorio».

Planet Farms affianca e integra, con i suoi sistemi produttivi, l'agricoltura tradizionale. Sotto, i due soci e amici: Luca Travaglini e Daniele Benatoff.

“ PORTARE IL GUSTO ITALIANO, E LE SUE ECCELLENZE, NEL MONDO, SENZA PRIVARE IL PIANETA DELLE SUE RISORSE ”

In produzione, e in distribuzione proprio in questi giorni sugli scaffali della grande distribuzione, si trovano insalata in purezza e mix di aromatiche che portano a scoprire nuovi sapori e a riscoprire quelli del passato. Un prodotto pronto al consumo, a un prezzo competitivo, che va al di là del concetto di biologico, perché completamente puro. Ma le idee, e le possibilità, sono infinite: fiori edibili, funghi, frutti rossi, micro ortaggi... «Rapidamente, ma un passo alla volta», sottolinea Daniele Benatoff, ripetendo il leitmotiv che li accompagna dall'inizio di questa avventura che sta attirando molta attenzione anche all'estero. Ora l'espansione si concentra su Italia, Europa e Medio Oriente. Con l'idea di portare lo spirito da «Mulino Bianco del primo stabilimento di Cavenago» in tutto il mondo. 

