

L'insalata si coltiva in verticale: consuma il 95% di acqua in meno. Perché funziona la startup in Brianza

di Rosella Redaelli

Planet Farms di Cavenago: nessuna competizione con l'agricoltura tradizionale



La piccola chiesa romanica di **Santa Maria in Campo a Cavenago** resta a presidio di una Brianza un tempo a vocazione agricola. I campi coltivati resistono, ma circondati da aziende e centro logistici lungo l'autostrada A4. È proprio qui, in questo angolo di Brianza che ha aperto **Planet Farms**, la più grande azienda agricola verticale d'Europa con i suoi 10 mila metri quadri di superficie. La startup è nata nel 2018 per l'intuizione di due amici: **Luca Travaglini**, 43 anni, la cui azienda di famiglia è leader mondiale nella realizzazione di stabilimenti automatizzati nel settore alimentare, e **Daniele Benatoff**, una carriera nell'alta finanza londinese prima di virare sulla produzione di insalate e basilico 4.0. «Quando abbiamo visto lo spazio di Santa Maria in Campo abbiamo capito che quella sarebbe stata la cornice ideale per accogliere il nostro progetto — spiega Travaglini —. **Un luogo in**

grado di rappresentare la pacifica coesistenza tra l'immagine di un'agricoltura tradizionale e il nostro nuovo paradigma industriale». In diecimila metri quadri hanno creato il loro eden in cui accede solo il personale con tute bianche, cuffie e parascarpe come in una camera sterile.

Da qui ogni giorno escono **30 mila confezioni di insalata in carta riciclabile** e dai nomi divertenti: la lattuga è «Lattugood», la rucola «Rucool», i mix delle insalate sono «Yummix» nelle varianti esotico, vivace e delicato. Da aprile c'è anche la produzione di basilico per la preparazione del «Pestoooh». «Lavoriamo con una filiera cortissima e totalmente integrata — prosegue Travaglini che ha fatto ricerca tra il 2014 e il 2018 visitando anche le vertical farm realizzate in Giappone dopo il disastro di Fukushima —. Da noi entra un seme ed esce un prodotto confezionato che è pronto al consumo senza alcuna necessità di essere lavato. **Tra il taglio e la chiusura della confezione passano meno di 60 secondi** e poche ore dopo siamo già sugli scaffali della grande distribuzione».

In Planet Farms si privilegiano i semi antichi, deboli, che in campo aperto non avrebbero possibilità di sopravvivere se non con dosi massicce di pesticidi. Sui vassoi invece possono germogliare e crescere in un ambiente ideale e la produttività di **un ettaro equivale a quella di 300 ettari nei campi**. Il team di ricerca e sviluppo, che conta su agronomi, ingegneri ed esperti di robotica, riuscito a replicare la luce dell'alba e quella del tramonto per far crescere un prodotto indipendentemente dalle condizioni esterne e con un risparmio d'acqua del 95% rispetto all'agricoltura tradizionale. «**Per produrre un chilo di lattuga in pieno campo servono all'incirca 200 litri di acqua** — spiega il cofondatore —. In Planet Farms ne basta un litro e mezzo con risultati migliori in termini di gusto, croccantezza e apporto nutrizionale». La coltivazione in ambienti sterili permette di eliminare la fase di lavaggio, mentre le piante assorbono l'acqua esclusivamente dall'apparato radicale, solo quella necessaria per la crescita. L'acqua in eccesso viene recuperata e reimpressa nel ciclo produttivo evitando ulteriori sprechi.

I due soci, premiati lo scorso anno dal Presidente Mattarella per l'«Innovazione in agricoltura», guardano avanti. **In progetto c'è la costruzione di due vertical farm in Italia e Regno Unito** oltre ad un nuovo centro ricerca per applicare il metodo ad altri settori: dall'industria farmaceutica alla cosmetica, dalla creazione di fragranze al mondo del vino e dei distillati.

È la fine dell'agricoltura tradizionale? «Non esiste nessun antagonismo tra noi e l'agricoltura tradizionale — conclude Travaglini —, al contrario. **Noi stiamo all'agricoltura tradizionale come la Formula 1 sta all'industria automobilistica**. Infatti grazie alla ricerca e all'immensa mole di dati che abbiamo raccolto, vogliamo supportare e affiancare l'agricoltura tradizionale nelle sfide che dovrà affrontare».