

Una serra accanto al frigorifero: Miele entra nel campo futuristico del “vertical farming”

- ▶ Miele rileva la startup Agrilution
- ▶ Le insalate, le erbe e i microgreens del Plantcube completamente automatizzato non hanno concorrenza in quanto a freschezza, aroma e ricchezza di sostanze nutritive
- ▶ Un’elegante soluzione per la cucina che soddisfa le esigenze di una piccola famiglia

Spreitenbach, 9 dicembre 2020. – Il termine “vertical farming” viene inteso dai futurologi come serre a più piani per l’approvvigionamento locale in spazi ridotti, ad esempio negli agglomerati urbani. Con il Plantcube di Agrilution, questo concetto rivoluzionario si trasferisce anche nelle quattro mura domestiche. Le serre completamente automatizzate non sono più grandi di un frigorifero standard, offrono condizioni di crescita perfette con il minimo sforzo – e sono un punto di forza del design sostenibile per la cucina o il soggiorno.

Durante tutto l’anno sarà primavera in cucina, la crescita di insalate ed erbe verrà messa esteticamente in scena e come risultato si avranno sapori e contenuti nutritivi senza precedenti: ciò rende il Plantcube di Agrilution un pioniere sul mercato. In linea di principio, offre un ecosistema chiuso con tappetini da semina facili da installare, luce e clima controllati e irrigazione automatica. Così, il Plantcube si controlla praticamente da solo. Il raccolto è privo di pesticidi e altre impurità. Il sistema è controllato tramite il cloud Agrilution. Un’applicazione facile da usare fornisce informazioni sul processo di crescita e suggerimenti sulla manutenzione e la raccolta.

“Sempre più persone vivono in aree urbane, ma allo stesso tempo aspirano a una vita consapevole e alla libertà individuale”, dice Maximilian Lössl, che ha fondato Agrilution insieme al suo socio Philipp Wagner. “E il nostro Plantcube porta direttamente in cucina insalate, erbe e microgreens più freschi.” I “microgreens” sono piantine che vengono raccolte dopo pochi giorni e quindi offrono una particolare ricchezza di aromi e sostanze nutritive. Agrilution offre attualmente 25 diverse insalate, erbe e microgreens, tra cui varietà insolite come il pak choi rosso o la senape wasabina. Da una a tre settimane dopo l’avvio di un Plantcube, sono possibili i primi raccolti, in seguito il raccolto può essere fatto anche quotidianamente, dichiara Lössl. Vengono utilizzate solo sementi controllate e non geneticamente modificate. I tappetini da semina per uso alimentare, che Agrilution produce direttamente a Monaco di Baviera, sono costituiti al 100% da residui tessili upcycled. E

mentre una singola lattuga nel campo richiede fino a 120 litri d'acqua, con questa quantità un Plantcube completo può essere utilizzato a pieno regime per un anno intero.

La direzione dell'azienda è affidata ai fondatori di Agrilution Maximilian Lössl e Philipp Wagner. In Miele, Agrilution è supportata da Gernot Trettenbrein, responsabile del settore Elettrodomestici del Gruppo Miele e nel contempo direttore di Miele Venture Capital GmbH. "In un'ottica di cucina creativa, nuove esperienze di gusto, alimentazione consapevole e stile di vita urbano, il Plantcube offre alle persone nuove ed entusiasmanti possibilità", dichiara Gernot Trettenbrein. Ecco perché questo concetto si adatta perfettamente a Miele. "Crediamo nell'idea, nel prodotto e nel modello aziendale – e nella collaborazione a lungo termine con i due fondatori e il loro team", continua Trettenbrein. D'altra parte, da Miele si ha anche la sensazione di trovarsi nel posto giusto. Il co-fondatore Philipp Wagner: "Miele è un partner forte e affidabile con il quale possiamo sviluppare enormemente il nostro concetto aziendale, sia tecnicamente che in termini di marketing."

L'azienda Miele: Miele è leader mondiale nel settore degli elettrodomestici di altissima qualità destinati alla cottura tradizionale e a vapore, alla conservazione fredda di alimenti, alla preparazione di bevande, al lavaggio di stoviglie e alla cura di biancheria e dei pavimenti. La ditta è inoltre specializzata in apparecchi industriali: lavastoviglie, lavatrici, asciugatrici e apparecchiature specifiche per strutture mediche e laboratori per la pulizia e la disinfezione ("Miele Professional"). Fondata nel 1899, l'azienda è attualmente presente in quasi 100 nazioni con proprie società di distribuzione o d'importazione. Nella ditta a conduzione familiare da quattro generazioni sono attive in tutto il mondo ben 20 100 persone. Presso Miele Svizzera sono impiegati circa 430 collaboratori.

Per maggiori informazioni consultate il sito www.miele.ch

Miele Venture Capital GmbH sostiene giovani aziende con idee e tecnologie promettenti interessate ad un partner impegnato e finanziariamente forte. Miele Venture Capital GmbH focalizza la sua ricerca su soluzioni creative che potrebbero adattarsi ai prodotti, ai servizi, alle catene del valore, ai modelli aziendali o ai processi produttivi di Miele. Le forme di collaborazione vanno da progetti di sviluppo congiunti o supporto nella gestione fino a una diretta partecipazione al capitale.

Contatto per i media:

Barbara Kaiser

Telefono: [+41 56 417 25 40](tel:+41564172540)

Indirizzo e-mail: barbara.kaiser@miele.com

Questo testo è accompagnato da tre foto



Foto 1: Il Plantcube completamente automatizzato di Agrilution può essere elegantemente integrato nell'ambiente della cucina – per una sana varietà di gusti in un contesto urbano moderno. (Foto: Agrilution)



Foto 2: Il Plantcube porta le insalate, le erbe e i microgreens appena raccolti direttamente in cucina. Attualmente sono 25 le varietà tra cui scegliere, particolarmente ricche di aroma e sostanze nutritive e prive di pesticidi e di altri influssi ambientali. (Foto: Agrilution)



Foto 3: I tappetini da semina per uso alimentare sono costituiti al 100% da residui tessili upcycled. Una volta inserita, l'acqua deve essere ricaricata solo ogni due settimane circa – tutto il resto segue in modo completamente automatico. (Foto: Agrilution/Stefan Randlkofer)

Download testi e foto:

www.miele.ch