



Il nuovo round di finanziamenti da 30 milioni di euro porterà presto novità in casa Planet Farms, società che ha inaugurato la più grande vertical farm d'Europa meno di 5 mesi fa. Daniele Benatoff, co-fondatore di Planet Farms, anticipa a StartupItalia cosa bolle in pentola. Benatoff ci ha svelato, fra l'altro, qualche dettaglio sull'impianto dedicato all'alta cucina che sarà inaugurato dentro al ristorante stellato "Da Vittorio".



BARBARA RIGHINI

3 mar 2022



“L'lo stabilimento di Cavenago (in provincia di Monza e Brianza) rappresenta per noi un punto di partenza, non di arrivo. Le potenzialità di apprendimento nel campo del vertical farming sono enormi. Siamo solo all'inizio". È con questo spirito da pioniere che **Daniele Benatoff**, co-fondatore e co-Ceo di **Planet Farms**, racconta a **StartupItalia** i progetti di sviluppo per la creatura che ha fondato assieme a **Luca Travaglini** nel 2017. L'azienda, che nel 2021 ha ufficialmente inaugurato l'impianto più grande d'Europa in **vertical farming**, è pronta per farne debuttare altri tre. Proprio pochi giorni fa con un comunicato ufficiale Planet Farms ha annunciato di aver chiuso un **round di investimenti da 30 milioni di euro**. All'operazione hanno partecipato Red Circle Investments, Nuova Energia Holding e nuovi investitori come il Gruppo Azimut.

I vantaggi del Vertical Farming

È proprio Daniele Benatoff a raccontarci che cos'ha di speciale il vertical farming, sistema di produzione che si sviluppa in **verticale**, su piattaforme sovrapposte, con processo di coltivazione che va dal seme al prodotto finale: "È divertente – ha detto – parlare di vertical farming. Il nome **stuzzica la curiosità**, ma l'innovazione non è nel verticale; è nel fatto che riusciamo a controllare l'ambiente, è agricoltura in ambiente controllato, questa è la vera innovazione. Il processo agricolo è tradizionale, il sistema è innovativo – ha aggiunto ancora Benatoff – e ci permette di controllare tutte le variabili. In particolare, con il nostro sistema specifico, **consumiamo il 95%** in meno di acqua rispetto all'agricoltura a pieno campo, e abbiamo un risparmio di terreno che, a seconda della coltura, per un ettaro di impianto, come nel caso di Cavenago, va **dai 199 ai 299 ettari**. In altre parole, su un ettaro di terreno otteniamo un prodotto che avrebbe richiesto dai 200 ai 300 ettari a pieno campo".

La parola sostenibilità fa il paio con un'altra caratteristica, il **super-local**: "La filiera è cortissima, Milano su Milano. Il prodotto arriva più fresco, dura di più e si riducono gli sprechi. Non ha inoltre bisogno di essere lavato perché è pronto al consumo: non si utilizza chimica, dato che lavoriamo in ambiente controllato, e il primo a toccare il prodotto è il **consumatore finale**".

## Ecco su cosa sta lavorando Planet Farms

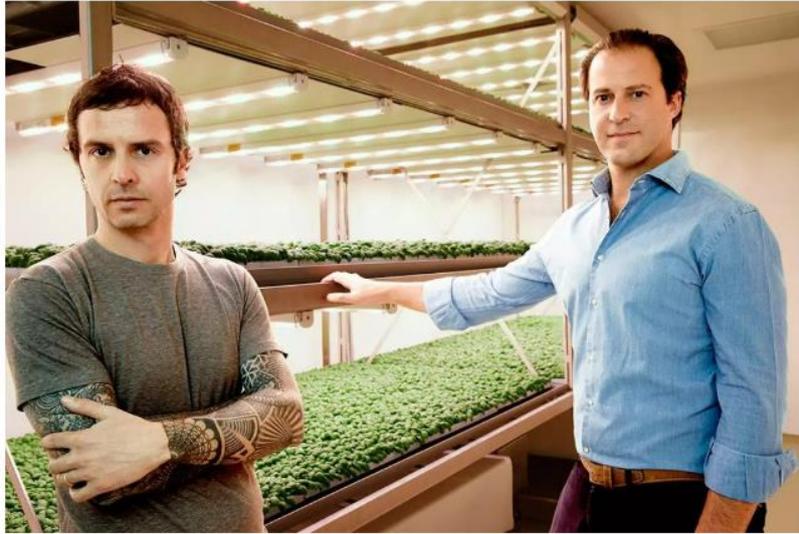
Ad oggi **Planet Farms** è presente nei principali supermercati con insalate ed erbe aromatiche, ma il reparto ricerca e sviluppo non smette mai di affinare le ricette di coltivazione. E anche grazie alla nuova **iniezione di liquidità**, presto potrebbero debuttare nuovi prodotti. "Il nuovo centro di ricerca e sviluppo – ci ha raccontato ancora Benatoff – seguirà i filoni di ricerca sui quali già lavoriamo: elementi agronomici, **selezione varietale**, aspetti che riguardano la luce. Inoltre, ci saranno tante evoluzioni dal punto di vista dell'automazione e un forte allargamento delle famiglie di prodotti. Spazieremo dai frutti rossi fino ad ingredienti necessari all'industria".

