

Tradizione e innovazione Ecco la fattoria verticale

Cavenago, l'impresa di due amici che rivoluziona il modo di fare agricoltura: in un ettaro si coltivano piante per cui normalmente ne servirebbero 100

CAVENAGO

Il primo ettaro di campo verticale produce già i suoi 'frutti'. Ma già ce ne sono altri 10 circa messi a disposizione dai contadini locali. Perché Planet Farms è più di un'idea che potrebbe passare come le mode. È un nuovo stile di lavoro e di vita: «Stiamo trasformando il modo di fare agricoltura - assicurano Luca Travaglini e Daniele Benatoff -. Orgogliosi della nostra tradizione culinaria italiana, abbiamo creato la Vertical Farm sostenibile per eccellenza, per dare vita a un nuovo futuro, in cui potremo nutrire le persone con cibi freschi, nutrienti e saporiti, che facciano bene a noi e al nostro pianeta». La società, nata nel 2018, ha nello stabilimento di Cavenago il più grande impianto singolo di questo tipo in Europa. «Produciamo tra le 600

e le 800 tonnellate all'anno, con l'agricoltura tradizionale per avere risultati simili servirebbero oltre 100 ettari, considerando che le condizioni in cui si sviluppano le piante nella fattoria verticale sono costanti 365 l'anno e permettono di non avere perdite provocate dalle condizioni climatiche - continua Travaglini -. A fine estate partirà la distribuzione dei primi prodotti: insalate ed erbe aromatiche, sostenibili anche nella confezione riciclabile nella carta. Avvieremo anche la realizzazione di altri tre impianti, due in Italia, sempre a Nord, e uno all'este-

**A SETTEMBRE
In distribuzione
le prime insalate
ed erbe aromatiche
in cantiere
tre nuovi impianti**

ro». Con una ricerca costante per ampliare il 'menù' dei prodotti: «Stiamo lavorando sui frutti rossi». Nello stabilimento di Cavenago sono impiegate 12 persone oltre a due addetti alla manutenzione degli impianti di un sistema totalmente automatizzato, dal seme al prodotto finito e confezionamento, e a una rete di una cinquantina di collaboratori tra agronomi, ingegneri ed esperti di software. Tradizione e innovazione, con la volontà di «sapere esattamente quello che mangiamo». Per «arrivare ad avere prodotti totalmente naturali, tracciabili e sostenibili».

Una storia di amore verso il pianeta che ci ospita, ma anche di amicizia. Quella di Luca e Daniele, fin dall'infanzia. Luca aveva costruito la sua carriera sviluppando una grande esperienza nei processi e nella tecnologia di produzione alimentare, ma



Daniele Benatoff e Luca Travaglini, fondatori di Planet Farms a Cavenago

dopo un importante problema di salute, ha cambiato radicalmente la sua vita per concentrarsi sull'impatto che il cibo ha sul benessere. Daniele aveva intrapreso una carriera nel mondo della finanza a Londra. Ma era pronto a dare una svolta alla

sua carriera e alla sua vita: voleva costruire un business guidato da uno scopo più grande, sostenibile e, soprattutto, entusiasmante. E così il sogno di Planet Farms è diventato realtà.

Marco Galvani