

Data: 04.05.2024 Pag.: 16  
 Size: 454 cm2 AVE: € 59474.00  
 Tiratura: 91744  
 Diffusione: 138603  
 Lettori: 713000



# L'agricoltura verticale dopo i supermercati conquista i grandi chef

**Foodtech.** Presenza stabile nella grande distribuzione ora cresce il numero di ristoranti stellati che prediligono insalate e prodotti a coltivazione indoor

**Maria Teresa Manuelli**

Una crisi degli investimenti in start up non sfiora il settore dell'agrifoodtech italiano, che continua la sua crescita. Secondo i dati diffusi in occasione della fiera NovelFarm di Pordenone (mostra convegno su agritech, indoor, vertical farming) il 2023 ha visto oltre 238 milioni di euro investiti in 74 deal. Un anno prima, nel 2022, i milioni allocati erano stati solo 153. «Un +53% non è certo da tutti – commenta Antonio Iannone, professore presso Escp Business School a Parigi, cofondatore di Agrifood-Tech Italia e punto di riferimento nel nostro Paese per il settore – soprattutto in un contesto globale e italiano funestato dalla crisi economica e da investimenti in calo».

Ad attirare i maggiori capitali sono soprattutto le aziende dedicate all'agricoltura verticale che assorbono ormai la metà delle operazioni. Una situazione anomala rispetto al resto del mondo, dove invece abbiamo assistito negli anni a fallimenti e investimenti svaniti.

«Tra i contributors di spicco – sottolinea Iannone – figura **The Circle**, leader europeo nel settore dell'acquaponica e uno dei principali attori, così come **Planet Farms**, che da sola ha raccolto 53,7 milioni di euro. Altri attori chiave sono **Agricola Moderna**, **Kilometro Verde** e **Zero**. Alcuni sostengono che questo successo sia dovuto alla relativa immaturità dell'Italia nel settore. Ma non è esatto. Nel resto del mondo a fallire è stata l'etica della Silicon Valley che recitava "crescita a tutti i costi, i profitti dopo". Le startup italiane, invece, adottando modelli di crescita più sostenibili,

stanno dimostrando che il settore è tutt'altro che obsoleto». L'avanzare del vertical farming è stato tenuto in considerazione anche nel recente decreto legislativo fiscale approvato il 30 aprile in via preliminare dal Consiglio dei Ministri, che ha previsto una tassazione su base catastale proprio per questa tecnica di coltivazione innovativa, dal momento che avviene all'interno di edifici o strutture artifi-

**Il vertical farming nel 2023 ha visto oltre 238 milioni di euro investiti in 74 deal. Nel 2022 erano stati 153 milioni**

ciali, come edifici, grattacieli o serre. Ma cosa si intende per fattorie verticali? In genere ci si riferisce alla pratica di coltivare vegetali su più livelli sovrapposti verticalmente, basata su tecniche di coltivazione soilless, cioè a consumo di suolo zero, come idroponica, acquaponica, aeroponica o agricoltura ad ambiente controllato. Utilizzano tecnologie avanzate per controllare le condizioni di coltivazione (temperatura, umidità, CO<sub>2</sub>, luce ecc.) per ottimizzare l'uso delle risorse e degli elementi, aumentando la produttività delle piante. Acqua e nutrienti in eccesso vengono recuperati e reimmessi nel circuito e il consumo di risorse è radicalmente ridotto.

«Su un metro quadrato di suolo – afferma Benjamin Franchetti, cofounder e director of technology di **Agricola Moderna** – riusciamo a essere circa 200 volte più produttivi rispetto alla coltivazione tradizionale e con un minor impatto ambientale». La vertical farm milanese, fondata nel 2018, presenterà a breve in grande distribuzione quattro nuove insalate

più durevoli (12 giorni), più convenienti e con nuovo packaging 100% riciclabile. Dalla fase di taglio al confezionamento, infatti, il processo richiede solamente due minuti, a differenza dell'agricoltura tradizionale in cui possono trascorrere anche fino a 24 ore. Inoltre, grazie alla produzione indoor il prodotto non necessita di lavaggi o trattamenti ed è naturalmente pronto al consumo.

Non solo supermercati, il vertical farming ormai ha conquistato anche la ristorazione: pioniere **Da Vittorio**, che dispone di una vertical farm interna. Mentre **The Circle**, azienda agricola acquaponica - tecnologia che combina idroponica e acquacoltura, accoppiando coltivazione fuori suolo e allevamento dei pesci – è riuscita a creare rapporti di fiducia con gli chef in Italia: la sua rete di ristoranti comprende 200 attività, dislocate sul territorio nazionale, ma punta, entro la fine del 2025, ad arrivare a 500.

Tanti i nomi eccellenti stellati Michelin, tra cui **Imàgo**, **Il Pagliaccio**, **Acquolina**, **Glass Hostaria**, **Zia**, **Pulejo**, **Giglio**, **Moma**, **Osmosi**, **Paca**, **Per Me Giulio Terrinoni**, **All'oro** e **Idyllo**.

Ma anche diversi ristoranti simbolo del territorio, come **Roscioli**, **Luciano Cucina Italiana**, **Bulgari Roma**, **Il Sanlorenzo**, **Seu** e **Angelina**. «Lo scambio che abbiamo sempre avuto in questi anni con i ristoranti ci permetterà di continuare a migliorarci e a essere in grado di portare il nostro prodotto anche oltre i confini nazionali», commenta Thomas Marino, cofounder e cmo di **The Circle**.

Non solo insalate. In crescita è anche la micocoltura: un settore che

Data: 04.05.2024 Pag.: 16  
 Size: 454 cm2 AVE: € 59474.00  
 Tiratura: 91744  
 Diffusione: 138603  
 Lettori: 713000



produce 62mila tonnellate l'anno, fattura 290 milioni di euro e registra un consumo di 1,2 kg a testa all'anno. Alle tradizionali fungaie si stanno aggiungendo le vertical farm: container marittimi a fine vita trasfor-

mati che permettono una coltivazione durante tutto l'anno e la produzione di specie pregiate.

Alcune realtà utilizzano come substrato i fondi freschi di caffè delle torrefazioni, recuperati. Attività ad alto ritorno che stanno attirando im-

prenditori, anche perché i funghi sono organismi non fotosintetici, per cui la loro richiesta energetica in ambiente controllato è molto minore rispetto alle piante.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



#### **Vertical farm.**

Per le start up italiane del settore prosegue il percorso di crescita per diffusione e investimenti