

Identità Future, 20 anni di nuove idee in cucina **Planet Farms tra i protagonisti di Identità Milano 2025**

Dal 22 al 24 febbraio all'Allianz MiCo di Milano

Milano, 11 febbraio 2024 – [Planet Farms](#), azienda agritech leader nel settore dell'agricoltura verticale, rinnova la sua presenza a **Identità Milano, congresso dedicato all'alta cucina** giunto quest'anno alla ventesima edizione, **in programma dal 22 al 24 febbraio all'Allianz MiCo di Milano**. La collaborazione tra le due realtà coinvolge dallo scorso anno anche l'Hub internazionale della Gastronomia Identità Golose Milano, all'interno del quale Planet Farms è presente con una struttura espositiva di vertical farming, nonché all'interno del menù del ristorante con le sue insalate.

Nel corso dei tre giorni del congresso, i visitatori potranno toccare con mano le qualità uniche dei prodotti da agricoltura verticale di Planet Farms, caratterizzati da **standard elevatissimi in termini di freschezza, gusto e sostenibilità**, che li rendono un ingrediente perfetto per l'alta ristorazione.

Lo stile dello stand riprende il caratteristico oblò ispirato all'architettura esterna della vertical farm di Brusaporto costruita all'interno del parco della Cantalupa, sede del ristorante tristellato Da Vittorio. La struttura *custom-made* di Brusaporto, nata nel 2021 dalla **collaborazione con i fratelli Cerea** e ad oggi un'esclusiva a livello mondiale, ha avvicinato il mondo dell'alta ristorazione al modello di produzione vegetale sostenibile e ad alto contenuto tecnologico proposto da Planet Farms.

All'interno dello stand (posizione: E2), i visitatori avranno la possibilità di vedere da vicino una mini vertical farm, in cui saranno coltivate diverse varietà di prodotto – insalate, basilico, erbe aromatiche speciali come la rucola wasabi e l'acetosella, piccoli ortaggi - e degustare diverse preparazioni realizzate con i prodotti Planet Farms da Joost Saris, Head of product development dell'azienda, oltre a **due ricette originali ideate in collaborazione con gli Chef Niimori Nobuya** (*Aburi di tonno con Saikyo miso al sudachi, rucola wasabi e gel di aceto yusen*) ed **Eugenio Roncoroni** (*Tostada con avocado, formaggio erborinato Kinara Lou Blau, nocciole tostate, caesar dressing al basilico e Mix Vivace*).

"La partecipazione a Identità Milano 2025, uno degli eventi più rilevanti per il mondo del fine dining internazionale, rappresenta per noi un'occasione preziosa per diffondere la conoscenza dei prodotti da agricoltura verticale, in un contesto in cui l'eccellenza e il gusto sono protagonisti assoluti", dichiara Luca Travaglini, Co-fondatore e CTO di Planet Farms.

Planet Farms è una società di tecnologia leader mondiale nel settore del vertical farming. Fondata a Milano nel 2018 da Luca Travaglini e Daniele Benatoff, l'azienda oggi opera in diversi siti produttivi, tra cui il nuovo stabilimento di Cirimido, in



provincia di Como. Gli stabilimenti Planet Farms integrano l'intera filiera, dal seme al prodotto finito, rappresentando la perfetta sintesi tra innovazione tecnologica e tradizione culinaria italiana.

Le insalate e il pesto di Planet Farms, ad oggi distribuiti nei migliori supermercati italiani, sono caratterizzati da un sapore d'altri tempi, un bassissimo impatto ambientale e una freschezza inconfondibile, senza compromessi, né chimica, né residui. Questi prodotti unici si fanno portavoce dell'ethos della Società, riassumibile nel motto 'Go Vertical', che invita a un cambio di prospettiva, verso un futuro in cui sarà possibile portare gusto nel mondo senza privare il Pianeta delle sue risorse. Nel 2024 Planet Farms ha ottenuto la certificazione B Corp.

<https://www.planetfarms.ag/it>

@planetfarms

#PlanetFarms #GoVertical

Per maggiori Informazioni:

media.relations@planetfarms.ag