È a Brusaporto (Da Vittorio) la prima vertical farm al mondo per l’alta ristorazione

20230116121102eventoplanetfarms-at-davittoriobrusaportobg13dicembre2022phrobertofinizio-6005-841901

Dagli oblò dalla luce viola nel parallelepipedo rivestito con assi di larice si scorge **un mondo tra il magico e lo spaziale**, dove piccole piante germogliano su minuscoli dischi organici sotto lampade colorate. Siamo **Da Vittorio a Brusaporto**, dal 2010 tristellato Michelin, dove è nata la **prima vertical farm al servizio dell’alta ristorazione**.
Qui, come ci spiega l’agronomo Daniele Cinquanta, che da solo gestisce la farm insieme a un robot semovente utilizzato per rilevare dati - vengono coltivati le erbe e gli ortaggi che finiranno nelle cucine dei fratelli Cerea. Una cinquantina, **in costante sperimentazione.**

Dal giardino alla tavola in poche decine di metri e con alcuni indubbi vantaggi: la **freschezza**, certamente perché basilico, rapanelli o rucola wasabi, erbe aromatiche, baby-leaves e micro-greens arrivano in cucina ancora sul loro substrato spugnoso (una miscela pensata su misura per ogni varietà per ottenere una crescita ottimale), per venire tagliati solo al momento in cui serviranno.
La **disponibilità** in tutte le stagioni senza dover ricorrere all’aereo per arrivar dall’altro capo del mondo, perché questa serra iper tecnologica lavora con luci artificiali - arrivano dall’Olanda - e temperatura e umidità controllate. E soprattutto la **totale assenza di componenti chimici, fertilizzanti o pesticidi** perché le piante nascono in un ambiente incontaminato (filtri purificatori dell’aria fanno da barriera all’ingresso di parassiti, muffe e microorganismi indesiderati e li rendono dunque inutili), ma questi vegetali non possono essere certificati biologici perché non crescono in terra ma in un substrato organico, e quindi non rientrano nel disciplinare.
Anche se, di fatto, non sono, come le coltivazioni in campo, soggette a contaminazioni da campi vicini, venti o piogge acide.

A Cavenago la più grande d’Europa
Il progetto, che ha impiegato un anno di lavoro con un investimento di **oltre un milione di euro** (i primi virgulti sono usciti dalle doppie porte di controllo della mini-farm, che amplificano la sensazione

di trovarsi in una navicella spaziale, lo scorso settembre) nasce dalla **partnership tra i fratelli Cerea**, proprietari di Da Vittorio, **e Planet Farms**, tra le maggiori realtà di vertical farming creata dagli imprenditori Luca Travaglini e Daniele Benatoff.

Il progetto di Da Vittorio infatti **riproduce in piccolo la tecnologia sviluppata da Planet Farm nella vertical farm di Cavenago (BG)** la più grande d'Europa. Qui, grazie a una tecnologia sviluppata ad hoc, costantemente monitorati da un'intelligenza artificiale, vengono coltivati il basilico, le insalate e i cavoli Kale e Pok Choi già disponibili nella Gdo, con un **lavoro interamente robotizzato**, dalla semina all'imbustamento, senza (contaminante) presenza umana.

I prodotti Planet Farms sono già utilizzati da alcuni ristoranti milanesi come Remulass e Ratanà, ma in un prossimo futuro la volontà è **di puntare sul canale HoReCa** proponendo i propri prodotti freschi, non lavati, disponibili tutto l'anno e sostenibili.

Planet farm, sta già lavorando a **espandersi in Europa**, con una nuova vertical farm nei pressi di Londra, il progetto in fase più avanzata, e un'altra presso il lago di Como. Obiettivo: portare l'agricoltura vicino al consumatore, **riducendo i costi – anche ambientali – di trasporto**. E qui l'agricoltura del futuro? A Planet Farms sono convinti di sì.