Con le conoscenze acquisite fino ad oggi, l'impianto di Cavenago produce più di **una tonnellata di prodotti al giorno**. C'è però ancora spazio per migliorare. Il team di ricerca si compone di circa 70 persone sparse in diversi Paesi, la metà delle quali lavora sull'innovazione: "La **produttività** può ancora crescere in maniera importante, è un processo d'apprendimento continuo".



## Un impianto di Vertical Farming dentro a un ristorante stellato

Fra le novità che potrebbero vedere la luce nel giro di poco tempo ci sono i **tre nuovi impianti**: due siti produttivi di 2 ettari (uno nel **Nord Italia** e uno a **Londra**) e un piccolo impianto dentro al ristorante stellato Da Vittorio di Brusaporto (**Bergamo**). I clienti potranno degustare al tavolo ciò che viene prodotto proprio davanti ai loro occhi: "Con la **famiglia Cerea** - prosegue Daniele Benatoff - condividiamo obiettivi simili: sostenibilità, qualità del prodotto e la volontà di preservare la tradizione culinaria italiana. Li abbiamo conosciuti durante il primo **lockdown**. Con una cordata di imprenditori bergamaschi, i Cerea avevano preso in mano la parte di ristorazione dell'ospedale da campo degli Alpini, che era in piena emergenza. Noi abbiamo donato il nostro basilico che stavamo producendo a **Cinisello Balsamo** (Milano). Da lì è nato tutto. Sono rimasti impressionati dal sapore di quel basilico, eravamo a marzo".



## Il gusto la fa da padrone con le sementi dimenticate

Il sapore e la qualità dei prodotti per il **team di Planet Farms** – secondo le dichiarazioni dei due fondatori – sono condizioni imprescindibili per decidere di andare sul mercato con una novità. Parte di quel sapore, di cui **Benatoff e Travaglini** vanno fieri, è dovuto anche alla selezione. La possibilità di controllare al 100% l'ambiente di coltivazione porta ad avere assoluta libertà di scegliere dal punto di vista delle **sementi**, recuperando quindi anche varietà dimenticate perché di gestione troppo complessa, a pieno campo.

“Non lavoriamo allo sviluppo di **nuove sementi** – afferma Benatoff – ma facciamo la nostra selezione fra quelle già a disposizione. In particolare, ci interessano le sementi che erano usate quando il cibo era stagionale e locale. Un tempo erano **ottimizzate per sapore e aspetto**. I sapori di una volta vengono dalle sementi di una volta. Possiamo permetterci di recuperarle perché, lavorando in ambiente controllato, non subiamo il condizionamento del clima. Permettiamo a quelle sementi quindi di esprimersi al meglio”.

E il **consumatore** sembra capire e apprezzare il nuovo metodo di coltivazione. Non sembra esserne spaventato, almeno secondo l'esperienza di Planet Farms: “Il consumatore percepisce che è qualcosa di diverso, **capisce di pancia**. Siamo fortunati in Italia, sappiamo riconoscere il sapore quando lo incontriamo.

L'apprezzamento per il nostro lavoro è confermato anche dal premio ricevuto da Luca Travaglini nel 2021 come **Italian Tech Person** dell'anno. Credo personalmente che sia un premio a tutto il team. Il pubblico che vota ci sta dicendo che è interessato all'innovazione in un settore che gli sta a cuore, l'agroalimentare”, conclude Benatoff.

#AGRICOLTURA #AGROALIMENTARE #VERTICAL-FARMING