



Planet Farms presenta la sua *rivoluzione del gusto* a Identità Milano 2023, dal 28 al 30 gennaio a Mi.Co Milano Congressi

Milano, 23 gennaio 2023 – [Planet Farms](#), azienda italiana food tech leader nel settore del vertical farming, parteciperà per la prima volta a **Identità Milano 2023**, il principale congresso italiano di cucina d'autore giunto alla diciottesima edizione, che quest'anno avrà come tema "*Signore e signori, la rivoluzione è servita*".

Dal 28 al 30 gennaio Planet Farms sarà presente al Mi.Co di Milano con **uno stand dedicato alla scoperta dell'agricoltura verticale e al gusto innovativo e rivoluzionario dei suoi prodotti**: le insalate (i mix YUMMIX Delicato, YUMMIX Vivace, YUMMIX Esotico, YUMMIX Kale, il lattughino biondo LATTUGOOD e la rucola RUCOOL) e il pesto di basilico PESTOOH, proposto nelle versioni con e senz'aglio. Sarà presentato in questa occasione anche un nuovo formato appositamente studiato per il mondo Ho.Re.Ca.

Planet Farms sarà, inoltre, tra i protagonisti del ricco palinsesto di eventi della manifestazione. **Sabato 28 gennaio**, alle 11.55 presso la Sala Auditorium, **Luca Travaglini, co-fondatore di Planet Farms, racconterà insieme agli Chef Enrico e Roberto Cerea la collaborazione con il ristorante tristellato Da Vittorio**, culminata nei mesi scorsi nell'inaugurazione della vertical farm di Brusaporto, esemplare unico che ha avvicinato il mondo dell'alta ristorazione al modello di produzione vegetale sostenibile e ad alto contenuto tecnologico proposto da Planet Farms. La struttura, costruita all'interno del parco della Cantalupa - dove ha sede Da Vittorio - è una vera e propria vertical farm custom-made e rappresenta ad oggi un'esclusiva a livello mondiale. Il talk terminerà con uno **showcooking dei Fratelli Cerea a base di prodotti Planet Farms**.

Ispirato proprio all'architettura della farm di Brusaporto è lo stand Planet Farms, presso il quale i visitatori avranno l'opportunità di degustare tutte le varietà di prodotto e scoprire il loro utilizzo per preparare ricette gustose. Durante le giornate del congresso, in tre diversi momenti - alle ore 10.30, 13.30 e 16.30 - sarà infatti possibile assistere in diretta alla creazione di preparazioni inedite, pensate per mettere in risalto il gusto intenso dei prodotti Planet Farms.

*"Identità Milano rappresenta un'occasione importante per raccontare dal vivo l'alta qualità e il gusto unico dei nostri prodotti a una platea prestigiosa di rappresentanti autorevoli del mondo della ristorazione a livello internazionale - dichiara **Luca Travaglini** - "la nostra partecipazione al congresso rappresenta solo il primo step di una proficua collaborazione con Identità Golose, che vedrà nei prossimi mesi ulteriori sviluppi".*

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 tre siti produttivi, tra cui una delle più grandi e avanzate vertical farm del mondo, alle porte di Milano. 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.

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

@planetfarms

#PlanetFarms #GoVertical

Per maggiori Informazioni:

BPRESS

planetfarms@bpress.it