

Planted punta sull'HoReCa per diffondere il plant based

founders-planted-13bc9127

Da Zurigo all'Italia, con una proposta sfiziosa che vuole uscire dagli schemi del burger über alles: Planted presenta le sue referenze plant based, un mercato in piena esplosione.

Secondo l'Economist nel 2021 le aziende produttrici di **proteine alternative** hanno raccolto 5 miliardi di dollari di investimenti, il 60% in più rispetto al 2020. Un mercato al quale sarà il caso di iniziare a pensare per ampliare l'offerta veggie anche al bar o al ristorante. Nata in Svizzera nel 2019 e presente in Germania, Austria, Francia e Regno Unito, **Planted** è approdata in Italia a ottobre 2021. Le sette referenze vantano un'"etichetta corta" senza alcuna aggiunta artificiale e senza soia e poggiano su pochissimi ingredienti di alta qualità, ricchi di fibre e di amminoacidi: proteine e fibre di piselli provenienti soprattutto da coltivazioni svizzere ed europee, acqua, olio di colza e vitamina B12 per le versioni "nature", a cui si aggiungono marinature e spezie naturali come il planted.chicken Herbs&Lemon o il planted.pulled BBQ.

Dal ristorante al consumatore

Oltre allo shop online, Planted è presente in 1800 ristoranti (di cui 130 in Italia) che comprendono anche lo stello Michelin Tim Raue, bistellito di Berlino che per Planted ha ideato in limited edition una sfiziosissima Anatra alla Pechinese veggie, e Nenad Mlinarevic,



1 stella Michelin di Zurigo. *"Stiamo cercando alleanze*

anche in Italia per ideare “limited edition” dei nostri prodotti basata sulla grande tradizione della cucina italiana” dice **Marta Residori**, Marketing Manager Italia. Ma oltre alle stelle, si guarda anche alla strada: il truck di Planted sarà infatti alla **Milano Design Week** e non si esclude in futuro di trovarlo in qualche “chiosco notturno” in giro per la città.

Planted è anche presente in 4000 punti vendita GDO (Migros, Spar, Coop, Edeka, MonoPrix) e nei principali portali e-commerce o quick-commerce. “I professionisti del food sanno come cucinare al meglio i nostri prodotti. E questo invoglia poi il cliente ad acquistarli per cucinarli a casa, cosa che può fare sul nostro sito e presto anche nella Gdo”, ha spiegato ancora Residori.

Da Fud, menu veggie amico dell’ambiente

Non a caso l’azienda svizzera si è “alleata” con **Fud - Bottega Sicula** (presente con tre ristoranti a Milano, Catania e Palermo) per lanciare, in occasione della Giornata Mondiale dell’Ambiente del 5 giugno, un menu di sette portate vario e sfizioso. Tra queste i panini Vegan Che Bab, una pita di grano farcito con planted.kebab, insalata mista, pomodoro, cipolla rossa, salsa tartara vegan, pesto piccante FUD e il burger Pulled Planted, racchiuso in un pane artigianale con semi. Poi il Veggi Burrito con planted.chicken e servito con Golden Cis, salsa yogurt, peperoni, Mecsican FUD sous, pesto piccante FUD, insalata mista, pomodoro, cipolla avvolti in una morbida pita. Due invece gli special al piatto: il Big Vegan Bab e il Big Planted. Leggerissime anche le insalate, tra cui la Marrachesc con il planted.kebab, iceberg, anacardi, avocado siciliano, zucchine con menta e aglio rosso di Nubia, salsa tartara vegan e olio extra vergine d’oliva Selezione Fud. **Le referenze sono proposte all’HoReCa surgelate e in formati pretagliati con una shelf life di 10 mesi.**

Piselli vs carne, il risparmio di risorse

Nel 2021 Planted calcola di avere “salvato” 2.094 maiali e 481.547 polli, insieme a oltre 110.000 litri d’acqua. Qualche dato in più, calcolato rispetto all’equivalente animale con il metodo LCA (Life Cycle Assessment) dall’organizzazione Eaternity:

Con planted chicken, registrati -74% CO2, - 46% acqua

Con planted.pulled, registrati -81% CO2, -43% acqua

Con planted.kebab, registrati -85% CO2, -29% acqua

Con planted.schnitzel, -84% CO2, -63% acqua

L’impianto di Kemphttal dopo il recente rinnovo ha raddoppiato la capacità produttiva del 100%, arrivando a produrre da 500 kg a oltre 1 tonnellata all’ora.