



Nuova farm di Brusaporto

Da Vittorio sceglie Planet Farms per la sua prima serra verticale

by Redazione — 13 Ottobre 2022

Il ristorante tre stelle Michelin Da Vittorio e Planet Farms, realtà specializzata nel vertical farming, annunciano l'apertura della nuova farm di Brusaporto. L'operazione avvicina così il mondo dell'alta ristorazione al modello di produzione vegetale sostenibile e ad alto contenuto tecnologico proposto da Planet Farms.

La struttura, costruita all'interno del parco della Cantalupa, dove ha sede il ristorante tristellato, è una 'vertical farm custom made' e ospita due camere di crescita, visibili dall'esterno attraverso grandi oblò. Ogni camera contiene sei aree disposte su tre livelli e indipendenti l'una dall'altra, per poter ospitare famiglie di colture con esigenze differenti.

All'interno della farm, utilizzando tecniche di agricoltura idroponica 'fuori-suolo', con un risparmio d'acqua superiore al 95%, saranno coltivati molteplici tipologie di basilico, baby-leaves e altre varietà specifiche, inclusi micro-greens, sulla base delle richieste specifiche e in continua evoluzione degli chef Cerea. "La continua ottimizzazione del processo di produzione - dichiara Luca Travaglini, co-CEO e co-founder di Planet Farms - ci permette di ottenere varietà aromatiche e baby-ortaggi con qualità nutrizionali e organolettiche eccezionali, nonché di garantire una freschezza e una quantità di prodotto costanti tutto l'anno, senza subire l'influenza delle condizioni climatiche esterne e del territorio. Con l'inaugurazione della Farm di Brusaporto viene confermato il rapporto di partnership e reciproco riconoscimento che lega la realtà di Planet Farms alla cucina tristellata dei fratelli Cerea".

Tutti i parametri colturali, dalla temperatura all'umidità, sono controllati da un software proprietario interno e da un sistema di intelligenza artificiale, per creare le condizioni ideali in tutte le fasi della crescita delle piante. Il ciclo produttivo si svolge in un ambiente protetto e isolato dall'esterno, per evitare il contatto con agenti patogeni e di conseguenza l'uso di fitofarmaci e pesticidi.

"Attraverso la partnership con Planet Farms – spiega la **famiglia Cerea**, titolare del ristorante tristellato – Da Vittorio diventa ambasciatore di una nuova cultura del cibo basata su filiera integrata, zero sprechi e zero trasporti. Oggi più che mai siamo consapevoli quanto sia importante nutrire il mondo senza privarlo delle sue risorse e crediamo che anche l'alta ristorazione abbia un ruolo fondamentale nel veicolare questo messaggio".